

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 459).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Составитель(разработчик): Николюк Т.В., преподаватель спецдисциплин.

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических
дисциплин
протокол № 9
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- типы питательных сред и правила работы с ними;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятия патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;

- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- 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 сырья, полуфабрикатов и продукции.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК): понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10); планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.1); готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.2); контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.3); определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК 1.4); анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения (ПК 1.5).

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание,

необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку конспектов и сообщений, подготовку к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций и нормативных документов, а так же оформление практических и лабораторных работ.

Контроль качества освоения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Программа предусматривает работу с одарёнными обучающимися и обучающимися с ослабленным здоровьем.

Программа предусматривает реализацию личностно-ориентированного и системно - деятельностного подхода.

При реализации программы используются следующие педагогические технологии: развитие критического мышления; информационно-коммуникативные; проектные; игровые.

Контроль знаний предусматривает проведение тестов по темам, защиту лабораторных и практических работ, а так же исследовательских проектов.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины: целью освоения учебной дисциплины обучающегося является формирование знаний и умений по применению техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; этические принципы общения; источники, причины и виды конфликтов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь использовать техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, способы разрешения конфликтов.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 129 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов; самостоятельная работа обучающегося – 43 часа.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	86
теоретические занятия	32
практические занятия	54
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:	43
подготовка сообщений по темам,	4
подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.	8
оформление отчетов по практическим и лабораторным работам,	18
составление конспектов.	4

Тематическое планирование

Тема 1. Общая морфология микроорганизмов

Тема 2. Общая физиология микроорганизмов

Тема 3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы

Тема 4. Ферментативная деятельность микроорганизмов

Тема 5. Патогенные микроорганизмы. Пищевые отравления. Инфекция и иммунитет

Тема 6. Распространение микроорганизмов в природе и водоемах

Тема 7. Микрофлора сырья, материалов и рыбных продуктов

Тема 8. Микробиологический контроль производства продукции из рыбы и морепродуктов

Тема 9. Микрофлора рыбных стерилизованных консервов. Микробиологический контроль производства консервов

Тема 10. Производственная санитария и санитарно-микробиологический контроль пищевого производства

