

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

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена

по специальности среднего профессионального образования

35.02.05. Агрономия

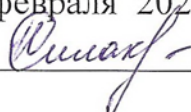
Базовая подготовка

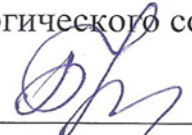
Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **35.02.05.Агротехнология** (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей **35.00.00 Сельское , лесное и рыбное хозяйство**

Организация разработчик ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик: Плутцева И.В., преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины
Микробиология, санитария и гигиена
рассмотрена и одобрена на заседании
ПЦК специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от « 17 » февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____  Силакова И.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины
Микробиология, санитария и гигиена
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	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.05 Агронимия входящий в состав укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

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:**

обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
пользоваться микроскопической оптической техникой;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

знать:

основные группы микроорганизмов, их классификацию;
значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
методы стерилизации и дезинфекции;
понятия патогенности и вирулентности;
чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
санитарно-технологические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
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 дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК 1-9, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями** ПК 1.1 - 1.5, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.5., ПК 4.1-4.5

ПК 1.1. Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур.

ПК 1.2. Готовить посевной и посадочный материал.

ПК 1.3. Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.

ПК 1.4. Определять качество продукции растениеводства.

ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая.

ПК 2.1. Повышать плодородие почв.

ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.

ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем.

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.

ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей машинно-тракторного парка

сельскохозяйственного предприятия.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося 25 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>75</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>25</i>
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированного зачёта</i>

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
Введение			2	
Раздел 1.	Основы микробиологии		28	2
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	1	Понятие о микроорганизмах. Форма, строение передвижения и размножения бактерий, дрожжей, грибов и вирусов.	2	
	<i>Практические и лабораторные занятия:</i>		<i>10</i>	
	«Ознакомление с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории».		2	
	«Устройство микроскопа и правила работы с ними».		2	
	«Способы приготовления препаратов для микроскопирования».		2	
	«Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов».		2	
	«Окрашивание микроорганизмов по Грамму».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рефераты по темам : «Строение и размножение бактерий» «Строение и размножение дрожжей» «Строение и размножение плесневых грибов»		6	
	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>8</i>
1		Химический состав микробной клетки.	2	
2		Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.	2	
3		Физические, химические и биологические факторы и их влияние на процессы жизнедеятельности микроорганизмов.	2	
4		Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рефераты по темам :		4	

		«Химический состав клетки» «Биологические факторы и их влияние на процессы жизнедеятельности микроорганизмов.»		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала		8	3
	1	Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений.	2	
	2	Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период.	2	
	3	Источники микробиологического загрязнения. Меры предупреждения.	2	
		Практические и лабораторные занятия: «Меры предупреждения микробиологического загрязнения»	2	
		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».	4	
Раздел 2.	Основы санитарии		14	3
Тема 2.1. Санитарные требования к производственной деятельности.	Содержание учебного материала		6	
	1	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	2	
	2	Санитарно-технологические требования к одежде.	2	
		Санитарно-технологические требования к транспорту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить рефераты по темам «Санитарно-технологические требования к помещениям.» «Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю.»	3		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		8	2

Профилактические меры борьбы с микробиологическими загрязнениями.	1	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация: общие понятия, методы осуществления, предъявляемые требования.	2	
	2	Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки их хранения.	2	
	Практические и лабораторные занятия: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»		4	
	Контрольная работа			
Самостоятельная работа обучающихся: - «Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению предприятий ». - «Изучение ассортимента современных дезинфицирующих средств, упражнения по приготовлению их растворов».		4		
Раздел 3.	Основы гигиены		6	2
Тема 3.1. Гигиена труда.	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств.		
	Практические занятия: «Санитарно-биологическое исследование смывов с рук».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов по теме: - «Государственный и ведомственный контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил». - «Составление памятки по санитарной культуре работников ».		3	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт		2	
			Всего:	75

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
<p>Умения: обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; . соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</p>	<p>- оценка результатов выполнения практических работ</p>
<p>Знания: основные группы микроорганизмов, их классификацию; значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; методы стерилизации и дезинфекции; понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; санитарно-технологические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p>	<p>- защита рефератов; - устная проверка; - тестовый контроль - письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;</p>

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	