

Приложение 5.7
к ОП СПО по профессии
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства_

—

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»

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

—

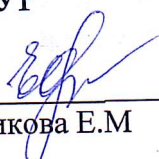
РАССМОТРЕННО:

предметно цикловой
комиссии
профессиональных
дисциплин
протокол № 1
от «28» 08 2026г.
председатель ПЦК

 Коростелева Н.Ю.

ПРОВЕРЕНО:

заместитель директора
по УР


Ортикова Е.М

«28» 08 2026

Г

РАССМОТРЕННО:

на заседании
методического
совета учреждения
протокол № 1
от «28» 08
2026г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе требований :

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) с изменениями и дополнениями от: 3 июля 2024 г., 27 марта 2025 г. и технологического профиля профессионального образования

2. Примерной рабочей «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» ПРИЛОЖЕНИЕ 2 к ОП-П по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства 2025 г.

3. Учебного плана, утвержденным директором государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

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

Разработчики:

Майоров Евгений Генадьевич

преподаватель ГБПОУ РО «АККАТТ»

Аршикова Зинаида Мефодьевна

методист ГБПОУ РО «АККАТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

№№ п/п	Наименование	Страницы
1	Общая характеристика рабочей программы обще профессиональной дисциплины «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	4
2	Структура и содержание обще профессиональной дисциплины «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	6
3	Условия реализации обще профессиональной дисциплины «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	10
4	Контроль и оценка результатов освоения обще профессиональной дисциплины «ОП. 07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»: формирование теоретических знаний изучение закономерностей и условий жизнедеятельности микроорганизмов, а также изменений, происходящих под их влиянием в потребительских товарах на всех этапах жизненного цикла.

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.7	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение:

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	результаты поиска Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур; технологии кормления в
--	--	---

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

2.1.Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов			
Объем образовательной программы дисциплины		32			
в т.ч. в форме практической подготовки		12			
в том числе:					
теоретическое обучение		20			
практические занятия		12			
Самостоятельная работа		-...			
Консультации		...-			
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет за счет теории)		2			
Распределение по семестрам					
		семестры			
		1	2	3	4
Количество часов				32	

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

« ОП.07 ОСНОВЫ

Наименование занятий	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Формируемые компетенции
1		2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии.				22	
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах.				6	
<i>Понятие о микроорганизмах.</i>	1	Виды микробов и их размеры: бактерии, плесневые грибы, дрожжи. Вирусы, их особенности. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, дыхание, питание.		2	ПК 1.2 ОК 07
<i>Морфология микробов. Физиология микробов.</i>	2	Строение бактериальной клетки, спорообразование, движение. Строение вирусов и грибной клетки. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, питание, дыхание.		2	
В том числе практических занятий и лабораторных занятий					
<i>Лабораторное занятие № 1 «Анализ основных форм бактерий, грибов».</i>	3	Изучение морфологических особенностей этих микроорганизмов, освоение методов приготовления препаратов и микроскопирования, а также анализ их структурных характеристик.		2	ОК 07, ПК 1.2, ПК 1.3
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов.				6	
<i>Химический состав микробов, питание, рост, развитие.</i>	4	Химический состав клеток микроорганизмов. Понятие об обмене веществ у микроорганизмов. Дыхание и брожение микроорганизмов. Понятие об обмене веществ у микроорганизмов. Дыхание и брожение микроорганизмов. Рост, размножение, наследственность и изменчивость.		2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-7.

<i>Генетика микроорганизмов.</i>	5	Организация генетического материала у бактерий. Генотип и фенотип. Материальная основа наследственности бактерий. Наследственность и изменчивость.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных занятий				
<i>Лабораторное занятие № 2. «Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на</i>	6	Установление способности патогенных микроорганизмов реагировать на воздействие антибактериальных препаратов. Местный (очаговый, локальный) инфекционный процесс. Регионарная инфекция. Бактериemia. Вирусемия.	2	ОК 02 ПК 1.2, ПК 1.3
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны.			4	
<i>Микрофлора зерна и её изменения при разных условиях хранения. Фитопатогенные микроорганизмы.</i>	7	Значение микроорганизмов при хранении зерна. Классификация и характеристика микрофлоры зерновых масс. Изменение видового состава в зависимости от температуры зерна. Показатель температуры - один из основных параметров, влияющих на интенсивность развития микрофлоры. Возбудители заболеваний растений, их свойства, механизмы воздействия на растения, методы защиты растений от патогенов. Понятие фитопатологии - наука о болезнях растений.	2	ОК 02 ПК 1.2, ПК 1.3
В том числе практических занятий и лабораторных занятий				
<i>Лабораторное занятие №3. «Анализ эпифитных микроорганизмов зерна».</i>	8	Изучение микрофлоры зерна, её состава, изменений при различных условиях хранения, а также роли эпифитов в экосистеме и их влияния на качество зерна и растения.	2	
Тема 1.4. Микрофлора почвы.			6	
<i>Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве.</i>	9	Почвенный биоценоз. Содержание органических веществ в почве, влаги, рН, температуры, климатических условий, способы обработки почвы, влияние этих факторов на биоценоз почвы.	2	ОК 01 ОК 07 ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.7.
<i>Возможности управления микробиологическими процессами в почве.</i>	10	Комплексы методов, направленных на регулирование биомассы, разнообразия и активности микроорганизмов, а также интенсивности ключевых биохимических процессов (превращений азота, разложения органических веществ, фиксации углерода).	2	
В том числе практических занятий и лабораторных занятий				

<i>Лабораторное занятие № 4.</i> <i>«Микробиологический анализ почвы».</i>	11	Изучение методов исследования почвенных микроорганизмов, их численности, видового состава и оценки экологического состояния участка почвы.	2	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.			10	
Тема 2.1. Санитарные требования.			10	
<i>Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.</i>	12	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) требования, направленные на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на здоровье работника.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3
Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.	13	Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Назначение дезинсекции, её методы.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных занятий				
<i>Лабораторная работа 5.</i> <i>«Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих»</i>	14	Химические способы дезинфекции. Способы приготовления дезинфицирующих средств, назначение и концентрация.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3
В том числе практических занятий и лабораторных занятий				
Лабораторная работа 6. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения	15	Физические и химические способы. Профилактические и истребительские мероприятия.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3
Дифференцированный зачет	16	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.7.
Итого:			32	

3. Условия реализации **общепрофессиональной дисциплины** **ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

«

3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Галиуллин А. К. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>.

2. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513917>

Интернет ресурсы

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

3.2.2 Дополнительные источники

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

3. 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-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 304 с.

4. Контроль и оценка результатов

освоения **общепрофессиональной дисциплины****« ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
– основных групп микроорганизмов, их классификации; – значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; – правил отбора, доставки и хранения биоматериала; – типов питательных сред и правил работы с ними; – методов стерилизации и дезинфекции; – понятий патогенности и вирулентности; – форм воздействия патогенных микроорганизмов; – санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; – правил личной гигиены работников; – норм гигиены труда; – классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; - правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	– определение основных групп микроорганизмов, их классификация; – обоснование значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; – формулирование правил отбора, доставки и хранения биоматериала; – определение типов питательных сред; – формулирование правил работы с питательными средами; – изложение методов стерилизации и дезинфекции; – определение понятий патогенности и вирулентности; – определение формы воздействия патогенных микроорганизмов; – определение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; – изложение правил личной гигиены работников; – обоснование норм гигиены труда; – изложение классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения; - формулирование правил проведения дезинфекции	Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, выполнение лабораторных работ. Дифференцированный зачет

	инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	
– 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 различной концентрации; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	– демонстрация умений и навыков обеспечения асептических условий работы с биоматериалами; – демонстрация умений и навыков проведения микробиологических исследований; – демонстрация умений и навыков работы с помощью микроскопической оптической техники; – демонстрация соблюдения правил личной гигиены и промышленной санитарии, применения необходимых методов и средств защиты; – демонстрация умений и навыков приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; – демонстрация умений и навыков дезинфицирования оборудования, инвентаря, помещения.	Оценка выполнения лабораторных работ; . Дифференцированный зачет