



Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический
техникум»

Рассмотрено:
Педагогическим советом
ГБПОУ РО «АККАТТ»
Протокол № 1
от «31» 08 2023

Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО «АККАТТ»
Д.В. Романченко
от «31» 09 2023г.
Приказ № 704 от «01» 09 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессия:

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Квалификации:

**Мастер сельскохозяйственного производства
ОКПР 11442 Водитель автомобиля категории «С»**


Форма обучения
очная

Срок обучения
1 год 10 месяцев

г. Азов
2023

Рабочая программа **ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены** разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее – ФГОС СПО) 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства». (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 мая 2022г. № 355) (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 24.06 .2022 г. № 68984. и технологического профиля профессионального образования

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

Разработчик:  Петренко Евгения Евгеньевна преподаватель ГБПОУ РО «АККАТТ»


Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией технологического профиля

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Председатель ПЦК Р. Жиринов Жирнов Р. Ю.,

СОГЛАСОВАНО:

1.  Тарасенко Д.В., ген. директор ООО «ТАРАСЕНКО»

2.  Сага А.Н., ген. директор ЗАО «Азовская СТОА ДАС»



СОДЕРЖАНИЕ

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

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.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П 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, ПК 1.7.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК01		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		определять этапы решения задачи		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		составлять план действия		структуру плана для решения задач
		определять необходимые ресурсы		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
		реализовывать составленный план		
		оценивать результат и		

		последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02		определять задачи для поиска информации		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		определять необходимые источники информации		приемы структурирования информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		выделять наиболее значимое в перечне информации		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		оценивать практическую значимость результатов поиска		
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
		использовать современное программное обеспечение		
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 07		соблюдать нормы экологической безопасности		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		определять направления ресурсосбережения		основные ресурсы, задействованные

		в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		в профессиональной деятельности
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона		пути обеспечения ресурсосбережения
				принципы бережливого производства
				основные направления изменения климатических условий региона
ПК 1.7		комплектовать машинно-тракторные агрегаты для разгрузки и раздачи кормов, для уборки навоза и отходов животноводства;		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для разгрузки и раздачи кормов;
		настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для разгрузки и раздачи кормов, для уборки навоза и отходов животноводства;		технология выполнения работ по разгрузке и раздаче кормов в животноводческих помещениях и на выгульных площадках;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов;		правила и нормы охраны труда
		пользоваться надлежащими средствами защиты		

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	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	

Самостоятельная работа ¹	
Промежуточная аттестация	

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1. Основы микробиологии		22/8		
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	Содержание учебного материала			
	1 Понятие о микроорганизмах.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	2 Морфология микробов.			
	3 Физиология микробов			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
Лабораторная работа 1. Анализ основных форм бактерий, грибов		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...		
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	1 Химический состав микробов, питание, рост, развитие.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	2 Генетика микроорганизмов			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала			
	1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	2 Фитопатогенные микроорганизмы.			
В том числе практических и лабораторных занятий				

	Лабораторная работа 3. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала			
	1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
Лабораторная работа 4. Микробиологический анализ почвы.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...		
Раздел 2. Основы санитарии гигиены		10/4		
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала			
	1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	2. Санитарные требования к спецодежде работников.			
Тема 2.2 Дезинфекция	Содержание учебного материала			
	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 5. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала			
	1 Назначение дезинсекции, её методы		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 6. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.7 КК N, КК N...	
Промежуточная аттестация				
Всего:		32/12		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пилильщикова. Н.В. Физиология растений с основами микробиологии.- М.: Миф, 2019.-268с.

2. 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).

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, 2008.-346 с.

2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.-324 с..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <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, 	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ. Зачет</p>

	дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – 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 обеспечения асептических условий работы с биоматериалами; – 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. 	<p>Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы. Зачет</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 3373966426733161303959182891359898756186937811159

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 22.01.2024 по 21.01.2025