Приложение 2.13 к ООП по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

# Рабочая программа дисциплины «ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образоват	ельной программы <b>Ошибка! Закладка не о</b> г
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Содержание дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Учебно-методическое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ Д	ИСЦИПЛИНЫ <b>Ошибка! Закладка не определе</b> і

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРИМЕРНОЙ 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

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК	Уметь	Знать	
ОК 01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный и	
OK 02	проблему в профессиональном	социальный контекст, в котором	
OK 07	и/или социальном контексте;	приходится работать и жить; основные	
OK 09	анализировать задачу и/или	источники информации и ресурсы для	
ПК 2.2	проблему и выделять её составные	решения задач и проблем в	
ПК 2.3	части; определять этапы решения	профессиональном и/или социальном	
ПК 2.7	задачи; выявлять и эффективно	контексте;	
	искать информацию,	алгоритмы выполнения работ в	
	необходимую для решения задачи	профессиональной и смежных областях;	
	и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и	
	составлять план действия;	смежных сферах; структуру плана для	
	определять необходимые ресурсы;	решения задач; порядок оценки	
	владеть актуальными методами	результатов решения задач	
	работы в профессиональной и	профессиональной деятельности	
	смежных сферах; реализовывать	Номенклатура информационных	
	составленный план; оценивать	источников, применяемых в	
	результат и последствия своих	профессиональной деятельности; приемы	
		структурирования информации; формат	
	помощью наставника) оформления результатов поиска		
	Определять задачи для поиска	информации	
	информации; определять	Правила экологической безопасности при	
	необходимые источники	ведении профессиональной деятельности;	
	информации; планировать процесс	основные ресурсы, задействованные в	
	поиска; структурировать	профессиональной деятельности; пути	
	получаемую информацию;	обеспечения ресурсосбережения.	
	выделять наиболее значимое в	Применять средства информационных	
	перечне информации; оценивать	технологий для решения	

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

-

практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение: агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур; технологии кормления

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	32	12

# 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий			
Раздел 1. Основ	рвы микробиологии (16)			
Тема 1.1.	Содержание			
Понятия о	1 Понятие о микроорганизмах.			
микроорганизмах	2 Морфология микробов.			
	3 Физиология микробов			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 1. Анализ основных форм бактерий, грибов			
Тема 1.2.	Содержание учебного материала			
Физиология и генетика	1 Химический состав микробов, питание, рост, развитие.			
микроорганизмов	2 Генетика микроорганизмов			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	<b>Лабораторная работа 2</b> . Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала			
Микроорганизмы поверхности	1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения			
растений и	2 Фитопатогенные микроорганизмы.			
прикорневой	В том числе практических и лабораторных занятий			
30ны	Лабораторная работа 3. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.			
Тема 1.4.	Содержание учебного материала			
Микрофлора почвы	1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве			
	2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 4. Микробиологический анализ почвы.			
Раздел 2. Основы о	санитарии гигиены (16)			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			
Санитарные	1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в			
требования	цехах.			
T. 2.2	2. Санитарные требования к спецодежде работников.			
Тема 2.2	Содержание учебного материала			
Дезинфекция	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 5. Приготовление и использование			

	дезинфицирующих и моющих растворов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	
Дезинсекция и	1 Назначение дезинсекции, её методы	
дератизация	В том числе практических и лабораторных занятий	
	<b>Лабораторная работа 6</b> . Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	
Промежуточная аттестация		
Всего (32)		

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 организации 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 и/или электронные издания

- 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/323627">https://e.lanbook.com/book/323627</a>.

  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,
- 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: <a href="https://urait.ru/bcode/513917">https://urait.ru/bcode/513917</a>.

#### 3.2.2. Дополнительные источники

1. 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

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
– основных групп	- определение основных	Текущий контроль в
микроорганизмов, их	групп микроорганизмов,	форме устного и
классификации;	их классификация;	письменного опроса,
- значения микроорганизмов в	<ul> <li>обоснование значения</li> </ul>	тестирования,
природе, в жизни человека и	микроорганизмов в	контрольной работы;
животных;	природе, в жизни человека	выполнение
<ul> <li>правил отбора, доставки и</li> </ul>	и животных;	лабораторных работ.
хранения биоматериала;	<ul><li>формулирование</li></ul>	Зачет
<ul> <li>типов питательных сред и</li> </ul>	правил отбора, доставки и	
правил работы с ними;	хранения биоматериала;	
<ul> <li>методов стерилизации и</li> </ul>	<ul> <li>определение типов</li> </ul>	
дезинфекции;	питательных сред;	
<ul> <li>понятий патогенности и</li> </ul>	<ul> <li>формулирование</li> </ul>	
вирулентности;	правил работы с	
<ul> <li>форм воздействия патогенных</li> </ul>	питательными средами;	
микроорганизмов;	<ul> <li>изложение методов</li> </ul>	
- санитарно-технологических	стерилизации и	
требований к помещениям,	дезинфекции;	
оборудованию, инвентарю,	<ul> <li>определение понятий</li> </ul>	
одежде, транспорту и др.;	патогенности и	
<ul><li>правил личной гигиены</li></ul>	вирулентности;	
работников;	– определение формы	
<ul><li>норм гигиены труда;</li></ul>	воздействия патогенных	
<ul><li>классификации моющих и</li></ul>	микроорганизмов;	
дезинфицирующих средств,	– определение	
правил их применения, условий	санитарно-	
и сроков хранения;	технологических	
правил проведения дезинфекции	требований к помещениям,	
инвентаря и транспорта,	оборудованию, инвентарю,	
дезинфекции, дезинсекции и	одежде, транспорту;	
дератизации помещений;	<ul> <li>изложение правил</li> </ul>	
	личной гигиены	
	работников;	
	<ul> <li>обоснование норм</li> </ul>	
	гигиены труда;	
	– изложение	
	классификации моющих и	
	дезинфицирующих	
	средств, правил их	
	применения;	
	формулирование правил	
	проведения дезинфекции	
	инвентаря и транспорта,	
	дезинфекции, дезинсекции	
	и дератизации помещений	
<ul> <li>обеспечивать асептические</li> </ul>	– демонстрация умений и	Оценка выполнения

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.

навыков обеспечения асептических условий работы с биоматериалами;

- демонстрация умений и навыков проведения микробиологических исследований;
- демонстрация умений и навыковработы спомощью микроскопической оптической техники;
- демонстрация
   соблюдения правил
   личной гигиены и
   промышленной санитарии,
   применения необходимых
   методов и средств защиты;
- методов и средств защиты;

   демонстрация умений и навыковприготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; демонстрация умений и навыков дезинфицирования оборудования, инвентаря, помещения.

лабораторных работ; контрольной работы. Зачет

# ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

# СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443702

Владелец Гришкова Ирина Викторовна Действителен С 30.04.2025 по 30.04.2026