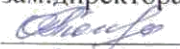





УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Богатовское
Профессиональное училище»
А.В. Нугунов

« 30 » 08 20 16 г.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УПР
 О.Б. токарева
« 30 » 08 20 16 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании
методической комиссии
 Т.Н. Чешко
« 30 » 08 20 16 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ по учебной дисциплине **ОП.05. Микробиология, санитария и гигиена.**

Группа: 11А

Преподаватель: Феллер Светлана Анатольевна

Количество часов на период обучения: 90 часов., теории – 44 часа, практических работ – 16 часов, самостоятельных работ – 30 часов

Планирование составлено на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.05 Агротехнология, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 07.05.2014г. N 454, зарегистрированного в Минюсте России 26.06. 2014 г. N 32871.

с. Богатое, 2016

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ ПО ПРЕДМЕТУ

I. Рабочая программа

II. Планирование составлено на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.05 Агротехнология, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 07.05.2014г. N 454, зарегистрированного в Минюсте России 26.06. 2014 г. N 32871.

III. Учебники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М. : «Академия», 2008. – 184 с.

№ занят ий	Наименование разделов и тем	Кол- во часов	Нумера ция уроков	Календарн ые сроки изучения тем	Оборудование и форма проведения занятий	Задания на дом	Самостоятельная работа
	Введение						
1	Предмет и задачи микробиологии	1	1		УОНМ		
2	Роль санитарно-гигиенических мероприятий в сельскохозяйственном производстве	1	2		УОНМ		
1.	Основы микробиологии	16					
1.1.	Морфология, систематика и классификация микроорганизмов	4					
1.1.1.	Мир микроорганизмов: общие признаки и разнообразие.	1	3		УОНМ		Самостоятельная работа №1. Подготовить сообщения на тему: «История развития микробиологии» (по индивидуальному заданию преподавателя). 1ч.
1.1.2.	Классификация микроорганизмов.	1	4		УОНМ		Самостоятельная работа №2. Подготовить презентацию «Работы Луи Пастера и их значение». 4ч.
1.1.3.	Лабораторная работа №1 Ознакомление с микробиологической лабораторией и ее оборудованием.	2	5-6				
1.1.4.	Лабораторная работа №2 Приготовление микробиологических препаратов, определение под микроскопом основных форм микроорганизмов	2	7-8		Лабораторная работа, УЗИМ		
1.2.	Физиология микроорганизмов						
1.2.1.	Химический состав микроорганизмов. Типы питания, дыхание	2	9-10		УОНМ		Самостоятельная работа №3. Используя различные источники

	микроорганизмов.						информации, подготовить конспект: «Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения азота – N, углерода – C, серы – S, фосфора – P». 2ч.
1.2.2.	Ферменты (энзимы) микробов, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов	1	11		УОНМ		Самостоятельная работа №4. Подготовить сообщение на тему: «Понятие о периодичной и непрерывной культуре микроорганизмов» 1ч.
1.2.3.	Применения ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве.	1	12		УОНМ		
1.2.4.	Лабораторная работа №3 Приготовление питательных сред для культивирования микроорганизмов.	1	13		Лабораторная работа, УЗИМ		
1.2.5.	Лабораторная работа №3 Выделение чистых культур микроорганизмов.	1	14		Лабораторная работа, УЗИМ		
1.3.	Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Роль микробов в превращении веществ в природе						
1.3.1.	Генетика – наука о наследственности и изменчивости.	2	15-16		УОНМ		Самостоятельная работа №5. Подготовить доклад на тему: «Трансформация соединений серы -S , фосфора -P , железа -Fe в почве» 2ч.
1.3.2.	Изменение биологических свойств микроорганизмов	2	17-18		УОНМ		
1.3.3.	Понятие патогенности и вирулентности. Мутации.	1	19		УОНМ		
1.3.4.	Роль микробов в превращении веществ в природе	1	20		УОНМ		
1.4.	Экология микроорганизмов.						

	Почвенная микробиология					
1.4.1.	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	2	21-22		УОНМ	Самостоятельная работа №6. Подготовить презентацию «Характер отношений микроорганизмов между 1.4.2собой и с высшими растениями». 3ч.
1.4.2.	Использование термической обработки в борьбе с фитопатогенами.	1	23		УОНМ	
1.4.3.	Почва – среда обитания патогенных для растений, животных и людей, микроорганизмов.	2	24-25		УОНМ	Самостоятельная работа №7. Подготовить устное сообщение на тему: «Микробные препараты, состоящие из комплекса микроорганизмов». Подготовить доклад на тему:« Микробиология воды и воздуха» 3ч.
1.4.4.	Изменение составов микрофлоры почв при мелиорации и орошении.	1	26		УОНМ	
1.4.5.	Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почве	1	27		УОНМ	
1.4.6.	Лабораторная работа№4 Микроскопирование основных видов почвенных микроорганизмов, определение их количества	2	28-29		Лабораторная работа, УЗИМ	
1.4.7.	Контрольные работы №1	1	30		Т, УОСЗ	
2.	Санитария и гигиена.	10				
2.1.	Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде, почве, воде	6				
2.1.1.	Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана воздушной среды.	1	31		УОНМ	Самостоятельная работа №8. Подготовить реферат на тему: «Методы исследования почвы и физических свойств воздуха» 2ч.
2.1.2.	Механический состав, физический, химический и микробный состав почвы.	1	32		УОНМ	

2.1.3.	Оздоровление почвы и санитарная охрана ее.	2	33-34		УОНМ		
2.1.4.	Очистка и обеззараживание воды	1	35		УОНМ		
2.1.5.	Лабораторные работы №5 Санитарно-гигиеническое исследование воды	2	36-37		Лабораторная работа, УЗИМ		
2.1.6.	Лабораторные работы №6 Санитарно-гигиеническое исследование и оценка почвы	2	38-39		Лабораторная работа, УЗИМ		
2.2.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованям						
2.2.1.	Требование к выбору проекта и санитарного благоустройства территории сельскохозяйственного предприятия.	2	40-41		УОНМ		Самостоятельная работа №9. Подготовить памятку «Правила личной гигиены работников, нормы гигиены труда» 2ч.
2.2.2.	Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения.	1	42		УОНМ		
2.2.3.	Гигиена транспорта	1	43		УОНМ		
2.3.	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация	12					
2.3.1.	Дезинфекция, виды дезинфекции.	1	44		УОНМ		
2.3.2.	Физические методы: лучистая энергия, высушивание, ультразвук, высокая температура.	1	45		УОНМ		Самостоятельная работа №10. Подготовить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств». 2 ч.
2.3.3.	Химические средства. Биологические средства.	1	46		УОНМ		
2.3.4.	Способы применения дезинфицирующих растворов.	1	47		УОНМ		
2.3.5.	Дезинсекция. Дератизация.	2	48-49		УОНМ		Самостоятельная работа №11. Подготовить сообщение на тему: «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств» 2ч.

2.3.6.	Лабораторные работы №7 Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.	2	50-51		Лабораторная работа, УЗИМ		
2.3	Пищевые отравления и инфекции						
2.3.1.	Основные типы пищевых отравлений и инфекций.	2	52-53		УОНМ		Самостоятельная работа №12. Подготовить доклад: Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль в пищевых производствах. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых продуктов. 3ч.
2.3.2.	Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.	2	54-55		УОНМ		Самостоятельная работа №13. Проанализировать перспективы пищевых отравлений и инфекций при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции. 3ч.
2.3.3.	Лабораторная работа №8 Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии.	2	56-57		Лабораторная работа, УЗИМ		
2.3.4.	Контрольная работа №2	1	58		Т, УОСЗ		
2.3.5.	Дифференцированный зачет	2	59-60				
	Итого		60		ЛР - 16		СР -30

Сокращения, используемые в рабочей программе:

Типы уроков:

УОНМ — урок ознакомления с новым материалом.

УЗИМ — урок закрепления изученного материала.

УПЗУ — урок применения знаний и умений.

УОСЗ — урок обобщения и систематизации знаний.

КУ — комбинированный урок.

Виды контроля:

ФО — фронтальный опрос.

ИРК — индивидуальная работа по карточкам.

СР — самостоятельная работа.

ПР — проверочная работа.

Т — тестовая работа.

