

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Мастер
сельскохозяйственного
производства», «Штукатур, маляр
строительный»
Протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____
Цыплухина В.Е.

Согласовано
Зам директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Федорева Н.Н.
«26» июня 2020 г.

Утверждаю
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«26» июня 2020 г.

Рабочая программа

Образовательная область: 2. Профессиональная подготовка
ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

Дисциплина: Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Составитель: Цыплухина В.Е. преподаватель ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с. Амурзет, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» выполнена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 35.01.11. «Мастер сельскохозяйственного производства».

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Цыплухина В.Е. преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессиональной учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.11. «Мастер сельскохозяйственного производства».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОП СПО по ППКРС:

А. Обязательное обучение

2. Профессиональная подготовка

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

ОП 09. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лекции, уроки	24
лабораторные работы	6
Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося	14
Форма текущей аттестации: итоговая контрольная работа	
Форма итоговой аттестации: дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общая микробиология			
Введение	Микробиология и ее роль в народном хозяйстве	1	1
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала:		1
	Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	1	
	Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.	2	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы. Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по теме (компьютерные презентации): «Виды микроорганизмов», «Микроорганизмы на продуктах»	3	3
	Лабораторные работы:		
	1 Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования.	1	2-3
Контрольная работа по теме «Основные группы микроорганизмов»		1	3
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала:		1
	Понятие об инфекции. Иммуитет.	2	
	Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	2	
	Пищевые отравления бактериального происхождения. Токсикоинфекции.	2	
	Глистные заболевания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по теме (компьютерные презентации): «Острые кишечные инфекции», «Глистные заболевания: меры предупреждения», «Пищевые отравления немикробного происхождения»	3	
	Лабораторные работы:		2-3
	2 основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	1	
3 Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций	1		

	Контрольная работа по теме «Основные пищевые инфекции и пищевые отравления»	1	3
Раздел 2. Гигиена труда			
Тема 3. Основы гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены.	Содержание учебного материала:		1
	Понятие о производственной санитарии.	1	
	Основные гигиенические особенности труда механизаторов.	2	
	Основные гигиенические особенности труда работников работающих в животноводстве.	2	
	Санитарные требования к содержанию производственных, жилых помещений и рабочих мест.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативной документацией Доклад по теме: Система ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий на ферме (инд. задание с указанием помещения для содержания скота)	3	3
	Лабораторные работы:		2-3
	4 Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	5 Порядок и правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	1	
	6 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств Проведение мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации	1	
Контрольная работа по теме «Основы гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены»	1	3	
Самостоятельная работа обучающихся по подготовке к дифференцированному зачету	5	3	
Дифференцированный зачет	2	3	
	Итого:	44(24ТО+6ЛПЗ+14СР)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена»; лаборатории «Микробиология санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена»:

- учебные места для обучающихся (парты, стулья);
- рабочее место преподавателя (стол, стул);
- учебная доска.

Технические средства обучения учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена»:

- компьютер
- экран
- проектор

Оборудование лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена»:

- учебные места для обучающихся (парты, стулья);
- рабочее место преподавателя (стол, стул);
- учебная доска.

Дидактические и раздаточные материалы лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена»:

Центрифуга на 12 проб
Жироскопы молочные
Жироскопы сливочные
Для серной кислоты на 10 мл
Для изоамилового спирта на 1 мл
Пипетки молочные на 5, 10, 11, 17, 20, 50 мл
Бутылочки для взятия проб на 250 мл
Бюретки для щелочи на 50 мл
Колбы плоскодонные конусные на 100 мл
Цилиндры для определения плотности молока на 250 мл
Пробирки лабораторные
Ареометры
Воронки стеклянные разные
Аппарат для определения загрязнения молока
Баня для подогревания жироскопов
Термометры для водяной бани
Штативы для жироскопов

Штативы для пробирок
Часы песочные на 5 мин
Пробки резиновые двухконусные для жирометров
Пробки резиновые для бутылочек с пробками
Весы тарелочные с разновесом
Примус
Бутылки стеклянные для реактивов на 10 л
Тазы цинковые для мытья жирометров
Рукомойник
Полотенца
Ведра оцинкованные, эмалированные, пластмассовые
Халаты из бязи
Халат из серой материи
Фартук клеенчатый
Щетки разные хозяйственные и ерши
Серная кислота плотностью 1,81 – 1,82
Изоамиловый спирт плотностью 0,815
Двуххромовокислый калий
Едкий натр или едкое кали
Фенолфталеин в порошке или в растворе
Сода для мытья посуды и нейтрализации кислоты
Мыло хозяйственное
Спирт денатурированный
Стол, табуретки, полки, ведра железные, ванны для мытья посуды

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Ассонов Н.Р. Микробиология.- 2-е изд., перераб. И доп. – М.:Агропромиздат, 1989.- 351 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учеб. заведений).
2. Ветеринарная микробиология / П.А. Емельяненко, Г.В. Дунаев, Д.Г. Кудлай и др.; М., «Колос», 1982.- 304 с., ил.- (Учебники и учеб. пособия для высших с.-х. учеб. заведений).
3. Славчо Нейчев. Клиническая микробиология. Изд. 2-е, перераб. София: ГИ «Медицина и физкультура», 1977.- 318 с.
4. Краткий справочник ветеринарного врача / Н.М. Алтухов, В.И. Афанасьев, Б.А. Башкиров и др.; Сост. А.А. Кунаков, В.В. Филиппов.- М.: Агропромиздат, 1990.- 574 с.
5. Практические занятия по ветеринарной микробиологии / В.В. Кузьмин, А.Я. Панкратов, М.А. Сефершаев, А.И. Шаповалова. Под ред. В.В. Кузьмина. - М.: Агропромиздат, 1990.- 152 с.
6. Поляков А.А. Ветеринарная дезинфекция. Изд. 4-е, перераб. и доп. М., «Колос», 1975.- 560 с. с ил.

7. Эпизоотология с микробиологией: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.А. Кузьмин, Л.Н. Соколова, П.Ф. Сонин и др.; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святловского.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 432 с., [8] с цв. ил.

8. Эпизоотология с микробиологией / И.А. Бакулов, Е.И. Буткин, В.А. Ведерников, Г.Г. Юрков; Под ред. И.А. Бакулова. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - М.: Агропроиздат, 1987.- 415 с., [4] л. ил: ил.- (Учебники и учеб. пособия для сред. спец. учеб. заведений).

Дополнительные источники:

Интернет

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
правила личной гигиены работников	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
нормы гигиены труда	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
Умения	
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;	<i>Лабораторные работы</i>
применять необходимые методы и средства защиты	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	<i>Лабораторные работы, Контрольная работа</i>
проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	<i>Лабораторные работы</i>