

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)
Александровский филиал
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Томский политехнический техникум»
(АФ ОГБПОУ «ТПТ»)

“Утверждаю”
Заведующий АФ ОГБПОУ «ТПТ»
Ахматиева А.С.
2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
по профессии
35.01.27 МАСТЕР СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

с.Александровское
2024

Программа учебной дисциплины **Основы микробиологии, санитарии и гигиены** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства**, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.05.2022 г. № 355 и в соответствии с Примерной основной образовательной программой по программой профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № 256_от 29.07.2022)

Разработчики:

Болдырева Анастасия Николаевна, методист АФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум».

Программа рассмотрена на заседании Методического объединения АФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» (протокол от 30 августа 2024 №1).

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общая характеристика учебной дисциплины..... | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины | 10 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»: формирование теоретических знаний изучение закономерностей и условий жизнедеятельности микроорганизмов, а также изменений, происходящих под их влиянием в потребительских товарах на всех этапах жизненного цикла.

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК | Уметь | Знать |
|--|---|---|
| ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение: агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур; |

| | | |
|--|--|------------------------|
| | <p>деятельности по профессии</p> <p>Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> | технологии кормления в |
|--|--|------------------------|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем учебной дисциплины (всего) | 36 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 20 |
| практические занятия | 14 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | 2 |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы | |
|--|---|-------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Раздел 1. Основы микробиологии | | | | |
| Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах | Содержание | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7 | |
| | Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов | | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | | |
| | Лабораторная работа 1. Анализ основных форм бактерий, грибов | | | |
| Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов | Содержание | 2 | | |
| | Химический состав микробов, питание, рост, развитие. Генетика микроорганизмов. | | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | | |
| | Лабораторная работа 2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных | 2 | | |
| Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны | Содержание | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 | |
| | Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения. Фитопатогенные микроорганизмы. | | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | | |

| | | | |
|--|---|---|--------|
| | Лабораторная работа 3. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна. | | ПК 2.7 |
| Тема 1.4. Микрофлора почвы | Содержание | | |
| | Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве. Возможности управления микробиологическими процессами в почве. | 2 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Лабораторная работа 4. Микробиологический анализ почвы. | | |
| Раздел 2. Основы санитарии гигиены | | | |
| Тема 2.1. Санитарные требования | Содержание | 4 | |
| | Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах. Санитарные требования к спецодежде работников. | | |
| Тема 2.2 Дезинфекция | Содержание | 4 | |
| | Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Лабораторная работа 5. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. | | |
| Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация | Содержание | 4 | |
| | Назначение дезинсекции, её методы | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Лабораторная работа 6. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. | 4 | |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации. | | |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | | 2 | |
| Всего: | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя – 1,

Рабочее место студента – 26,

Доска, мел.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

1. Галиуллин А. К. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>.

2. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513917>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоённости компетенций | Методы оценки |
|---|---|--|
| <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, дезинфекции, дезинсекции | <p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы;</p> <p>выполнение лабораторных работ.</p> <p>Зачет</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | и дератизации помещений | |
| <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.</p> <p>Зачет</p> |