

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

по профессии среднего профессионального образования
35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Протокол № 7 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ГАПОК _____ Бергильцева Н.А.


Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева


Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**, входящий в состав укрупненной группы специальностей **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы микробиологии, санитарии и гигиены** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальностей и профессий технического профиля
Протокол № 7 от «17» февраля 2020 г.
Председатель П(Ц)К _____  Ветчинова Н.А.

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы микробиологии, санитарии и гигиены** рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____  Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и разработана в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОП.00).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов

ее достижения, определенных руководителем.

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 требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями** ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.4, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 - 4.6:

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

ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.

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.

ПК 2.2. 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.

ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.

ПК 2.4. Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их.

ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.

ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий "В" и "С".

ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы.

ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 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)	<i>52</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	Основы микробиологии		28	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		2	2
	1	Понятие о микроорганизмах. Форма, строение передвижения и размножения бактерий, дрожжей, грибов и вирусов.		
	Практические занятия:			
	«Ознакомление с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории».			
	«Устройство микроскопа и правила работы с ними».			
	«Способы приготовления препаратов для микроскопирования».			
	«Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов».			
«Окрашивание микроорганизмов по Грамму».				
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.		
	2	Физические, химические и биологические факторы и их влияние на процессы жизнедеятельности микроорганизмов.		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений. Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период. Источники микробиологического загрязнения. Меры предупреждения.		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Подготовка рефератов на тему: - «История развития микробиологии» - «Современные методы исследования микроорганизмов» - «Распространение микроорганизмов в природе» - «Упражнения по определению факторов, влияющих на жизнедеятельность микрофлоры теста».			
		8		
		2		
		2		
		2		

Раздел 2.	Основы санитарии		14	3
Тема 2.1. Санитарные требования к производственной деятельности.	Содержание учебного материала		4	
	1	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	2	
	2	Санитарно-технологические требования к одежде, транспорту.	2	
Тема 2.2. Профилактические меры борьбы с микробиологическими загрязнениями.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация: общие понятия, методы осуществления, предъявляемые требования. Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - «Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению предприятий». - «Изучение ассортимента современных дезинфицирующих средств, упражнения по приготовлению их растворов».		6	
Раздел 3.	Основы гигиены		10	2
Тема 3.1. Гигиена труда.	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	
	Практические занятия: «Санитарно-биологическое исследование смывов с рук».			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проектных заданий по теме: - «Государственный и ведомственный контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил». - «Составление памятки по санитарной культуре работников».		2	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт		2	
Всего:			52	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- оборудование для практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор или интерактивная доска;
- обучающие видеофильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

В целях изучения и систематизации учебного материала по изучаемой дисциплине рекомендованы следующие источники информации:

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
2. ГОСТ Р 50647 – (; «Общественное питание. Термины, определения».
3. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151-11.06.99 № 1537
5. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
6. Химический состав пищевых продуктов. Москва Издательский центр «Росиздат», 2010 г.

Интернет – ресурсы:

Форма доступна www.gigienaizdorove.ru. вход свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения: соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;	- оценка результатов выполнения практических работ
применять необходимые методы и средства защиты	- оценка результатов выполнения практических работ
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- оценка результатов выполнения практических работ
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	- оценка результатов выполнения практических работ
выполнять простые микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	- оценка результатов выполнения практических работ
Знания: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	- защита рефератов; - устная проверка; - тестовый контроль
правила личной гигиены работников;	- тестовый контроль; - защита рефератов; - письменная проверка
нормы гигиены труда;	- тестовый контроль
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	- устная проверка
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	- устная проверка
основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	- тестовый контроль; - защита реферата
санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	- оценка результатов выполнения практических работ; - устная проверка