

Программа учебной дисциплины
Основы микробиологии, санитарии и гигиены.
по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного
производства»

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учреждение Саратовской области «Питерский агропромышленный лицей»

Разработчики:

Власов Сергей Николаевич преподаватель- организатор ОБЖ ГБПОУ СО «Питерский агропромышленный лицей»

Ломакина Д.М. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Питерский агропромышленный лицей»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии санитарии и гигиены.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35. 01. 27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	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

	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для	Современные средства и устройства информатизации

	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36

в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	-
в том числе:	
подготовка рефератов	-
оформление конспекта, работа с дополнительной литературой	-

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1.Микробиология как наука.	1	
	2.Общая микробиология	1	
Тема 1. «Основные группы микроорганизмов»	Содержание учебного материала	4	
	1.Бактерии, их строение, рост и размножение.	2	
	2.Вирусы.	1	
	3.Грибы. Дрожжи. Бактериофаги.	1	
Тема 2. «Физиология микроорганизмов»	Содержание учебного материала	4	
	1.Механизм питания микроорганизмов.	2	
	2.Типы дыхания микроорганизмов. Влияние на микробную клетку температурных факторов, кислот, щелочей. Формальдегида. Отличие вирусов от бактерий. Методы стерилизации в лаборатории отработанных микробных культур.	2	

Тема 3. «Роль микроорганизмов в природе и жизни животных»	Содержание учебного материала	6	
	1. Микрофлора почвы, воды и воздуха	3	
	2. Микрофлора молока и молочных продуктов	3	
Тема 4. «Инфекция и иммунитет»	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие «Инфекция» Понятия о бактериемии, токсемии, септицемии Понятия «антиген» и «антитело»	2	
	2. Вакцины и их использование. Применение гипериммунных сывороток. Принципы аллергической диагностики Иммунитет и его разновидности.	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	1	

«Зоогигиенические требования к почве и санитарная охрана её.	1. Санитарная оценка почв.	1	
Тема 6.	Содержание учебного материала	1	
«Зоогигиенические требования к помещениям для содержания животных»	1. Зоогигиенические требования к постройкам для животных. Выбор участка для фермы. Строительные материалы.	1	
Тема 7.	Содержание учебного материала	1	
« Гигиена водоснабжения и поения животных»	1. Значение воды. Качество воды. Очистка и обеззараживание воды. Нормы поения животных.	1	
Тема 8.	Содержание учебного материала	2	
«Зоогигиенические требования к кормам и кормлению животных»	1. Зоогигиенические требования к грубым и сочным кормам. Требования, предъявляемые к концентрированным кормам.	2	

Тема 9. «Гигиена зимнего и летнего содержания животных»	Содержание учебного материала	1	
	1. Системы и способы содержания животных. Привязное, беспривязное, беспривязно-боксовое содержанию.	1	
Тема 10. «Гигиена выращивания молодняка»	Содержание учебного материала	4	
	1. Микроклимат животноводческих помещений для выращивания молодняка. Требования, предъявляемые к кормораздаточным устройствам.		
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Механизация поения скота.		
Тема 11. «Гигиена транспортировки животных»	Содержание учебного материала	2	
	1. Гигиена транспортировки крупного рогатого скота. Транспортировка молока.	2	
Тема 12. «Профилактические и лечебные мероприятия на фермах. Охрана окружающей среды»	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие о ветеринарии. Незаразные болезни. Заразные болезни крупного рогатого скота. Охрана окружающей среды.	4	

Bcero:

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии 2019г
2. В.Храмцов, Г.Переверзева, В.Емцев «Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве»: учебник – Издательство: Дрофа 2021 -304 с.

Дополнительная литература:

1. Г.Табаков, В.Храмцов «Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии»: учебник - Издательство: КолосС 2021-424 с.
2. Л.Табакова «Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства»: учебник - Издательство: Колосс 2019-336 с.

Интернет-ресурсы:

1. Тесты по Микробиологии. <http://testua.ru/mikrobiologiya/449-testy-po-mikrobiologiya.html>
2. Аудиолекции по микробиологии <http://flex4launch.ru/aydiolekcii/aydiolekcii-po-mikrobiologii.html>

3. Микробиология и иммунология на википедии
<http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. Словарь по микробиологии, вирусологии и иммунологии
<http://www.megabook.ru/Rubricator.asp?RNode=4071>
5. Атлас микрофотографий <http://www.histol.chuvashia.com/atlas/content-ru.htm>
6. Санитарный порядок и санитарный денек | Животноводство для начинающих
<http://zhiwotnowodstwo.ru/sanitarnyj-porjadok-i-sanitarnyj-den/>
7. Библиотека по животноводству AnimaliaLib.ru: Животноводство, animalialib.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет

продуктов питания; физи́ко-хи́мические изменения пищи в процессе пищева́рения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861748
Владелец Гришкова Ирина Викторовна
Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025