

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Пестравский государственный техникум имени Героя
Социалистического Труда Анатолия Устиновича Сычёва»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора

ГБПОУ «ПГТ им. А.У. Сычёва»

от «___» _____ 20__ г. №___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены общепрофессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.27
Мастер сельскохозяйственного производства

с. Пестровка, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

Рабочая программа учебной дисциплины **ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области "Пестравский государственный техникум имени Героя Социалистического Труда Анатолия Устиновича Сычёва"».

Разработчик: Блинков Андрей Викторович, преподаватель ГБПОУ «ПГТ им.А.У.Сычева.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол № от «» мая 2024г.

Руководитель МК _____ //

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Утвержденного приказом Минпросвещения России 24.05.2022 №355. Зарегистрировано в Минюсте России 24 июня 2022 г. № 68984.

Профессионального стандарта (далее – ПС) «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства», утвержденного 04 июня 2014 № 362н приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации. Зарегистрировано в Минюсте России от 03 июля 2014 № 32956.

ПС «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» относится к группе общепрофессиональных дисциплин общепрофессионального цикла.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: целью освоения учебной дисциплины является повышение профессионального уровня через качественное освоение общих и профессиональных компетенций по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, необходимых для выполнения имеющихся и

дополненных в соответствии с компетенцией ПС видов профессиональной деятельности (далее – ВПД) в рамках требуемой квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

У2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

У3 определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

У4 составлять план действия, определять необходимые ресурсы;

У5 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

У6 реализовывать составленный план;

У7 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

У8 определять задачи для поиска информации;

У9 определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска;

У10 структурировать получаемую информацию;

У11 выделять наиболее значимое в перечне информации;

У12 оценивать практическую значимость результатов поиска;

У13 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

У14 соблюдать нормы экологической безопасности;

У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

У16 описывать значимость своей профессии и применять стандарты антикоррупционного поведения;

У 17 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

У 18 использовать современное программное обеспечение;

А/01.3.1Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда

А/01.3.2Знать наименование и маркировка металлов, масел, топлива, смазок и моющих составов;

А/01.3.3 Знать требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей;

А/02.3Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

32 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

33 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

34 методы работы в профессиональной и смежных сферах;

35 структуру плана для решения задач;

36 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

37 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

38 формат оформления результатов поиска информации;

39 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

310 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

311 пути обеспечения ресурсосбережения

312 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных

культур.

1.3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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).
ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями.
ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями
ПК 2.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.
ПК 2.4. Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Профессионально ориентированное содержание	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	12
<i>Самостоятельная занятие</i>	0
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»			
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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы микробиологии		16/7	
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Понятие о микроорганизмах.	2	
	2 Морфология микробов.	2	
	3 Физиология микробов	2	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	2	
	Практическое занятие 1. Анализ основных форм бактерий, грибов	1	
	Практическое занятие 2. Изучение формы клеток и видов микроорганизмов	1	
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	7	
	1 Химический состав микробов, питание, рост, развитие.	2	
	2 Генетика микроорганизмов	2	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	3	

	Практическое занятие 3. Определение чувствительности микроорганизмов. Практическое занятие 4. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных. Практическое занятие 5. Определение численности микроорганизмов в различных субстратах (почве, навозе, жидкостях, воздухе)	1	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	1	
	2 Фитопатогенные микроорганизмы.	1	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	1	
	Практическое занятие 6. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	1	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала	5	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве	2	
	2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.	2	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	1	
	Практическое занятие 7. Микробиологический анализ почвы.	1	
Раздел 2. Основы санитарии гигиены		6/5	
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.7
	1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.	1	
	2. Санитарные требования к спецодежде работников.	1	

Тема 2.2 Дезинфекция	Содержание учебного материала	5	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	2	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	3	
	Практическое занятие 8. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Практическое занятие 9. Составление аналитической таблицы «Санитарный режим работ и работников на сельскохозяйственном производстве»	1 1	
	Практическое занятие 10. Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др.	1	
	Самостоятельная занятие обучающихся		
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Назначение дезинсекции, её методы	2	
	В том числе практических занятий с профессионально ориентированным содержанием.	2	
	Практическое занятие 11. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Практическое занятие 12. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	1 1	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего		36	

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 Примерной 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
– 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;	– 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 и дератизации помещений	Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ. Зачет

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
– 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.	– 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.	Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы. Зачет