МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

П. Красная Пойма

2020 год

Рабочая программа рассмотрена и одобрена методической комиссией *специальных дисциплин*

Председатель методической комиссии

Мусина Н.Я. _____

Протокол №

от «___» _____ 20___г.

УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УМР ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

_____И.П. Дорофеев

«____» _____ 20___ г.

ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано цифровой подписью: ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: 1.2.840.113549.1.9.2=КРР=507201001, email=apt-mo@mail.ru, 1.2.643.100.1=120D313032353030373339323138 39, 1.2.643.3.131.1.1=120C303035303732373035323633, o=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ", street=ул Лесная, д 6 "А", l=г Луховицы, поселок Красная Пойма, st=50 Московская область, c=RU, title=ДИРЕКТОР, 1.2.643.100.3=120B303235363432343038333 4, givenName=Вячеслав Николаевич, sn=Смирнов, cn=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2021.04.14 15:08:02 +03'00'

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП 09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены* для профессии 35.01.11 мастер сельскохозяйственного производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.11 мастер сельскохозяйственного производства Министерства образования и науки РФ. Приказ № 855 от 02.08.2013.

Разработчик: Куркина Т.В. преподаватель, ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО 35.01.11 мастер сельскохозяйственного производства, входящей в укрупненную группу профессий 35.00.00 СЕЛЬСКОЕ, ЛЕСНОЕ И РЫБНОЕ ХОЗЯЙСТВО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

Дисциплина входит в состав предметов общепрофессионального цикла.

1.3. 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

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальной учебной нагрузки обучающегося	58
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	39
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические работы	5
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	0
Подготовка сообщений.	19
Аттестация по УД в форме дифференцированного зачёта 6 семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОП 09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены*

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов.	Уровень освоения.
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Общая микробиология.		**14**	
Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах	**Всего.**	**6**	
	Теоретические занятия. Предмет, цели, задачи дисциплины. Понятие микробиологии, санитарии и гигиены. Понятие о микроорганизмах, их видах, формах, условиях жизнедеятельности. Источники распространения микроорганизмов. Движение, питание, размножение, спорообразование микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	4	2
	Практическое занятие №1: Изучение морфологии и физиологии бактерий.	2	2
Тема 1.2 Роль микроорганизмов в жизни человека.	**Всего.**	**2**	
	Теоретические занятия. Роль микроорганизмов в жизни человека. Полезные и вредные микроорганизмы. Болезнетворные микроорганизмы. Понятие инфекционного заболевания. Инкубационный период. Бактерионосительство.	1	2
	Контрольная работа №1.	1	2
Тема 1.3 Инфекционные заболевания,	**Всего.**	**4**	
	Теоретические занятия. Острые кишечные инфекции. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы. Источники распространения заболеваний: больное животное, больной человек, бактерионоситель, грызуны, насекомые. Профилактика. Микотоксикозы: понятие, виды	3	2
	Практическое занятие №2: Инфекционные заболевания.	1	2
Тема 1.4 Глистные заболевания.	**Всего.**	**2**	
	Теоретические занятия. Понятие глистных заболеваний (гельминтозов). Глисты: понятие, виды, формы, размеры. Меры профилактики.	1	2
	Контрольная работа №2.	1	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения по темам: Возможности регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. Иммобилизация азота.	**6**	

	Биологическая фиксация азота атмосферы.		
Раздел 2. Специальная микробиология.		**9**	
Тема 2.1 Микрофлора основных сред обитания.	**Всего.**	**6**	
	Теоретические занятия. Почвенная микробиология. Почвенные микроорганизмы. Методы определения их состава и активности. Роль микроорганизмов в почвообразовании и воспроизводстве плодородия почв. Симбиоз микроорганизмов и растений. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от возбудителей болезней и насекомых вредителей. Санитарная охрана почв. Микрофлора воздуха и воды. Метода микробиологического контроля почвы, воды и воздуха. Глобальные экологические проблемы, связанные с загрязнением атмосферного воздуха и воды.	6	2
Тема 2.2 Микрофлора продукции животноводства и растениеводства.	**Всего.**	**3**	
	Теоретические занятия. Микробиология продуктов животноводства и птицеводства. Первичная микрофлора молока. Изменение состава микроорганизмов молока при хранении и транспортировке. Пороки молока микробного происхождения. Микробиология молочных продуктов. Порча яиц. Эндогенное и экзогенное обсеменение мяса. Пороки мяса. Микробиология продукции растениеводства. Микрофлора свежих плодов и овощей Микрофлора квашеных и соленых плодов и овощей. Микрофлора зерна и семян. Микробиология кормов. Использование молочнокислого брожения в кормопроизводстве. Силосование и сенажирование.	2	2
	Контрольная работа №3.	1	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения по темам: Влияние агроприемов на почвенные микроорганизмы. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения. Микробиология сельскохозяйственной продукции и микробиологический контроль продуктов переработки. Микроорганизмы, вызывающие порчу сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки.	**7**	
Раздел 3.		**16**	

Санитария и гигиена труда в сельском хозяйстве.			
Тема 3.1 Воздействие факторов производства на состояние здоровья и жизнеспособность человека.	**Всего.**	**13**	
	Теоретические занятия. Основы гигиены и физиологии труда. Условия труда. Профилактика переутомления. Медицинские осмотры. Профессиональные вредности, классификация, характеристика основных вредностей (производственный шум, вибрация, производственная пыль, производственные яды). Профессиональные заболевания. Профессиональный травматизм. Гигиена труда в сельском хозяйстве. Личная гигиена работников сельского хозяйства. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	10	2
	Практическое занятие №3: Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1	2
	Практическое занятие №4: Изучение способов приготовления дезинфицирующих средств.	1	2
	Контрольная работа №4.	1	2
Тема 3.2 Государственный санитарный надзор в сельском хозяйстве.	**Всего.**	**2**	
	Теоретические занятия. Организация государственного санитарного надзора по гигиене труда. Законодательство по гигиене и охране труда. Нормативные документы по производственной санитарии. Гигиенические требования к организации технологических процессов, санитарно-техническому оборудованию, обеспечению санитарно-бытовыми помещениями и средствами индивидуальной защиты. Законодательные основы проведения аттестации рабочих мест. Цели и задачи проведения аттестации. Методика проведения аттестации рабочих мест.	2	2
	Дифференцированный зачёт.	**1**	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения по темам: Меры по оздоровлению условий труда в животноводстве. Создание здоровых и безопасных условий труда на фермах, в бригадах и звеньях, работающих на принципах арендного, семейного подряда. Предупредительный и текущий санитарный надзор за строительством производственных объектов, внедрением новых пестицидов и других химических веществ.	**6**	
	Всего:	**58**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учебник / В. А. Беляев, М. Н. Веревкина, Е. В. Светлакова. – 320 с.2016

2. Крымская И.Г. Гигиена и экология человека Феникс 2018

3. Богатырёва Е.А., Толчкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Академкнига 2018.

Дополнительные источники:

1. Гусев М.В., Минеева Л.А. Микробиология, Изд-во МГУ, 2003.

2. Теппер Е.З., Шильникова В.К., Переверзева Г.И. Практикум по микробиологии, Дрофа, 2004

3. Емцев В.Т., Мишустин Е.Н. Микробиология, Дрофа, 2005, 2006.

Интернет-ресурсы:

1. www.gostedu.ru

2. www.klubok.net

3. www.belgiss.org.by

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 обучающегося индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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;	Письменный и устный опрос, тестирование, выполнение практических работ.
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	Письменный и устный опрос, тестирование, выполнение контрольных работ. Выполнение заданий самостоятельной работы.