

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
Министерство образования и науки Самарской области
Министерство имущественных отношений Самарской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

СОГЛАСОВАНО:



директор ООО «им. Антонова»
полномочность место работы лица от работодателя

_____ / _____
подпись А.И. Канаев
ФИО
«28 августа 2018г.»



УТВЕРЖДАЮ:
директор ГБПОУ

«Профессиональное училище с. Домашка»
_____ Янюкин С.В.
«29 августа 2018 г.»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

обще профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

35.02.05 «Агрономия»

с. Домашка,
2018г.

ОДОБРЕНА

методической

комиссией *профессионального образования*

Протокол № *1* от «*29*» *08* 20 *18* г.

Руководитель МК

Кашаева / *Кашаева И.О.*
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № *1* от «*23*» *06* 20 *19* г.

Руководитель МК

Кашаева / *Кашаева И.О.*
(подпись) (Ф.И.О.)



Протокол № от « » 20 г.

Руководитель МК

 / /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

Егорова / Егорова Н.П./
(подпись) (Ф.И.О.)

« » 20 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
<i>03.06.2019</i>	<i>актуализировано на 2019-2020 учебный год</i>	<i>Егорова</i>



Рабочая программа учебной дисциплины «**Микробиология, санитария и гигиена**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) по специальности 35.02.05 «**Агрономия**»

рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Учреждение-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Профессиональное училище с. Домашка»

Разработчик(и): Егорова Наталья Петровна, преподаватель I категории

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент(ы): Канаев А.И., директор ООО «им. Антонова»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, санитария и гигиена»

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы по реализации образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности среднего профессионального образования: 35.02.05 «Агрономия» естественно-научного профиля профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:

Учебная дисциплина является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

Реализация содержания учебной дисциплины предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса на ступени общепрофессионального цикла.

В то же время учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами биология, экология.

Изучение учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППСЗ.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятия патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- 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.

Результаты освоения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур.
ПК 1.2.	Готовить посевной и посадочный материал.
ПК 1.3.	Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.
ПК 1.4.	Определять качество продукции растениеводства.
ПК 1.5.	Проводить уборку и первичную обработку урожая.
ПК 2.1.	Повышать плодородие почв.
ПК 2.2.	Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.
ПК 2.3.	Контролировать состояние мелиоративных систем.
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию растениеводства.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 30 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)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
занятия на уроках	44
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Рефераты	10
Презентации	1
Сообщение	5
Конспекты	1
Составление кроссвордов	1
Подготовка таблиц	4
Практические задания	7
Составление схем	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала Предмет и задачи микробиологии. Роль санитарно-гигиенических мероприятий в сельскохозяйственном производстве. Лабораторная работа Практическое занятие Контрольная работа	2/1 2 - - -	1,2,3
Раздел 1. Основы микробиологии	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 1: Реферат: «История развития микробиологии»	1	
Тема 1.1. Морфология, систематика и классификация микроорганизмов.	Содержание учебного материала Мир микроорганизмов: общие признаки и разнообразие. Принципы систематики. Классификация микроорганизмов. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы, их основные различия. Характеристика грибов. Грибные заболевания растений. Лабораторная работа Практическое занятие №1: Приготовление микробиологических препаратов, определение под микроскопом основных форм бактерий, актиномицетов, микроскопических грибов. Контрольная работа	28/14 6/3 4 - 2 -	1,2,3
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 2: Составить таблицу: «Систематика микроорганизмов». Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 3: Составить схему: Классификация микроорганизмов. Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 4: Реферат: «Работы Луи Пастера и их значение». Содержание учебного материала. Химический состав микроорганизмов. Обмен веществ (питание микробов). Типы питания микроорганизмов: автотрофные и гетеротрофные. Дыхание микроорганизмов. Анаэробное и аэробное дыхание. Ферменты (энзимы) микробов, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Применения ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве. Токсины микроорганизмов.	3 6/3 4	1,2,3

Тема 1.3. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Роль микробов в превращении веществ в природе.	Лабораторная работа	-	
	Практическое занятие № 2: Приготовление питательных сред для культивирования микроорганизмов. Выделение чистых культур микроорганизмов.	2	
	Контрольная работа	-	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 5: Реферат: «Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения».	3	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 6: Реферат: «Использование микроорганизмов в практической деятельности человека»		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 7: Сообщение: «Понятие о периодичной и непрерывной культуре микроорганизмов»		
	Содержание учебного материала.	6/3	1,2,3
	Генетика - наука о наследственности и изменчивости. Генетическая инженерия. Наследственность. Изменение биологических свойств микроорганизмов. Формы изменчивости. Понятие патогенности и вирулентности. Мутации. Практическое использование генетики микроорганизмов в биотехнологии и сельскохозяйственном производстве. Роль микробов в превращении веществ в природе.	4	
	Лабораторная работа	-	
	Практическое занятие № 3: Микрокопирование возбудителей процессов аммонификации, нитрификации и денитрификации.	2	
Тема 1.4. Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология.	Контрольная работа	-	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 8: Сообщение: Роль отечественных учёных в развитии науки.	3	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 9: Зарисовать основные формы бактерий и других видов микроорганизмов.		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 10: Доклад: «Грансформация соединений серы, фосфора, железа в почве»		
	Содержание учебного материала.	10/5	1,2,3
	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Приспособительные возможности у микробов к воздействию неблагоприятных условий. Критические температуры в жизнедеятельности микробов. Использование термической обработки в борьбе с фитопатогенами. Почва - среда обитания патогенных для растений, животных и людей; микроорганизмов. Принципы управления микробиологическими процессами в почве. Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов. Изменение составов	6	

	<p>микрoфлоры почв при мелиорации и орошении. Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почве.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическое занятие № 4: «Микроскопирование основных видов почвенных микроорганизмов, определение их количества».</p> <p>Контрольная работа № 1: по разделу 1: «Основы микробиологии».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 11: Подготовить презентацию: «Характер отношений микроорганизмов между собой и с высшими растениями».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 12: Привести примеры симбиотических и антагонистических взаимоотношений микроорганизмов.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 13: Сообщение: «Микробные препараты, состоящие из комплекса микроорганизмов».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 14: Составить кроссворд по 1 разделу «Основы микробиологии».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 15: Заполнить таблицу: «Влияние микроорганизмов на трансформацию серы, фосфора, железа»</p>	<p>-</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>5</p>	
<p>Раздел 2. Санитария и гигиена.</p> <p>Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде, почве, воде.</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана воздушной среды.</p> <p>Механический состав, физический, химический и микробный состав почвы.</p> <p>Радиоактивные вещества. Оздоровление почвы и санитарная охрана ее. Гигиена водоснабжения. Система водоснабжения и санитарно-гигиенические требования к ним.</p> <p>Очистка и обеззараживание воды.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическое занятие № 5: «Санитарно-гигиеническое исследование и оценка почвы».</p> <p>Практическое занятие № 6: «Санитарно-гигиеническое исследование воды».</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 16: Реферат: «Методы исследования почвы и физических свойств воздуха»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 17: Заполнение таблицы «Анализ почвы»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 18:</p>	<p>30/15</p> <p>8/4</p> <p>4</p> <p>-</p> <p>4</p> <p>-</p> <p>4</p>	<p>1,2,3</p>

<p>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию.</p>	<p>Реферат: «Микробиология воды и воздуха». Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 19: Сообщение: «Вирусные заболевания растений» Содержание учебного материала Требования к выбору проекта, размещение построек и санитарного благоустройства территории сельскохозяйственного предприятия. Требования к отдельным элементам здания. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещений. Гигиена транспорта. Лабораторная работа Практическое занятие Контрольная работа Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 20: Подготовить памятку «Правила личной гигиены работников, нормы гигиены труда» Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 21: Сообщение: «Подготовка помещений для хранения сельскохозяйственной продукции»</p>	<p>4/2 4 - - - 2</p>	<p>1,2,3</p>
<p>Тема 2.3. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация</p>	<p>Содержание учебного материала. Дезинфекция, виды дезинфекции. Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная. Средства и методы дезинфекции. Физические методы: лучистая энергия, высушивание, ультразвук, высокая температура. Химические средства. Биологические средства. Способы применения дезинфицирующих растворов. Очистка и дезинфекция производственных помещений. Профилактическая дезинфекция транспорта. Дезинсекция. Методы дезинсекции. Дератизация. Профилактические меры. Истребительные меры. Механические способы дератизации. Химические и биологические методы дератизации. Лабораторная работа Практическое занятие № 7: «Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств. Расчет потребности дезинфекционных средств». Контрольная работа Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 22: Реферат: «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств». Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 23: Описать методы очистки и обеззараживания воды. Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 24: Подготовить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств».</p>	<p>8/4 6 - 2 - 4</p>	<p>1,2,3</p>

	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 25: Изучение сроков хранения дезинфицирующих средств.		
Тема 2.4. Пищевые отравления и инфекции	Содержание учебного материала.	10/5	
	Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.	6	
	Лабораторная работа	-	
	Практическое занятие № 8: «Расчет потребности дезинфекционных средств»	2	
	Контрольная работа: Итоговая контрольная работа № 2	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 26: Реферат: «Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль в пищевых производствах».	5	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 27: Конспект темы: Микотоксикозы.		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 28: Реферат: «Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения»		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 29: Написать эссе на тему «Вредные привычки и их влияние на здоровье человека»		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 30: Проанализировать перспективы пищевых отравлений и инфекций при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.		
	Всего	90	
	Форма промежуточного контроля - экзамен		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена», удовлетворяющим требованиям СанПин 2.4.2 № 178-02, специализированной учебной мебелью и средствами обучения достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.
- компьютер;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам учебной дисциплины.
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.
3. Сборник тестовых заданий по разделам дисциплины.
4. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических и самостоятельных работ)

Рекомендуемая литература
Основные источники:

1. Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева «Микробиология пищевых продуктов». 2016
2. М.Я. Иоффе, Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле и общественном питании». 2017 г.
3. Ю.И. Огорокова и Ю.Н. Ерёмин «Гигиена питания». 2015 г.

Дополнительная:

1. Белясова Н. А. Белясова, Н.А. Микробиология : учебник / Н.А. Белясова. – Минск: Выш.шк., 2015. – 443 с.
2. Ивчатов А. Л. Химия воды и микробиология: Учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - М.:ИНФРА-М, 2016. - 218 с.
3. Ильина Н. А. Красноперова, Ю.Ю. Микробиология [Электронный ресурс]: учеб.-метод.пособие / Ю. Ю. Красноперова, Н. А. Ильина, Н. М. Касаткина, Н. В. Бугеро. – М. :ФЛИНТА : Наука, 2015. – 143 с.
4. Кисленко В. Н. Микробиология: Учебник/В.Н.Кисленко, М.Ш.Азаев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с.
5. Ксенофонтов Б. С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии: Учебное пособие / Б.С. Ксенофонтов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с.
7. Литвина Л. А. Общая микробиология [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие /Новосиб. гос. агр. ин-т. Биол.-технол. фак. ИЗОП; сост. Л.А. Литвина. – Новосибирск: Изд-воНГАУ, 2016. - 136 с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516019>

Перечень Интернет-ресурсов

1. www.admin.chita.ru
2. www.e-zab.ruwww.chita.ru
3. www.zabmedia.ru
4. www.e-chita.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; - пользоваться микроскопической оптической техникой; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт. 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - проблемно-ситуативные задания; - самостоятельную работу студентов; - выполнение практических работ; - выполнение контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов, их классификацию; - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; - микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; - правила отбора, доставки и хранения биоматериала; - методы стерилизации и дезинфекции; - понятия патогенности и 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - проблемно-ситуативные задания; - самостоятельную работу студентов; - выполнение практических работ; - выполнение контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>

<ul style="list-style-type: none">-чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;-формы воздействия патогенных микроорганизмов наживотных;-санитарно-технологические требования кпомещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;- 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.		
--	--	--

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Профессиональное училище с. Домашка»

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины ОП 05 Микробиология, санитария и гигиена

35.02.05 «Агрономия»

Представлена в МК профессиональных дисциплин: 29.08.2018 г.

Преподаватель дисциплины: Егорова Н.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка		Примечание
		да	нет	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»				
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да		
2	В пункте 1.3 указаны ПК и ОК на формирование которых ориентировано содержание дисциплины (для программ циклов ОП, ОГСЭ, ЕН.)	да		
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»				
3	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да		
4	Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе	да		
5	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения профессионального модуля (уметь, знать)	да		
6	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да		
7	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно	да		
8	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да		
9	Объём времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да		
10	Объём и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да		
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»				
11	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины	да		

12	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да	
13	Перечисленные интернет-ресурсы актуальны и достоверны	да	
14	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины	да	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»			
15	Основные показатели оценки результатов обучения однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний	да	
16	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывают процедуру аттестации	да	
17	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний	да	
18	Указаны учебные занятия с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	да	

Заключение	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программа дисциплины следует рекомендовать к доработке		

Разработчик: Игорь /Егорова Н.П./
 Председатель МК: Капитунова /Капитунова И.Ю./
 Зам. директора по УПР: В.В. /Воробьева М.К./



«03» сентября 2018г.

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Профессиональное училище с. Домашка»

Техническая экспертиза рабочей программы дисциплины ОП. 05 Микробиология, санитария и гигиена

35.02.05 Агрономия

Представлена в МК профессиональных дисциплин: 29.08.2018 г.

Преподаватель дисциплины: Егорова Н.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка		Примечание
		да	нет Заклочение отсутствует	
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления				
1	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием учебной дисциплины в тексте УП	да		
2	Название училища соответствует названию по Уставу	да		
3	На титульном листе указан код и наименование профессии/специальности	да		
4	Нумерация страниц в содержании верна	да		
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»				
5	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	да		
6	Наименование программы дисциплины в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе	да		
7	Пункт 1.1 «Область применения программы учебной дисциплины» заполнен	да		
8	Пункт 1.2 «Место учебной дисциплины в структуре ППКРС» заполнен	да		
9	Пункт 1.3 «Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	да		
10	Пункт 1.4 «Количество часов на освоение программы учебной дисциплины» заполнен	да		
11	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	да		
12	Подстрочные надписи удалены	да		

Экспертиза раздела 2 «Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование»		
13	Раздел 2. «Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование» имеется	да
14	2.1 «Объём учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен	да
15	2.2 «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	да
16	Объём обязательной аудиторной нагрузки совпадает с учебным планом	да
17	Объём максимальной учебной нагрузки совпадает с учебным планом	да
18	Объём времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, совпадает с учебным планом	да
19	Объём в часах имеется во всех ячейках	да
20	Сумма часов по каждому столбцу равна максимальной нагрузке	да
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации учебной дисциплины»		
21	Раздел 3 «Условия реализации учебной дисциплины» имеется	да
22	3.1 «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнены	да
23	3.2 «Информационное обеспечение обучения» заполнено	да
24	В списке литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	да
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»		
25	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	да
26	Наименование знаний и умений совпадают с пунктом 1.3	да
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		
Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		

Разработчик:

Председатель МК:

Зам. директора по УПР:

 /Егорова Н.П./
 /Капитунова И.Ю./
 /Воробьева М.К./

«03» сентября 2018 г.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ОП.05 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.05. АГРОНОМИЯ.**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Микробиология, санитария и гигиена к общепрофессиональному циклу учебного плана по специальности 35.02.05 Агротомия

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

В результате изучения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биологические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятия патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их хранения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекции, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

В результате освоения учебной дисциплины формируются следующие общие компетенции (далее ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур;

ПК 1.2. Готовить посевной и посадочный материал;

ПК 1.3. Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур;

ПК 1.4. Определять качество продукции растениеводства;

ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая;

ПК 2.1. Повышать плодородие почв;

ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции;

ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем;

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение;

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации;

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения;

ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку;

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства;

ПК 4.1. Обеспечивать технологический процесс производства, обработки, затаривания и хранения семян и посадочного материала;

ПК 4.2. Вести учет семенных участков, условий производства, обработки, хранения и реализации семян и посадочного материала;

ПК 4.3. Организовывать и осуществлять проведение сертификации семян и посадочного материала.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 90 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося: 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося: 30 часов;

аудиторных занятий: 44 часа;

лабораторных (практических) занятий: 16 часов.

Основные разделы дисциплины:

Введение

Раздел 1: Основы микробиологии;

Раздел 2: Санитария и гигиена;

Форма контроля – экзамен.