

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.

« 29 » августа 2023г.

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ 05 Микробиология, санитария и гигиена

Специальность _____ 35.02.05 *Агрономия (на базе среднего общего образования)*
Форма обучения _____ очная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

_____ Сочинская О.Н. _____ доцент _____ канд. с.-х. наук _____ доцент
ФИО (подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

на заседании методического совета колледжа _____ протокол заседания от 28.08.2023г. № 1

Директор Донского аграрного колледжа _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2023 г

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ 05 Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 *Агрономия*.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

А) обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

– ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Б) обладать профессиональными компетенциями:

– ПК 1.4. Осуществлять оперативный контроль качества выполнения технологических операций в растениеводстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию (ОК 07, ПК 1.4);
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных (ОК 07, ПК 1.4);
- микроскопические, культурные и биохимические методы исследования (ОК 07, ПК 1.4);
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала (ОК 07, ПК 1.4);
- методы стерилизации и дезинфекции (ОК 07, ПК 1.4);
- понятие патогенности и вирулентности (ОК 07, ПК 1.4);
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам (ОК 07, ПК 1.4);
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных (ОК 07, ПК 1.4);
- санитарно-технические требования к помещениям, инвентарю, одежде и др. (ОК 07, ПК 1.4);
- правила личной гигиены работников (ОК 07, ПК 1.4);
- нормы гигиены труда (ОК 07, ПК 1.4);
- классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила применения, условия, сроки хранения (ОК 07, ПК 1.4);
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений (ОК 07, ПК 1.4);
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения (ОК 07, ПК 1.4);
- санитарные требования и условия хранения сырья, полуфабрикатов и продукции (ОК 07, ПК 1.4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами (ОК 07, ПК 1.4);

- пользоваться микроскопической оптической техникой (ОК 07, ПК 1.4);
- проводить микроскопические исследования и давать оценку полученным результатам (ОК 07, ПК 1.4);
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты (ОК 07, ПК 1.4);
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств (ОК 07, ПК 1.4).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Очная форма обучения		
	2022г.н.	2023г.н.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72	72	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60	60	
в том числе:			
лекции	24	24	
практические занятия	36	36	
Самостоятельная работа студента (всего)	10	12	
в том числе			
индивидуальный проект			
Консультации/Контроль			
Промежуточная аттестация в форме указать форму	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОПЦ.05 «Микробиология, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов		Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1.	Основы микробиологии	<i>Очная форма обучения</i>		
Тема 1.1 Введение. Микроорганизмы, их классификация и морфология.	Содержание учебного материала	2022г.н	2023г.н.	
	1 Дисциплина Микробиология, санитария и гигиена, её значение задачи, содержание и связь с другими дисциплинами. Краткая история развития микробиологии, роль отечественных учёных в развитии науки			1
	2 Прокариоты и эукариоты, их основные различия. Строение, химический состав и функции клеточных структур бактериальной клетки.	6	6	2
	3 Рост и размножение бактерий. Классификация бактерий.			3
	4 Эукариоты (мицелиальные грибы и дрожжи). Мицелиальные грибы, их формы и размеры. Строение клетки, размножение и классификация.			
	5 Практическое значение мицелиальных грибов и дрожжей.			
	Практические занятия			
	1 Изучение оборудования и правил работы в микробиологической лаборатории; устройства светового микроскопа и особенностей работы с ним.	2	2	
	2 Приготовление и микроскопирование препаратов прокариот. Изучение морфологических признаков бактерий	4	4	
	3 Сложные методы окраски мазков. Метод Грама.	4	4	
	4 Изучение морфологических признаков эукариот. Подготовка, микроскопирование препаратов.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1 Проработка конспекта лекций	2		
Тема 1.2 Метаболизм микроорганизмов. Культивирование и Рост микроорганизмов.	Содержание учебного материала			
	1 Биосинтез основных клеточных компонентов.	4	4	1
	2 Источники энергии и энергетический обмен.			2
	3 Типы питания микроорганизмов			3
	4 Культивирование микроорганизмов.			
	Практические занятия			
	1 Изучение питательных сред и требований к ним. Знакомство с техникой приготовления питательных сред.	4	4	
	2 Ознакомление с техникой посева и пересева на различные питательные среды.	2	2	
	3 Методы выделения чистой культуры микроорганизмов.	6	6	
	Самостоятельная работа обучающихся			
1 Проработка конспекта лекций	2	2		
Тема 1.3 Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	1 Влияние абиотических факторов на микроорганизмы.	6	6	1
	2 Влияние температуры, влажности на микроорганизмы.			2
	3 Плазмолит клеток, осмофилы и галофилы. Влияние концентрации водородных ионов на микроорганизмы.			3

		Влияние кислорода, энергии электромагнитных излучений, ультразвукового воздействия на микроорганизмы.			
	4	Биотические факторы, влияющие на микроорганизмы. Ассоциативные и антагонистические формы симбиоза. Антропогенные факторы.			
		Практические занятия			
	1	Стерилизация и пастеризация, их сущность и практическое использование	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Проработка конспекта лекций	2	2	
Тема 1.4 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		Содержание учебного материала			1
	1	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Круговорот азота.	4	4	2
	2	Круговорот углерода. Процессы окисления и брожения.			3
		Практические занятия			
		Сущность гниения и физиологические группы микроорганизмов, участвующих в этом процессе (азотфиксирующие, аммонифицирующие, нитрифицирующие и денитрифицирующие микроорганизмы).	4	4	
		Разложение углеводов (брожение). Виды и возбудители брожения. Значение отдельных видов брожения в пищевой промышленности.	6	6	
		Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Проработка конспекта лекций Подготовка информации из дополнительных источников по вопросам: Биосфера как среда обитания микроорганизмов Микроорганизмы литосферы, гидросферы, атмосферы	2	2	
1		2	3		3
Раздел 2.		Санитария и гигиена			
Тема 2.1 Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Меры борьбы с насекомыми и грызунами		Содержание учебного материала			1
	1	Понятия: «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Дезинфекция, ее виды. Дезинфицирующие средства, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к проведению дезинфекционных работ, меры предосторожности при проведении дезинфекционных работ.	2	2	2
	2	Дезинсекция. Профилактические и истребительные меры по борьбе с насекомыми. Санитарные требования к химическим средствам борьбы с насекомыми. Меры предосторожности при пользовании ядохимикатами.			3
	3	Дератизация. Санитарный режим в складских и производственных помещениях. Соблюдение санитарных требований по содержанию территории предприятия.			
		Практические занятия			
		Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Проработка конспекта лекций.	2	2	
Тема 2.2		Содержание учебного материала			1

Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности	1	Понятие о личной гигиене. Санитарная одежда, ее назначение, правила ношения, стирка и хранение. Медицинский контроль за здоровьем работающих.	2	2	2 3
	2	Санитарный инструктаж и санитарный минимум. Пропаганда санитарных и медицинских знаний. Правила личной гигиены работников. Нормы гигиены труда.			
	Практические занятия				
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Проработка конспекта лекций.		2	
Консультации					
Промежуточная аттестация в форме экзамена					
Всего:			72	72	

Элементы практической подготовки могут быть включены в занятия лекционного типа, предусматривающие передачу учебной информации для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Элементы практической подготовки могут быть включены в практические занятия, лабораторные и иные аналогичные виды учебной деятельности, предусматривающие участие обучающихся в выполнении отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

*Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лекционной аудитории № -315, учебной аудитории №-317

Оборудование учебных кабинетов:

- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены; учебная аудитория № 317 для проведения учебных занятий, выполнения курсового проекта (работы), в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; оснащенная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы электрифицированные лабораторные (6), стулья лабораторные (18), доска меловая(1)); Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - микроскопы (15); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - табличный материал

Учебная аудитория № 315 для проведения учебных занятий, выполнения курсового проекта (работы), в том числе групповых и индивидуальных, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы (21), стулья, лавки (21), доска меловая); Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – телевизор LED 50 (127см.); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (7)

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Основные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
1	Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. В. Суделовская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-45808-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284075 (дата обращения: 30.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284075	1,2
2	Фарниев, А. Т. Микробиология. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46919-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323660 (дата обращения: 30.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323660	1,2

№ п/п	Дополнительные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
-------	--------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------

1	Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие для спо / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226037 (дата обращения: 30.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/226037	1,2
2	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47245-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/346448 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/346448	1,2
	Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-9457-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195466 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/195466	1,2

Интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/>
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru>
4. Методические материалы, размещенные на сайте «КОМПАС в образовании» <http://kompas-edu.ru>.
5. Сайт фирмы АСКОН. <http://www.ascon.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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате обучения студент должен:	

Знать:	
Значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных Основные группы микроорганизмов, их классификацию	Периодический устный опрос. Тестирование.
Микроскопические, культурные и биохимические методы исследования. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала	Периодический устный опрос. Тестирование.
Методы стерилизации и дезинфекции. Санитарно-технические требования к помещениям, инвентарю, одежде и	Периодический устный опрос. Тестирование.
Правила личной гигиены работников. Нормы гигиены труда	Периодический устный опрос. Тестирование.
уметь:	
Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалом. Пользоваться микроскопической оптической техникой	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
Проводить микроскопические исследования и давать оценку полученным результатам	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
<i>Итоговый контроль:</i>	дифференцированный зачёт