

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Губернский техникум м.р. Кошкинский»

Рабочая программа по дисциплине
ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
для обучающихся СПО по программам подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии 35.01.11
Мастер сельскохозяйственного производства группа 1.15,
1- курс

Составила преподаватель Марыкова С.В. на
основе стандарта ФГОС 35.01.11.Мастер
сельскохозяйственного производства
Приказ № 855 от 02 августа 2013 г.

с. Кошки
2016/2017 уч. год

Согласовано:
зам.директора по УПР
ГБПОУ «ГТ м.р. К»
Батанова В.Н. 
«30» август 2016г.



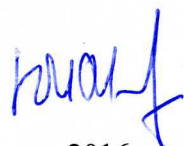
Утверждаю:
Директор
ГБПОУ «ГТ м.р. К»
Чугунов А.В. 
«30» август 2016г.

Согласовано:

Главный инженер

Управления сельского хозяйства



Мэр Коскинский
Мезенцев Ю.И. 

2016

Согласовано и утверждено
на заседании цикловой комиссии
производственного цикла
председатель Марыкова С.В. 
Протокол № 1 от «30»августа 2016г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Губернский техникум м. р. Кошкинский»

Разработчик: Марыкова С.В. – преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ 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 утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 855 от 02 августа 2013 г. **35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования, 19205 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, 11442 Водитель автомобиля

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, при изучении дисциплины формируют ОК

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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	Организовывать 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 1.1. Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства

ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.

ПК 1.3. Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных

машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.

ПК 2.1. Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.

ПК 2.2. Проводить ремонт, наладку и регулировку отдельных узлов и деталей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов с заменой отдельных частей и деталей.

ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.

ПК 2.4. Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их.

ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.

ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий "В" и "С".

ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы.

ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.

1.3. Цели и задачи дисциплины – 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часа;
самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>58</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>39</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>5</i>
практические занятия	<i>7</i>
-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>19</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	
	Микробиология как наука. Общая микробиология		1,2
Тема 1. «Основные группы микроорганизмов»	Содержание учебного материала	7	
	Бактерии, их строение, рост и размножение. Вирусы. Грибы. Дрожжи. Бактериофаги.	4	2,3
	Лабораторная работа Изучение бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями) тематика внеаудиторной самостоятельной работы Размеры, химический состав и морфология вирусов.	2	3
Тема 2. «Физиология микроорганизмов»	Содержание учебного материала	7	
	Механизм питания микроорганизмов. Типы дыхания микроорганизмов. Влияние на микробную клетку температурных факторов, кислот, щелочей. Формальдегида. Отличие вирусов от бактерий.	3	2,3
	Практическое занятие Методы стерилизации в лаборатории отработанных микробных культур.	1	
	Лабораторная работа Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Культивирование микроорганизмов. Составить отчет о проделанной ЛР.	2	3
Тема 3. «Роль микроорганизмов в природе и жизни животных»	Содержание учебного материала	6	
	Микрофлора почвы, воды и воздуха Микрофлора молока и молочных продуктов	2	2,3
	Лабораторная работа Изучить микрофлору почвы, воздуха Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Микрофлора животных. Составить отчет о проделанной ЛР	2	
Тема 4.	Содержание учебного материала	5	

«Инфекция и иммунитет»		Понятие «Инфекция» Понятия о бактериемии, токсемии, септицемии Понятия «антиген» и «антитело» Вакцины и их использование. Применение гипериммунных сывороток. Принципы аллергической диагностики	3	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Иммунитет и его разновидности.	2	3
Тема 5. «Зооигиенические требования к почве и санитарная охрана её.		Содержание учебного материала	2	
		Санитарная оценка почв.	1	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Охрана почвы.	1	
Тема 6. «Зооигиенические требования к помещениям для содержания животных»		Содержание учебного материала	5	
		Практическая работа: Зооигиенические требования к постройкам для животных. Выбор участка для фермы. Строительные материалы.	2	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Виды строительных материалов.	3	
		Содержание учебного материала	4	
Тема 7. « Гигиена водоснабжения и поения животных»		Значение воды. Качество воды. Очистка и обеззараживание воды. Нормы поения животных.	2	2,3
		Лабораторная работа Изучение микрофлоры воды	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Источники водоснабжения.	1	3
		Содержание учебного материала	3	
Тема 8. «Зооигиенические требования к кормам и кормлению животных»		Зооигиенические требования к грубым и сочным кормам. Требования, предъявляемые к концентрированным кормам.	2	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Зооигиенические требования к кормлению животных.	1	3
		Содержание учебного материала	3	
Тема 9. «Гигиена зимнего и летнего содержания животных»		Системы и способы содержания животных. Привязное, беспривязное, беспривязно-бوكсовое содержание.	2	2,3

	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Лагерное содержание животных.	1	
Тема 10. «Гигиена выращивания молодняка»	Содержание учебного материала	3	
	Микроклимат животноводческих помещений для выращивания молодняка.	1	2,3
	Практическая работа Требования, предъявляемые к кормораздаточным устройствам.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Механизация поения скота.	1	3
Тема 11. «Гигиена транспортировки животных»	Содержание учебного материала	4	
	Гигиена транспортировки крупного рогатого скота. Транспортировка молока.	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). тематика внеаудиторной самостоятельной работы Гигиена транспортировки мелкого рогатого скота и птицы.	2	3
Тема 12. «Профилактические и лечебные мероприятия на фермах. Охрана окружающей среды»	Содержание учебного материала	7	
	Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие о ветеринарии. Незаразные болезни. Заразные болезни крупного рогатого скота. Охрана окружающей среды.	3	2,3
	Практическая работа: Проведение дезинфекции. Проведение дезинсекции. Проведение дератизации.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, выполнение тестовых заданий.	1	3
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет

«Основы зоотехнии»

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. Г.Табаков, В.Храмцов «Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии»: учебник - Издательство: КолосС 2004-424 с.
2. В.Храмцов, Г.Переверзева, В.Емцев «Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве»: учебник – Издательство: Дрофа 2004 - 304 с.
3. Л.Табакова «Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства»: учебник - Издательство: КолосС 2007-336 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.yandex.ru
2. www.rambler.ru
3. www.google.ru
4. www.yahoo.com
5. www.apport.ru
6. www.dogpile.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии	тестовые задания
применять необходимые методы и средства защиты	тестовые задания
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	защита практической работы
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	практическая работа
проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	тестовые задания
Знания:	
санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	инновационный диктант
правила личной гигиены работников	
нормы гигиены труда	тестовые задания
классификации моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	тестовые задания
правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	практическая работа
основных типов пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	практическая работа
санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	зачетная форма организации контроля обучающихся