

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

РАССМОТРЕНО:

На педагогическом совете
ГАПОУ СО «ААТ»
Протокол № 16
«29» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ СО «ААТ»
_____/Д.В.Сыворотко/
«30» июня 2023 г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
(БАЗОВОЙ)
ОП 07 Основы микробиологии, санитарии и
гигиены**

**(ДЛЯ ОПОП СПО ПКРС 35.01.27 «МАСТЕР
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»)**

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ОП СПО ППКРС 35.01.27 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»

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 35.01.27 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

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.7. Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.

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	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	29
в том числе:	

лабораторные практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>1</i>
Консультации в рамках промежуточной аттестации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	№ урока	Объем часов в сам. работы	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии				
	Ведение в микробиологию	1урок		
Тема 1. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала		14	
	1.1.	Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов.	2,3 урок	1,2
	1.2.	Классификация микроорганизмов		
	1.3.	Морфология микроорганизмов	4,5 урок	
	1.4.	Физиология микроорганизмов		
	1.5	«Инфекция и иммунитет»	6,7урок	
	1.6	«Зоогигиенические требования к почве и санитарная охрана её».		
	1.7	«Зоогигиенические требования к помещениям для содержания животных»	8урок	
	1.8	«Гигиена водоснабжения и поения животных»		
	1.9	Зоогигиенические требования к кормам и кормлению животных»	9урок	
	1.10	«Гигиена зимнего и летнего содержания животных»		
	1.11	«Гигиена выращивания молодняка»	10урок	
	1.12	«Профилактические и лечебные мероприятия на фермах.	11,12 урок	

	1.13	«Профилактические и лечебные мероприятия на фермах.	13,14 урок		
	Лабораторно практическое занятие № 1		1		
	«Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря»		15 урок		
	Практическое занятие				
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся: Влияние условий внешней среды на микроорганизмы Распространение микроорганизмов в природе				
Раздел 2.					
Основы гигиены и санитарии					
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и промышленной санитарии труда. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию к хранению продуктов.	Содержание учебного материала		12		
	1.	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и транспорту	16,17 урок		1,2
	2.	Правила и нормы личной гигиены работников.			
	3.	Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	18,19 урок		
	4.	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.	20,21 урок		
	5.	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	22,23 урок		
	Выявление санитарных требований к условиям хранения сырья и сельхоз. продукции		24 урок		
	Практическое занятие №2		3		
	Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта Подготовка растворов дезинфицирующих		25,26,27урок		
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные требования к условиям хранения сырья и сельскохозяйственной продукции				1

	<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>	28,29 урок		
ИТОГО ;	Всего обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, ч		29	
	Всего самостоятельная работа обучающегося, ч:		1	
	Консультации в рамках промежуточной аттестации		2	
	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, ч:		32	

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