

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Псковской области  
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**  
по профессии  
35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства  
Профиль: технологический

Трудоемкость дисциплины - 44  
Из них аудиторной нагрузки -32 часа  
В т.ч.

Лекций	19
Практических занятий	6
Лабораторных занятий	5
Дифференцированный зачет	2

Самостоятельной работы -12час.  
Форма промежуточной аттестации:  
Дифференцированный зачет

Составитель программы: Аксёнова Л.В.

п. Локня - 2021

## Оглавление

1. Пояснительная записка .....
2. Содержание учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» .....
3. Тематический план учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» .....
4. Материально-техническое обеспечение преподавания учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....
5. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» .....

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 855 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г)

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и читается на четвертом курсе обучения.

**Планируемые результаты изучения учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» :**

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» студент должен

**знать:**

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. (1)
- правила личной гигиены работников (2)
- нормы гигиены труда (3)
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (4)
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений (5)
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения (6)
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции (7)

**уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии (1)
- применять необходимые методы и средства защиты (2)
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств (3)
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. (4)
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам (5)

Изучение дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» закладывает теоретические основы для освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.

ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. Содержание учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

### Введение

Содержание темы: Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в животноводческих предприятиях

### Раздел 1. Основы микробиологии

#### Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Содержание темы: Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на животных и продукты.

*Практическое занятие №1 «Оснащение микробиологической лаборатории и использование ее оборудования»*

*Лабораторное занятие №2 «Устройство микроскопа и правила работы с ним.*

Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей»

#### **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**

Заполнение таблицы: «Виды порчи основных животноводческих продуктов»

#### Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов.

Микробиологические основы хранения животноводческих продуктов в охлажденном виде.

Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.

*Лабораторное занятие №2 «Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов»*

#### **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся**

*Презентация на тему: «Источники микробиологического загрязнения в животноводческом производстве и пути их устранения»*

#### Тема 1.3. Экология микроорганизмов

Микрофлора почвы, воды и воздуха. Микрофлора молока и молочных продуктов.

#### Тема 1.4. Пищевые заболевания и их профилактика

Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма.

Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур.

Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.

Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений:

токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.

*Практическое занятие №2 «Анализ материалов расследования пищевых отравлений (соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях производства)»*

#### **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся**

*Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»*

### Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий животноводческого производства

## **Тема 2.1. Личная гигиена работников животноводческой промышленности**

Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий животноводства. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду оператора животноводческих ферм.

Медицинский контроль работников предприятий . Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе на животноводческих предприятиях.

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся***

*Реферат на тему: «Гигиена труда оператора животноводческого предприятия»*

## **Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности**

Санитарные требования к устройству предприятий , оборудованию, инвентарю, таре и их содержанию. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий животноводческого производства. Требования к устройству предприятий : выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий . Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю.

Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость.

Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение.

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.

Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции.

Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний.

Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.

Применение и хранение растворов

*Практическое занятие №3 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.*

*Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»*

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся***

*Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»*

## **Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к продукции.**

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов . Правила перевозки продуктов.

Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию.

Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Микробиологические исследования животноводческой продукции и оценка полученных результатов

Санитарно-пищевое законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся***

*Сообщение по теме «Виды транспорта для перевозки сельскохозяйственной продукции и кормов для животных и требования к нему»*

*Презентация на тему: «Задачи государственного и ведомственного санитарного надзора»*

Дифференцированный зачет – 2 часа

### 3. Тематический план учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. Содержание учебного материала.			Количество часов	В том числе				Информационное обеспечение	ЛР	ОК, ПК
				Лк	Пз	Лр	Ср			
Введение	1-2	<i>Лекция:</i> Введение. Цели и задачи курса Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в животноводческих предприятиях	2	2				<u>О.и. Заерко В.И., Веревкина М.Н., Светлакова Е.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве, М, «Академия», 2019. 250 стр. Стр.6 – 11. конспект</u>	ЛР18 ЛР16	ОК1
<b>РАЗДЕЛ 1. Основы микробиологии – 16 часов</b>			<b>21</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>			
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов – 6 часов	3-4	<i>Лекция:</i> Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микробов. Бактерии, плесневые грибки, дрожжи, вирусы. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на животных и продукты.		2				<i>Ои стр.13-40</i>	ЛР14	ОК 2 ОК 5
	5-6	<i>Практическое занятие №1 «Оснащение микробиологической лаборатории и использование ее оборудования»</i>			2			<i>Инструктивная карта</i>	ЛР20 ЛР13 ЛР14	У5, ОК7, ОК4, ОК6
	7-8	<i>Лабораторное занятие №1 «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей»</i>				2		<i>Использование виртуальной лаборатории <a href="http://www.virtulab.net/">http://www.virtulab.net/</a></i>	ЛР20 ЛР13 ЛР14	У5, ОК7, ОК4, ОК6
		<i>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</i> .Заполнение таблицы: «Виды порчи основных животноводческих продуктов»					2		ЛР10 ЛР14 ЛР16	37, ОК2, ОК3, ОК5
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов – 4 часа	9-10	<i>Лекция:</i> Физиология микроорганизмов. химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов.		2				<i>Ои стр.41-67</i>	ЛР14	ОК 2 ОК 5

Наименование разделов и тем, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. Содержание учебного материала.		Количество часов	В том числе				Информационное обеспечение	ЛР	ОК, ПК
			Лк	Пз	Лр	Ср			
		Микробиологические основы хранения животноводческих продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору							
	11-12	<b>Лабораторное занятие №2 «Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов»</b>			2		<i>Использование виртуальной лаборатории <a href="http://www.virtulab.net/">http://www.virtulab.net/</a></i>	ЛР20 ЛР13 ЛР14	У5, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Презентация на тему: «Источники микробиологического загрязнения в животноводческом производстве и пути их устранения»				2		ЛР10 ЛР14 ЛР16	У5
<b>Тема 1.3. Экология микроорганизмов – 2 часа</b>	13-14	<b>Лекция: Микрофлора почвы, воды и воздуха.</b> Микрофлора молока и молочных продуктов.	2					ЛР14	
<b>Тема 1.4. Пищевые заболевания и их профилактика – 4 часа</b>	15	<b>Лекция: Пищевые инфекции. Понятие об иммунитете.</b> Понятие о патогенных микробах. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.		1			<i>О.и. стр.82-110 Конспект</i>	Лр14	36, ОК4. ОК7 ПК3.3
	16	<b>Лекция: Пищевые отравления.</b> Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика.		1			<i>Конспект</i>	ЛР14	36, ОК4. ОК7 ПК3.3

Наименование разделов и тем, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. Содержание учебного материала.			Количество часов	В том числе				Информационное обеспечение	ЛР	ОК, ПК
				Лк	Пз	Лр	Ср			
17-18	<b>Практическое занятие №2 «Анализ материалов расследования пищевых отравлений (соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях производства)»</b>			2			<i>Инструктивная карта</i>	<i>ЛР20 ЛР13 ЛР14</i>	<i>У2 ПК3.3</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»					1		<i>ЛР20 ЛР13 ЛР14</i>	<i>ОК4, ОК3 ПК3.3</i>	
<b>РАЗДЕЛ 2. Гигиена и санитария предприятий животноводческого производства – 12 часов</b>			<b>19</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>			
Тема 2.1. Личная гигиена работников животноводческой промышленности – 2 часа	<b>19-20</b>	<b>Лекция: Личная гигиена работников животноводческой промышленности.</b> Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий животноводства. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду оператора животноводческих ферм. Медицинский контроль работников предприятий. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе на животноводческих предприятиях. Тестирование		2			<i>Конспект . СанПин 1.1.1058-01</i>	<i>ЛР14</i>	<i>31-3, У1 ОК1, ОК 2 ОК3</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Реферат на тему: «Гигиена труда оператора животноводческого предприятия»</b>						2	<i>Нормативно-правовые источники</i>	<i>ЛР20 ЛР13 ЛР14</i>	<i>У1, ОК4, ОК3</i>

Наименование разделов и тем, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. Содержание учебного материала.			Количество часов	В том числе				Информационное обеспечение	ЛР	ОК, ПК
				Лк	Пз	Лр	Ср			
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности – 6 часов	21-22	<b>Лекция: Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности.</b> Санитарные требования к устройству предприятий , оборудованию, инвентарю, таре и их содержанию. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий животноводческого производства. Требования к устройству предприятий : выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий . Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю. Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение. Тестирование		2				Ои стр. 111-132, СанПин 1.1.1058-01	ЛР14	31, У1, ОК 2 ОК4 ОК 5 ОК7, ПК3.1, ПК3.2
	23-24	<b>Лекция: Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</b> Моющие и дезинфицирующие средства. Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов. Тестирование		2				Конспект, СанПин 1.1.1058-01	ЛР10, ЛР14	34, 35, У2, У3, У4, ПК3.4
	25-26	<b>Практическое занятие №3 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»</b>			2			Инструктивная карта	ЛР14	У3, ПК3.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»</b>						2	Нормативно-правовые источники	ЛР14 ЛР19	У1, ОК 1- ОК5

Наименование разделов и тем, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. Содержание учебного материала.			Количество часов	В том числе				Информационное обеспечение	ЛР	ОК, ПК	
				Лк	Пз	Лр	Ср				
Тема 2.3. Санитарно- гигиенические требования к продукции – 4 часа	27	<b>Лекция:</b> Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов.		1				Ои стр.176-183, СанПин 1.1.1058-01 .СанПиН 2.3.2.13.24-01	ЛР14	ОК 2 ОК 5, ПК3.1, ПК3.2	
	28	<b>Лекция:</b> Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		1				Ои стр.163-176, СанПин 1.1.1058-01	ЛР14	ОК 2 ОК 4, ОК8 ПК3.1, ПК3.2 ПК4.1- ПК4.6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение по теме «Виды транспорта для перевозки сельскохозяйственной продукции и кормов для животных и требования к нему»</b>						2				
	29	<b>Лекция:</b> Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.		1				Конспект, нормативно-правовые источники	ЛР14	ОК 2-ОК 5	
	30	<b>Лабораторное занятие №3: Микробиологические исследования животноводческой продукции и оценка полученных результатов</b>				1		Инструктивная карта СанПиН 2.3.2. 1324 –03	ЛР19	У5, ОК 2-ОК 5. ПК3.1, ПК3.2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: «Задачи государственного и ведомственного санитарного надзора»</b>						1	Нормативно-правовые источники	ЛР14	ОК 2-ОК 5, ОК7	
	31-32	<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>	2								
<b>ИТОГО</b>			<b>44</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>12</b>				

Лк – лекции

Пз – практические занятия

Лр – лабораторная работа

С.р. – самостоятельная работа

## **4. Материально-техническое обеспечение преподавания учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории микробиологии санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- микроскопы;
- термостаты;
- сушильный шкаф;
- технические весы;
- стерилизаторы.

Посуда: пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри.

Приспособления: бактериологические петли, препаровальные иглы, шпатели, пипетки, предметные и покровные стекла.

Комплект учебно–методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

- плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры;

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Заерко В.И, Веревкина М.Н., Светлакова Е.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве. – учебное издание - М: академия, 2019. - 256 с
2. .Нормативно-правовые источники:

1.СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

2.СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»

3.СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидимиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

4.СанПиН 2.3.2. 1324 –03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов.
2. / [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>
3. <http://www.virtulab.net/>

### **4.3. Требования к педагогическим работникам**

Реализация программы курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого курса. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при работе на животноводческих предприятиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка на практических занятиях</li> <li>- Лекция: Личная гигиена работников животноводческой промышленности (тестирование)</li> <li>- Лекция: Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности (тестирование)</li> <li>- защита реферата «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»</li> <li>- защита реферата на тему: «Гигиена труда оператора животноводческого предприятия»</li> </ul>
Применять необходимые методы и средства защиты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчета по практической работе №2 «Анализ материалов расследования пищевых отравлений (соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях производства)»</li> <li>- <b>Лекция:</b> Дезинфекция, дезинсекция, дератизация (тестирование)</li> </ul>
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Лекция:</b> Дезинфекция, дезинсекция, дератизация (тестирование)</li> <li>- защита отчета по практическому занятию №3 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»</li> </ul>
Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчета по практическому занятию №3 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»</li> <li>- <b>Лекция:</b> Дезинфекция, дезинсекция, дератизация (тестирование)</li> </ul>
Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчета по практической работе №1 «Оснащение микробиологической лаборатории и использование ее оборудования»</li> <li>- обсуждение результатов лабораторной работы №1 «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей»</li> <li>- обсуждение результатов лабораторной работы №2 «Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов»</li> <li>- изучение теоретического материала по теме : Микробиологические исследования животноводческой продукции и оценка полученных результатов</li> </ul>

<b>Знать:</b>	
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	- Лекция: Личная гигиена работников животноводческой промышленности (тестирование) - Лекция: Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности (тестирование)  защита электронных презентаций; защита рефератов
- правила личной гигиены работников	защита рефератов; тестирование
- нормы гигиены труда	защита рефератов; выполнение индивидуальных исследовательских заданий; защита электронных презентаций
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	тестирование; защита рефератов
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	тестирование
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	тестирование; выполнение индивидуальных исследовательских заданий.
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	
<b>Общие компетенции</b>	
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>Лекция:</i> Введение. Цели и задачи курса <i>Лекция:</i> Личная гигиена работников животноводческой промышленности. <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</i> .Заполнение таблицы: «Виды порчи основных животноводческих продуктов» <i>Лабораторное занятие №2</i> «Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов» <i>Лекция:</i> Личная гигиена работников животноводческой промышленности. <i>Лекция:</i> Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности.

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам» Лекция: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов. <b>Лекция:</b> Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Лекция: Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.</p>
<p>ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p><b>Лекция:</b> Личная гигиена работников животноводческой промышленности. Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»</p>
<p>ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p><b>Лекция:</b> Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности. Самостоятельная работа обучающихся Лекция: Пищевые инфекции. Понятие об иммунитете. Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам» <b>Лекция:</b> Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Лекция: Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.</p>
<p>ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам» Лекция: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов. Лекция: Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.</p>
<p>ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Практическое занятие №1 «Оснащение микробиологической лаборатории и использование ее оборудования» Лабораторное занятие №1 «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей»</p>
<p>ОК7 Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p><i>Практическое занятие №1 «Оснащение микробиологической лаборатории и использование ее оборудования»</i> <i>Лабораторное занятие №2 «Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов»</i> <b>Лекция:</b> Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности. <b>Лекция:</b> Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены. Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: «Задачи государственного и</p>

	ведомственного санитарного надзора» Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»
ОК8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<b>Лекция:</b> Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены. Самостоятельная работа обучающихся <b>Презентация</b> на тему: «Задачи государственного и ведомственного санитарного надзора»
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК3.1 Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.	Лекция: Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности. Лекция: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов. Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Лекция: Микробиологические исследования животноводческой продукции и оценка полученных результатов
ПК3.2 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.	Лекция: Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий животноводческой промышленности. Лекция: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению животноводческих продуктов. Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов. Лекция: Микробиологические исследования животноводческой продукции и оценка полученных результатов
ПК3.3 Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.	Лекция: Пищевые инфекции. Понятие об иммунитете. Лекция: Пищевые отравления. Практическое занятие №2 «Анализ материалов расследования пищевых отравлений (соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях производства)» Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»
ПК3.4 Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.	Лекция: Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Практическое занятие №3 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»
ПК4.1 Управлять автомобилями категорий "В" и "С".	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.
ПК4.2 Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.
ПК4.3 Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.

ПК4.4 Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.
ПК4.5 Работать с документацией установленной формы.	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.
ПК4.6 Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.	Лекция: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813749

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 03.04.2023 по 02.04.2024