


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по ОД

 Насретдинова А.Р.

«31» 08 2022г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ БАТК

Гумеров Р.Н.

«31» 08 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03«Основы микробиологии»

по профессии среднего профессионального образования

36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер

Верхнеяркеево, 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС по профессии 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Башкирский аграрно-технологический колледж.

Разработчик:

Закариева А.З.-преподаватель ГБПОУ БАТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	2
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	3
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы микробиологии

1.1. Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии» является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и способствует формированию общих и профессиональных компетенций.

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

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным циклам должен:

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;

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;
- понятие патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных.

Младший ветеринарный фельдшер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать оптимальные зоогигиенические условия содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными.

ПК 1.2. Организовывать и проводить профилактическую работу по предупреждению внутренних незаразных болезней сельскохозяйственных животных.

ПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.

ПК 2.1. Обеспечивать безопасную среду для сельскохозяйственных животных и ветеринарных специалистов, участвующих в лечебно-диагностическом процессе.

ПК 2.2. Выполнять ветеринарные лечебно-диагностические манипуляции.

ПК 2.3. Вести ветеринарный лечебно-диагностический процесс с использованием специальной аппаратуры и инструментария.

ПК 2.4. Оказывать доврачебную помощь сельскохозяйственным животным в неотложных ситуациях.

ПК 2.5. Оказывать акушерскую помощь сельскохозяйственным животным.

ПК 2.6. Участвовать в проведении ветеринарного приема.

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

ПК 4.1. Готовить и проводить консультации для работников животноводства и владельцев сельскохозяйственных животных по вопросам санитарных норм содержания животных, профилактики инфекционных болезней животных и зоонозных инфекционных и инвазивных болезней, а также их лечения.

ПК 4.2. Готовить информационные материалы о возбудителях, переносчиках, симптомах, методах профилактики и лечения инфекционных болезней животных и зоонозных инфекционных и инвазивных болезней.

ПК 4.3. Знакомить работников животноводства и владельцев сельскохозяйственных животных с приемами первой помощи животным.

ПК 4.4. Давать рекомендации по особенностям содержания, кормления и использования животных-производителей.

ПК 4.5. Информировать население о планирующихся и проводимых ветеринарно-санитарных, профилактических и зоогигиенических мероприятиях.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины
максимальной учебной нагрузки обучающегося 62час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56часа;

самостоятельной работы обучающегося бчасов.

№ п/п	Наименование задания	Оценочный балл
1	Математическая задача (вычисление площади)	1
2	Составление плана решения задачи	2
3	Выполнение решения задачи	3
4	Самостоятельное решение задачи	4
5	Самостоятельное решение задачи	5
6	Самостоятельное решение задачи	6
7	Самостоятельное решение задачи	7
8	Самостоятельное решение задачи	8
9	Самостоятельное решение задачи	9
10	Самостоятельное решение задачи	10
11	Самостоятельное решение задачи	11
12	Самостоятельное решение задачи	12
13	Самостоятельное решение задачи	13
14	Самостоятельное решение задачи	14
15	Самостоятельное решение задачи	15
16	Самостоятельное решение задачи	16
17	Самостоятельное решение задачи	17
18	Самостоятельное решение задачи	18
19	Самостоятельное решение задачи	19
20	Самостоятельное решение задачи	20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	
контрольные работы	2
Самостоятельная работа студента (всего)	6
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none">▪ самостоятельная работа по выполнению текущего домашнего задания (подготовка к занятию: чтение учебника, записей в тетради)▪ заполнение таблицы▪ аналитическая работа с дополнительными источниками литературы▪ составление презентаций	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы микробиологии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения				
Раздел 1. Основы микробиологии.							
Тема 1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала						
				1.1	Понятие о микробиологии. Роль микробов в природе.	1	
				1.2	История открытия и изучения микробов.	1	2
				1.3	Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи.	1	2
				1.4	Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.	1	2
				1.5	Вирусы и их особенности.	1	2
				1.6	Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов.	1	2
				1.7	Дрожжи, их форма, строение и размножение	1	2
				1.8	Состав микробов	1	2
				1.9	Основные факторы, влияющие на микробы	1	2
				1.10	Распространение микробов в природе.	1	2
				1.11	Микрофлора почвы	1	2
				1.12	Микрофлора воды	1	2
				1.13	Микрофлора воздуха	1	2
1.14	Микрофлора тела человека	1	2				

	1.15 Обобщение по разделу	1	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Ответить письменно на вопросы: а) характеристика общего химического состава микробов; б) объясните понятие «питание микробов»</p> <p>Заполнить таблицу: «Вклад ученых в развитие наук о микроорганизмах».</p>		
	<p>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии.</p> <p>Содержание учебного материала</p>		2
Тема 2 Пищевые инфекции и отравления.	2.1	2	2
	2.2	1	2
	2.3	1	2
	2.4	1	2
	2.5	1	2
	2.6	1	2
	2.7	1	1
	2.8	1	2
	2.9	1	
	2.10	1	2
	2.11	1	3

Тема 3 Гигиена и санитария труда.	Подготовить презентацию на тему: «Пищевые инфекции и отравления. История изучения, меры борьбы и профилактики». Содержание учебного материала	4	3
3.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1	1
3.2	Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.	1	2
3.3	Режим проведения медицинских обследований работников.	1	2
Тема 4 Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	Содержание учебного материала		
4.1	Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	1	2
4.2	Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения.		
4.3	Борьба с грызунами и насекомыми.	1	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему «История создания дезинфицирующих средств».		3
Тема 5 Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	Раздел 3. Основы санитарии. Содержание учебного материала		
5.1	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий.		1
5.2	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		2
	Самостоятельная работа Изучение Санитарно-эпидемиологического законодательства.		3
	Дифференцированный зачет	2	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЦИИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина изучается в кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

наглядные и электронные пособия;

методические разработки уроков и мероприятий.

АЮ»

БАТК

Н.

2022г.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Микробиология, физиология питания, санитария Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Свижский Ю.В.,2019

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч.Королев А.А. , Свижский Ю.В. , Никитенко Е. И.,2018

Дополнительные источники:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.– М.: Академия, 2018.

Бачурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020. – 96 с.

Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2019. 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЦИИ

Е

К

ДАЮ»

У БАТК

Р.Н.

2022г.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>те:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, -правила личной гигиены работников пищевых производств; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 	<ul style="list-style-type: none"> Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования.
<p>те:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам. 	<ul style="list-style-type: none"> Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.