бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
протокол № 8
от «30» марта 2026 г
Е.С. Амерханов

СОГЛАСОВАНО
работодатель:
Глава крестьянского
(фермерского) хозяйства,
(рп. Москаленки) Гаак П.К.
«30» марта 2026 г

УТВЕРЖДЕНО:
Директор БПОУ МПТ
Н.В. Кудрявцев
«30» марта 2026 г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CFD5D7FCCE7343D85971AD615DC257B9
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНА

Профессия 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

р.п. Москаленки 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.05.2022 г. № 355, и с учетом примерной образовательной программы СПО, по профессии СПО 35.01.27. "Мастер сельскохозяйственного производства", укрупнённая группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум».

Разработчик:
Колесникова Марина Леонтьевна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 07? ОК 09.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла (социально-гуманитарного цикла, дополнительных общеобразовательных дисциплин).

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

Цель дисциплины – формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7	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	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

	информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять 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	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: агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур; технологии кормления в

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиена

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы и практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации - экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		**22/8**	
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Понятие о микроорганизмах.	4	
	2 Морфология микробов.		
	3 Физиология микробов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 1. Анализ основных форм бактерий, грибов	2	
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Химический состав микробов, питание ,рост, развитие.	2	
	2 Генетика микроорганизмов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	2	

Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	**4**	
	2 Фитопатогенные микроорганизмы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 3. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	2	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве	**4**	
	2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 4. Микробиологический анализ почвы.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 1. *Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:* *1. Зарисовать основные формы бактерий и других видов микроорганизмов.*	1	
Раздел 2. Основы санитарии гигиены		**10/4**	
Тема 2.1. Санитарные требования	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.7
	1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.	2	
	2. Санитарные требования к спецодежде работников.		
Тема 2.2 Дезинфекция	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 5. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	2	

Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Назначение дезинсекции, её методы	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. *Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:* *1. Изучение сроков хранения дезинфицирующих средств.*	1	
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ – ЭКЗАМЕН (3 СЕМЕСТР) (КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН С ОД.13 БИОЛОГИЯ)			
ВСЕГО		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиена

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Комплект учебной мебели кабинета состоит из посадочных мест по количеству обучающихся, рабочего места преподавателя, учебной доски, шкафов для хранения учебного оборудования.

Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, стенды,

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедийный проектор, ноутбук, экран.

Средства обучения:

наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, карточки – задания, тесты, раздаточный материал).

3.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Пилильшикова. Н.В. Физиология растений с основами микробиологии.- М.: Миф, 2019.-268с.

2. Наумова Т. И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. пособие / Т. И. Наумова. - Ростов н/Д : Феникс, 2020. - 284 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

Основные электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44326-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223427 .

2. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243326 .

3. Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 142 с. — ISBN 978-5-507-44485-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/260834 .

Дополнительные источники:

1. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. –М.: Академия, 2008.-346 с.

2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.-324 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиена

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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 инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	демонстрация умений и навыков обеспечения асептических условий работы с биоматериалами; демонстрация умений и навыков проведения микробиологических	Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы.

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.	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.	