

Содержание

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1.1 Область применения рабочей программы.	5
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной обязательной программы.....	5
1.3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины	5
1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
1.5 Место данной учебной дисциплины в системе подготовки специалиста	7
1.6 Цель и задачи дисциплины, её содержание.....	7
1.7 Обоснование структуры программы.	8
1.8 Межпредметные связи.....	8
1.9 Требования к организации образовательного процесса.....	8
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
3. ДОПОЛНЕНИЯ К ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ	10
3.1 Перечень лабораторных и практических занятий.....	10
3.2 Самостоятельная работа студента	10
3.4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11
4. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ И СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ	11
Приложение 1. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	12
Приложение 2. Вносимые изменения.	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ ЛО «Беседский сельскохозяйственный техникум» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям СПО и является единой для всех видов обучения.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной обязательной программы.

Учебная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин и изучается как общепрофессиональная.

1.3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- $\frac{3}{4}$ обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- $\frac{3}{4}$ проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- $\frac{3}{4}$ пользоваться микроскопической оптической техникой;
- $\frac{3}{4}$ соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- $\frac{3}{4}$ готовить растворы дезинфицирующих и моющих веществ;
- $\frac{3}{4}$ дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

знать:

- $\frac{3}{4}$ основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- $\frac{3}{4}$ значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- $\frac{3}{4}$ методы стерилизации и дезинфекции;
- $\frac{3}{4}$ санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- $\frac{3}{4}$ правила личной гигиены работников;
- $\frac{3}{4}$ нормы гигиены труда

Формируемые общие и профессиональные компетенции

Общие компетенции

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; **ОК2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; **ОК3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; **ОК6.** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий; **ОК8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; **ОК9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства. **ПК 1.2.** Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. **ПК 2.2.** Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. **ПК 3.5.** Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

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 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальное количество часов по учебному плану на дисциплину	72 часа	
	по дневной форме обучения	по заочной форме обучения
Самостоятельная работа	24 часа	58 часов
Аудиторной работы	48 часов	14 часов
В том числе		
Теоретических занятий	22 часа	8 часов
Практических занятий	26 часов	6 часов
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета	

1.5 Место данной учебной дисциплины в системе подготовки специалиста

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» предоставляет обучающимся базовые знания по специальности, необходимые для изучения профессиональных модулей и дальнейшей профессиональной деятельности.

1.6 Цель и задачи дисциплины, её содержание

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» имеет своей целью подготовить будущего специалиста к профессиональной деятельности по диагностике, профилактике и лечению инфекционных болезней животных, работе в лабораториях.

Задачи дисциплины: дать студенту знания по классификации микробов по физиологическим и морфологическим их свойствам, наследственности и изменчивости микробов, приготовлению питательных сред, изготовлению мазков, постановке серологических реакций, культивированию микробов.