

**Приложение 5.7**  
к ПОП по профессии  
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

**Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказ директора ГБПОУ РО «АККАТТ»  
От 29.08 2025 № 141 -ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства**

г. Азов  
2025 г.

РАССМОТРЕННО  
Предметно цикловой комиссии  
общепрофессионального и  
профессионального циклов  
Протокол № 1 от 29 августа 2025г.  
Председатель ПЦК  
Коростелева Н.Ю  
подпись \_\_\_\_\_  
ФИО

ОДОБРЕНО:  
Педагогическим советом  
ГБПОУ РО «АККАТТ»  
Протокол № 1  
от « 29» августа 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее – ФГОС СПО) 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства». (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 мая 2022г. № 355) (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 24.06.2022 г. № 68980) и технологического профиля профессионального образования  
с изменениями 3 июля 2024 г. и технологического профиля профессионального образования

2. Примерной образовательной программе «Профессионалитет»  
Утвержденной протоколом Федерального учебного объединения по УГПС 35.00.00 от 11.05.2023. №2. (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-295 ОТ 27. 06.2023 Г. Регистрационный номер № 57)  
Программы воспитания ГБПОУ РО «АККАТТ»

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

**Разработчик:** Майоров Евгений Геннаоеевич преподаватель  
ГБПОУ РО «АККАТТ»,

**Согласовано:** \_\_\_\_\_ Аршикова З.М., методист ГБПОУ РО «АККАТТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

№№ п/п	Наименование	Стра- ницы
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	11

# **1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

## **ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**1.1.** Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства».

**2.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 01,OK 02,OK 03,OK 04,OK 05,OK 06,OK 07, OK 08, OK 09	У.01-соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; У.02- применять необходимые методы и средства защиты; У.03- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; У04- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; У.05-проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	3.01- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; 3.02- правила личной гигиены работников; 3.03- нормы гигиены труда; 3.04-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 3.05- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; 3.06- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; 3.07- санитарные требования к условиям хранения сырья и полуфабрикатов и продукции

ПК. 2.2	Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.
ПК.2.3	Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.
ПК.2.7	Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.	ЛР 13
Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.	ЛР 14
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.	ЛР 15

Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.	ЛР 16
Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.	ЛР 17
Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам.	ЛР 18
Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.	ЛР 19
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 20
Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся.	ЛР 21
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 22
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 23
Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	ЛР 24
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 25
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 26
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 27
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 28
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 29
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 31
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 32
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 33

## **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР 34
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 35
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа мин просвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 36
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 37
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 38
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 39

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной</b>	<b>32</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>14</b>
В т. ч.:	
теоретическое обучение	18
<i>Самостоятельная работа</i>	5
<i>Контрольная работа за счет часов теории</i>	4
<b>Промежуточная аттестация за счет часов практики</b>	Дифференцированный зачет - 2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий обучающихся	Объём часов	Коды общих, профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Тема 1. Основы микробиологии -15 часов</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1. Основы микробиологии -15 часов</b>	Введение. Микробиология как наука. Общая микробиология. Физиология микроорганизмов.	2	ОК.01- ОК5, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие № 1-2 Размеры, химический состав и морфология вирусов. Роль вирусов в сельском хозяйстве"	2	ПК..2.2., ПК.2.3., ПК 2.7
	Практическое занятие № 3,4 Ознакомление с устройством и работой микроскопа	2	,У 01, У 02,
	Практическое занятие № 5,6 Работа с изучением микроорганизмов на готовых микропрепаратах	2	У 03, У 04,
	Практическое занятие № 7,8	2	У 05, З 01,
	Работа с микроскопом физиология микробов.		3.02, З 03,
	Влияние условий внешней среды на микроорганизм		З 04, З 05, З.06,
	Иммунитет и его разновидности	2	З 07
	. Контрольная работа №1 по теме 1	2	ЛР 13 -ЛР 39

	<b>Тема 2 Основы гигиены и санитарии-17 часов</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 2 Основы гигиены и санитарии-17 часов</b>	Зоогигиенические требования к почве и санитарная охрана её.	2	ОК.01- ОК5, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК..2.2., ПК.2.3., ПК.2.7 ,У 01, У 02, У 03, У 04, У 05, 3 01, 3.02, 3 03, 3 04, 3 05, 3.06, 3 07 ЛР 13 -ЛР 39
	Зоогигиенические требования к помещениям для содержания животных	2	
	Размещение животноводческих построек	2	
	Зоогигиенические требования к поению и кормлению животных	2	
	Гигиена зимнего и летнего содержания животных.	2	
	Гигиена выращивания молодняка и транспортировки крупного рогатого скота.	2	
	<b>Практическое занятие № 9,10</b> Разбор почвы по механическому, физическому и химическому свойствам почвы	2	
	<b>Практическое занятие № 11,12</b> Приготовление раствора для дезинфекции	2	
	<b>ПР. №13</b> Контрольная работа № 2 по теме №2	2	
	<b>Пр. №14</b> Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет	2	
	<b>Всего</b>	<b>32</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии», оснащенный:

**основное оборудование:**

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

набор лабораторной посуды и принадлежностей для лабораторных и практических работ; наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

комплекты дидактических раздаточных материалов.

**технические средства обучения:**

ноутбук с лицензионным программным обеспечением;

телевизор;

демонстрационный стол;

лабораторное оборудование в соответствии с обеспечением выполнения практической части программы;

вытяжной шкаф;

микролаборатория.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основные источники:**

1. Заерко В.И., Веревкина М.Н., Светлакова Е.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельском производстве»: учебник для студентов - М: Издательский центр «Академия», 2020 г

2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. «Микробиология, физиология питания, санитария» - М: Издательский центр «Академия», 2018 г.

**Интернет ресурсы**

3. Microbiology: сайт.-URL:<https://micro.moy.su/>(дата обращения: 12.05.2020). - Режим доступа: свободный.- Текст : электронный.

**Дополнительные источники**

4. Нетрусов А.И., Котова И.Б. Микробиология: учебник для студентов вузов и бакалавров. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 384с.

5. Жарикова, Галина Григорьевна. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов по спец."Товароведение и экспертиза товаров"/ Г.Г. Жарикова. - 2-еизд.,стер. - М.: Академия, 2019. - 304 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>знания</b>		
3.01- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Устный и письменный опрос, знать требования применяемые к оборудованию, помещениям, одежде, и др.	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
3.02- правила личной гигиены работников;	Устный и письменный опрос, знать правила личной гигиены	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
3.03- нормы гигиены труда;	Устный и письменный опрос, знать нормы гигиены труда	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса
3.04-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Устный и письменный опрос, знать классификацию дезинфицирующих средств их применение	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
3.05- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Устный и письменный опрос, знать правила проведения дезинфекции	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
3.06- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Устный и письменный опрос, знать типы пищевых отравлений и источники заражения	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
3.07- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Устный и письменный опрос, знать санитарные требования к сырью	- оценка результатов текстового контроля и устного опроса обучающихся;
<b>умения</b>		
У.01-соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;	Уметь объяснить правила личной и промышленной гигиены правил	- Оценивается деятельность обучающихся во время выполнения практических работ
У.02- применять необходимые методы и средства защиты:	Уметь применять методы и средства защиты	- Оценивается деятельность обучающихся во время выполнения практических

У.03- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Уметь готовить растворы для дезинфекции	- Оценивается деятельность обучающихся во время выполнения практических работ
У.04- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	Уметь правильно дезинфицировать оборудование и инвентарь	- Оценивается деятельность обучающихся во время выполнения практических работ
У.05-проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Уметь проводить простые микробиологические исследования	- Оценивается деятельность обучающихся во время выполнения практических работ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279233

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен С 17.03.2025 по 17.03.2026