

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»

должность, место работы, лица от работодателя

Канаев А.И.

подпись ФИО

« 04 » июня 2019 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГБПОУ  
«Профессиональное училище с. Домашка»

Янюкин С.В.

« 04 » июня 2019 г.

М.П.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена

общепрофессионального цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена

### 35.02.05 «Агрономия»

с. Домашка  
2019 год

ОДОБРЕНА  
методической  
комиссией по профессиональным  
дисциплинам  
Протокол № 1 от «28» августа 2019 г.

Руководитель МК  
*И.Ю. Капитунова* / Капитунова И.Ю. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № 8 от «24» 03 2020 г.

Руководитель МК  
*И.Ю. Капитунова* / Капитунова И.Ю.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.  
Руководитель МК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

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

«27» августа 2019 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
<i>24.03.2020г.</i>	<i>актуализировано на 2020-2021 учебный год</i>	<i>И.Ю. Капитунова</i>



Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 05 «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 училищес. Домашка»

Разработчик(и): Егорова Наталья Петровна, преподаватель 1 категории  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент(ы): Воробьева Марина Константиновна, зам. директора по УПР  
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.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 «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 – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования: 35.02.05 «Агрономия» естественно-научного профиля профессионального образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла в соответствии с естественно-научным 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 ППССЗ.

### 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 – 69 часов,  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 23 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
в том числе:	
лекции	30
практические занятия	16
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Рефераты	12
Сообщения	1
Презентации	3
Конспекты	2
Составление кроссвордов	1
Составление таблиц, памяток	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## 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
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала	2/1	1,2,3
	Предмет и задачи микробиологии. Роль санитарно-гигиенических мероприятий в сельскохозяйственном производстве.	2	
	Лабораторная работа	-	
	Практическое занятие	-	
	Контрольная работа	-	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 1: Реферат: «История развития микробиологии»	1	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>20/10</b>	
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	4/2	1,2,3
	Практическое занятие №1: Приготовление микробиологических препаратов, определение под микроскопом основных форм бактерий, актиномицетов, микроскопических грибов. Контрольная работа	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 2: Составить таблицу: «Систематика микроорганизмов» Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 3: Подготовить презентацию «Работы Луи Пастера и их значение».	-	
	Содержание учебного материала.	2	
Тема 1. 2. Физиология микроорганизмов	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. Применение ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве. Токсины микроорганизмов. Лабораторная работа	4/2	1,2,3
	Практическое занятие № 2: Приготовление питательных сред для культивирования	2	



Тема 1.3. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Роль микробов в превращении веществ в природе.	микроорганизмов. Выделение чистых культур микроорганизмов		
	Контрольная работа		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 4: Конспект: «Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения азота, углерода, серы, фосфора». Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 5: Реферат: «Понятие о периодичной и непрерывной культуре микроорганизмов» Содержание учебного материала.	2	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.	4/2	
	Лабораторная работа	2	
	Практическое занятие № 3: Микрокопирование возбудителей процессов аммонификации, нитрификации и денитрификации.	-	
	Контрольная работа	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 6: Составить таблицу: «Классификация микробов по степени их биологической опасности»	-	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 7: Реферат: «Грансформация соединений серы, фосфора, железа в почве» Содержание учебного материала.	2	
	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 микрофлоры почв при мелиорации и орошении. Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почве.	8/4	1,2,3
Тема 1.4. Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология.	4		
Лабораторная работа	-		
Практическое занятие № 4: «Микроскопирование основных видов почвенных	2		

	<p>микрорганизмов, определение их количества».</p> <p>Контрольная работа № 1: по разделу 1: «Основы микробиологии».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 8: Подготовить презентацию: «Характер отношений микроорганизмов между собой и с высшими растениями».</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 9: Сообщение: «Микробные препараты, состоящие из комплекса микроорганизмов»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 10: Реферат: « Микробиология воды и воздуха»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 11: Составить кроссворд по 1 разделу: «Основы микробиологии».</p>	<p>2</p> <p>4</p>	
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена.</b>			
<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 № 12: Реферат: «Методы исследования почвы и физических свойств воздуха»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 13: Реферат: «Роль русских ученых в развитии микробиологии»</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 14: Реферат: «Современные достижения медицинской микробиологии и иммунологии»,</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 15: Реферат: «Использование микроорганизмов в практической деятельности человека»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>24/12</p> <p>8/4</p> <p>4</p> <p>-</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>1,2,3</p>
<p>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию.</p>	<p>Требование к выбору проекта, размещение построек и сооружений и санитарного благоустройства территории сельскохозяйственного предприятия. Требования к отдельным элементам здания. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения. Гигиена транспорта.</p>	<p>4/2</p> <p>4</p>	<p>1,2,3</p>



Тема 2.3. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация	Лабораторная работа	-	1,2,3
	Практическое занятие	-	
	Контрольная работа		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 16: Подготовить памятку «Правила личной гигиены работников, нормы гигиены труда»	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 17: Реферат: «Использование микроорганизмов в сельском хозяйстве».		
	Содержание учебного материала.	4/2	
	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.	2	
	Лабораторная работа		
	Практическое занятие № 7: «Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств».	2	
	Контрольная работа		
Тема 2.4. Пищевые отравления и инфекции	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 18: Реферат: «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств»	2	1,2,3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 19: Составить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств».		
	Содержание учебного материала.	8/4	
	Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.	4	
	Лабораторная работа		
	Практическое занятие № 8: Расчет потребности дезинфекционных средств.	2	
	Контрольная работа: Итоговая контрольная работа № 2.	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 20: Реферат: «Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль в пищевых производствах».	4	

	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 21:  Реферат: «Вирусы – возбудители инфекционных болезней человека»  Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 22:  Составить конспект беседы по теме: «Санитарно-гигиенического просвещения населения»  Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся № 23:  Подготовить презентацию: «Иммунная система организма»</p>		
	<p style="text-align: center;">Всего</p>	<p><b>69</b></p>	
<p><b>Форма промежуточного контроля - экзамен</b></p>			

### **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., 2014. – 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.КсенофонтовБ. 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, 2012. - 136 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516019>

**Перечень Интернет-ресурсов**

1. [www.admin.chita.ru](http://www.admin.chita.ru)
2. [www.e-zab.ru](http://www.e-zab.ru)[www.chita.ru](http://www.chita.ru)
3. [www.zabmedia.ru](http://www.zabmedia.ru)
4. [www.e-chita.ru](http://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
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li> <li>- пользоваться микроскопической оптической техникой;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.</li> </ul>	<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>
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов, их классификацию;</li> <li>- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</li> <li>- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;</li> <li>- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;</li> <li>- методы стерилизации и дезинфекции;</li> <li>- понятия патогенности и вирулентности;</li> </ul>	<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"><li>-чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;</li><li>-формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;</li><li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</li><li>- правила личной гигиены работников;</li><li>- нормы гигиены труда;</li><li>-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>-правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;</li><li>-дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li><li>-основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li><li>-санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.</li></ul>		
--	--	--



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: 28.08.2019 г.

Преподаватель дисциплины: Егорова Н.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:



№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	Заключение отсутствует	
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>					
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			
<b>Экспертиза раздела I «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>					
5	Раздел I «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 ПКРС» 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							
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						
21	Раздел 3 «Условия реализации учебной дисциплины» имеет <b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации учебной дисциплины»</b>	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						
25	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеет <b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»</b>	да						
26	Наименование знаний и умений совпадают с пунктом 1.3	да						
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		да						
Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу								

Разработчик:

Председатель МК:

Зам. директора по УПР:

 Егорова Н.П./  
 Капитунова И.О./

 Носовская Н.А./

«02» сентября 2019 г.



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: 28.08.2019 г.  
Преподаватель дисциплины: Егорова Н.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	Заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»</b>					
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, ОТСЭ, ЕН)	да			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»</b>					
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			
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»</b>					
11	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических	да			

	занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины					
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				
<b>Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»</b>						
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				

<b>Заключение</b>		да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению		да	
Программа дисциплины следует рекомендовать к доработке			

Разработчик: И.Е.Ефремова /Егорова Н.П./  
 Председатель МК: С.А.Савельев /Капитунова И.Ю./  
 Зам. директора по УПР: И.В.Иванов /Носовская Н.А./

«02» сентября 2019 г.

Внешний эксперт:  
 Директор ООО «Им. Антонова»  
 «Имени Дмитрия Антонова»  
 Самарская область, Кинельский район, с/пос. Самарская область, Кинельский район

А.И.Канаев /Канаев А.И./



**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 Агрономия

**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, потребителями;

**ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. 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: **69** часов;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: **46** часов;  
самостоятельной работы обучающегося: **23** часов;  
аудиторных занятий: **30** часа;  
лабораторных (практических) занятий: **16** часов.

**Основные разделы дисциплины:**

**Введение**

**Раздел 1:** Основы микробиологии;

**Раздел 2:** Санитария и гигиена;

**Форма контроля** – экзамен.