

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

  
УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебной работе  
*Харразова Р.Р.*  
«*д*» *05* 20*16* г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии:**

**35.01.11 Мастер сельхоз производства**

**Камышла 2016г.**

ОДОБРЕНО

на заседании МО  
преподавателей  
спец. дисциплин

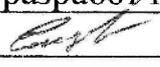
Протокол № 2 от «5» 09 2016 г.

 Нурутдинов А.А.

Автор

 / Сондолова А.В./

«26» 08 2016 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
26.08.2016	Титульный лист и пояснительная записка	

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_/Харразова Р.Р.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии:

**35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**

**Камышла 2016г.**

ОДОБРЕНО

на заседании МО

преподавателей

спец. дисциплин

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

\_\_\_\_\_ Нурутдинов А.А.

Автор

\_\_\_\_\_ /\_Сондолова А.В./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
	Титульный лист и пояснительная записка	

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии «35.01.11 Мастер сельхоз производства», рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06 259), примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № \_\_ от «\_\_» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10



# **1. ПАС ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **Основы микробиологии, санитарии и гигиены.**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО «Мастер сельхоз производства»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 сельскохозяйственного сырья и продукции

---

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 час;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов. Из них 14 часов на первый курс изучения 14 часов на 2 курс изучения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	57
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	28
в том числе:	
Контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	19
<i>Итоговая аттестация в форме (дифференцированного зачета)</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены.»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	Санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.		
<b>Тема 1.1. Влияние внешней среды на здоровье и продуктивность с/х животных.</b>	Содержание учебного материала Зоогигиенические требования к воздушной среде. Влияние внешней среды на здоровье и продуктивность с/х животных. Способы очистки воздуха в животноводческих помещениях. Понятие о микроклимате. Влияние на организм солнечного света, жары, холода.	3	2 2
<b>Тема 1.2 Зоотехнические требования к почве и её санитарная охрана</b>	Содержание учебного материала Зоотехнические требования к почве и её санитарная охрана. Механический состав, физические и химические свойства почвы. Микроорганизмы почвы. Учёт свойств почв при выборе участка для фермы. Санитарная охрана почв. Виды почв их хакариеристика.	3	2 2 2
<b>Тема 1.3. Гигиена водоснабжения и поения с/х животных</b>	Содержание учебного материала Гигиена водоснабжения и поения с/х животных. Источники водоснабжения. Система водоснабжения в животноводстве. Искусственные и естественные водоёмы. Охрана водоисточников от загрязнения. Гигиена поения животных.	3	2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся -особенности водоснабжения в летних лагерях; - Расчёт потребности в воде на ферме; - Водопроводные сети и напорно-регулирующие сооружения	2	
<b>Тема 1.4 Требования зоогигиены к кормам и кормлению с/х животных</b>	Содержание учебного материала Требования зоогигиены к кормам и кормлению с/х животных Профилактика заболеваний вызванных неправильным и недоброкачественным кормлением животных. Правила взятия и пересылки кормов на анализ. Подготовка кормов к скармливанию. Профилактика заболеваний, связанных с нарушением порядка и техники кормления животных. Зоотехнические требования к кормам	3	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся - Принцип классификации ядовитых растений, попавших в корм и борьба с ними. - Профилактика отравлений животных ядовитыми растениями.	2	

<b>Тема 1.5</b> <b>Требования</b> <b>зооигиены в</b> <b>ветпрофилактики</b> <b>к помещениям</b>	Содержание учебного материала	3	2
	Санитарные, противопожарные и технологические разрывы между жилыми и животноводческими помещениями. Устройство и виды канализаций. Устройство и виды вентиляции. Отопление животноводческих помещений		2
<b>Тема 1.6</b> <b>Гигиена зимнего и</b> <b>летнего</b> <b>содержания</b> <b>животных.</b>	Содержание учебного материала	3	2
	Гигиена зимнего и летнего содержания животных.		2
	Соблюдение ветеринарно- гигиенических условий при стойловом содержании животных.		2
	Соблюдение ветеринарно- гигиенических условий при безпривязном содержании животных		2
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	3
	Оценка прогрессивных систем содержания животных.		
<b>Тема 1.7</b> <b>Гигиена</b> <b>транспортировки</b> <b>и ухода за с/х</b> <b>животными</b>	Содержание учебного материала	4	2
	Гигиена ухода за животными.		2
	Гигиена транспортировки с/х животных.		2
	Гигиена перегона с/х животных.		2
	Профилактические мероприятия в животноводстве. Лечебные мероприятия в животноводстве.		2
<b>Раздел 2.</b>	Типы инфекций, источники заражения.		
<b>Тема 2.1</b>	Содержание учебного материала	4	2
	Пищевые инфекционные заболевания: острые кишечные инфекции. Пищевые отравления: микробного и немикробного происхождения, бактериального происхождения; микотоксикозы, Источники возможного заражения:		3
	Самостоятельная работа обучающихся -Признаки кишечных инфекций; -виды карантина при инфекциях; -профилактические мероприятия при инфекциях.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Профилактика и</b> <b>лечение наиболее</b> <b>распространённых</b> <b>болезней</b> <b>различных видов</b> <b>животных</b>	Профилактика наиболее распространённых болезней КРС. Лечение болезней КРС. Основные незаразные болезни с/х животных. Инфекционные болезни с/х животных Лечение и профилактические мероприятия в хозяйствах.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся -изучить признаки больных животных; -дозировка больных животных	2	
	<b>Контрольная работа.</b>	1	3
<b>Всего:</b>		41	



**2.3 Календарно-тематическое планирование дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»  
для профессии Мастер сельхоз производства.  
I курс**

Наименование разделов и тем	Перечень тем, лабораторных и практических работ.	Объем часов	Уровень освоения
1		3	4
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Тема 1.1. Влияние внешней среды на здоровье и продуктивность с/х животных.</b>	ПЗ Зоогигиенические требования к воздушной среде.	1	2
	ПЗ Понятие о микроклимате.	1	2
	ПЗ Влияние на организм солнечного света, жары, холода.	1	
<b>Тема 1.2 Зоотехнические требования к почве и её санитарная охрана</b>	ПЗ Механический состав, физические и химические свойства почвы	1	2
	ПЗ Микроорганизмы почвы	1	
	ПЗ Санитарная охрана почв.	1	
<b>Тема 1.3. Гигиена водоснабжения и поения с/х животных</b>	ПЗ Источники и гигиена водоснабжения	1	2
	ПЗ Система водоснабжения в животноводстве	1	
	ПЗ Охрана водоисточников от загрязнения.	1	
<b>Тема 1.4 Требования зоогигиены к кормам и кормлению с/х животных</b>	ПЗ Требования зоогигиены к кормам и кормлению с/х животных	1	
	ПЗ Профилактика заболеваний вызванных неправильным и недоброкачественным кормлением животных.	1	
	ПЗ Правила взятия и пересылки кормов на анализ.	1	
	ПЗ Подготовка кормов к скармливанию.	1	
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
	<b>Итого:</b>	14	

<b>Календарно-тематическое планирование дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессии Мастер сельхоз производства. II курс</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Перечень тем, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Тема 1.5 Требования зоогигиены в ветпрофилактики к помещениям</b>	<b>ПЗ</b> Санитарные, противопожарные и технологические разрывы между жилыми и животноводческими помещениями.	1	2
	<b>ПЗ</b> Устройство и виды канализаций, вентиляции,	1	
	<b>ПЗ</b> Отопление животноводческих помещений	1	
<b>Тема 1.6 Гигиена зимнего и летнего содержания животных.</b>	<b>ПЗ</b> Гигиена зимнего и летнего содержания животных.	1	2
	<b>ПЗ</b> Соблюдение ветеринарно- гигиенических условий при содержании животных	1	
<b>Тема 1.7 Гигиена транспортировки и ухода за с/х животными</b>	<b>ПЗ</b> Гигиена транспортировки и ухода за животными.	1	2
	<b>ПЗ</b> Профилактические мероприятия в животноводстве	1	
	<b>ПЗ</b> Лечебные мероприятия в животноводстве.	1	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Типы инфекций, источники заражения.</b>		
<b>Тема 2.1 Типы инфекций, источники заражения.</b>	<b>ПЗ</b> Пищевые инфекционные заболевания: острые кишечные инфекции.	1	2
	<b>ПЗ</b> Пищевые отравления: микробного и немикробного происхождения, бактериального происхождения; микотоксикозы.	1	
<b>Тема 2.2 Профилактика и лечение наиболее распространённых болезней различных видов животных</b>	<b>ПЗ</b> Профилактика и лечение наиболее распространённых болезней КРС.	1	2
	<b>ПЗ</b> Инфекционные болезни с/х животных	1	2
	<b>ПЗ</b> Лечение и профилактические мероприятия в хозяйствах	1	
	<b>Контрольная работа.</b>	1	2
	<b>Итого:</b>	14	

<b>Всего:</b>	<b>28</b>	
---------------	-----------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены (учебники и учебные пособия, карточки –задания, плакаты, демонстрационные стенды);

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник Издательство: ИЦ Академия, 2010г.: Начальное профессиональное образование.
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.» Учебник.- М.: «Академия» 2003.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля . Текущий контроль проводится преподавателем в течении всего срока обучения, а также в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Обучение по учебной дисциплине завершается дифференцированным зачетом.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li><li>• применять необходимые методы и</li></ul>	тестирование

<p>средства защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>• дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</li> <li>• проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;</li> </ul>	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p>
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> <li>• основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li> <li>• санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции</li> </ul>	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>демонстрация полученных знаний</p> <p>демонстрация полученных знаний</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p>