

Приложение 3. Социально-гуманитарный цикл
к ПООП-П по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

профессия 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии/ 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК.01, ОК.07, ОК.08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями	У 2.1.03	Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии	З 2.1.03	Правила личной гигиены работников
	У 2.1.04	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	З 2.1.04	Классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями	У 2.2.02	Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	З 2.2.03	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.
	У 2.2.03	Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	З 2.2.04	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения
ПК 2.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами	У 2.3.03	Применять необходимые методы и средства защиты	З 2.3.03	Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни

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	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	
<i>Самостоятельная работа¹</i>	
Промежуточная аттестация/ дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№п/п	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 ² , формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
1-4	Тема 1. Введение	Содержание:	4		
		Общее понятие о гигиене труда и личной гигиене работников сельскохозяйственной отрасли, промышленной санитарии, микробиологии. Значение этих дисциплин для работников сельского хозяйства. Нормы гигиены труда..	4	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У.2.2.03; З.2.2.05 У.о 08.01; З.о 08.01 У.о 08.02; З.о 08.02
		Самостоятельная работа обучающихся			

5-8	Тема 2. Понятие о микроорганизмов	Содержание:	8	ПК 2.2 ОК 08	У2.2.03; 3 2.2.05 Уо 08.01;3о 08.01 Уо 08.02; 3о 08.02
		Виды микробов и их размеры: бактерии, плесневые грибы, дрожжи. Вирусы, их особенности. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, питание, дыхание.	4		
9-10		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		1. Практическая работа № 1. Изучение формы клеток и видов микроорганизмов.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; 3.2.1.03 У.2.1.04; 3.2.1.04 У2.2.03; 32.2.05 Уо 08.01; 3о08.01 Уо 08.02; 3о 08.02
		2.Практическая работа № 2. Определение численности микроорганизмов в различных субстратах (почве, навозе, жидкостях, воздухе).	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; 3.2.1.03 У.2.1.04; 3.2.1.04 У2.2.03; 32.2.05 Уо 08.01; 3о08.01 Уо 08.02; 3о 08.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
13-18	Тема 3. Личная гигиена	Содержание:	10		
		Значение личной гигиены работников сельского хозяйства. Санитарные	6	ПК 2.1 ПК 2.3	У.2.1.03 ;3.2.1.03 У.2.1.04; 3.2.1.04

		требования к телу, полости рта, форменной и личной одежды. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.		ОК 07	У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
19-22		Практическая работа № 3. Составление аналитической таблицы «Санитарный режим работ и работников на сельскохозяйственном производстве»	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
23-24	Тема 4. Санитарно – гигиенические требования к	Содержание:	6		
		Санитарно – гигиенические требования к сельскохозяйственным предприятиям	2		

	сельскохозяйственным предприятиям	Значение гигиены и санитарии в работе предприятий сельского хозяйства. Требования к устройству предприятий: выбор места, территории, планировка и отделка помещений. Санитарно – гигиенические требования к помещениям для содержания сельскохозяйственных животных: воздушной среде, водоснабжению, кормам. Гигиенические требования к почве и ее санитарная охрана. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	4	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07 ОК 01	У.2.1.03; 3.2.1.03 У.2.1.04; 3.2.1.04 У 2.3.03; 3 2.3.03 Уо 07.01; 3о 07.01 Уо 07.02; 3о 07.02 Уо 01.02; 3о 01.02
		В том числе практических занятий			
25-26		Практическая работа № 4 Приготовление раствора моющих и дезинфицирующих средств на сельскохозяйственных предприятиях	2		
27-28		Практическая работа № 5. Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др	2		
		Самостоятельная работа обучающихся			

29-30	Тема 5. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	Содержание: Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения.	2	ПК 2.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07 ОК 01	У2.2.03; 32.2.05 У.2.1.03; 3.2.1.03 У.2.1.04; 3.2.1.04 У 2.3.03; 3 2.3.03 Уо 07.01; 3о 07.01 Уо 07.02; 3о 07.02 Уо 01.02; 3о 01.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
31-32		Промежуточная аттестация/ дифференцированный зачет	2		
		Всего:	32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

Л1 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: 15.02.2023).

Л2 Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> (дата обращения: 15.02.2023). — Режим доступа: по подписке

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Результаты обучения³</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; Применять необходимые методы и средства защиты;	Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу;	Оценка результатов выполнения практической работы; Наблюдение за ходом выполнения практической работы; Оценка написанного заключения по выполненной работе;
Правила личной гигиены работников; Моющих классификацию и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу;	Оценка выполненных тестовых заданий и практических работ; Проведение устного и письменного опроса; Решение ситуационных задач;

Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;		
--	--	--