КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:55:00 +07'00'

Приложение 3. Социально-гуманитарный цикл
к ПООП-П по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

Переутверждена и
введена в действие
пр. № 128 от 31.08.26
Пр. УР
Зав. ри

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

профессия 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии/ 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК.01, ОК.07, ОК.08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями	У 2.1.03	Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии	З 2.1.03	Правила личной гигиены работников
	У 2.1.04	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	З 2.1.04	Классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями	У 2.2.02	Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	З 2.2.03	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.
	У 2.2.03	Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	З 2.2.04	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения
ПК 2.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами	У 2.3.03	Применять необходимые методы и средства защиты	З 2.3.03	Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа[1]	
Промежуточная аттестация/ дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№п/п	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[2], формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	Тема 1. Введение	**Содержание:**	*4*		
1-4		Общее понятие о гигиене труда и личной гигиене работников сельскохозяйственной отрасли, промышленной санитарии, микробиологии. Значение этих дисциплин для работников сельского хозяйства. Нормы гигиены труда..	*4*	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У2.2.03; З 2.2.05 Уо 08.01; Зо 08.01 Уо 08.02; Зо 08.02
		Самостоятельная работа обучающихся			

5-8	**Тема 2. Понятие о микроорганизмов**	**Содержание:**	***8***	ПК 2.2 ОК 08	У2.2.03; З 2.2.05 Уо 08.01;Зо 08.01 Уо 08.02; Зо 08.02
		Виды микробов и их размеры: бактерии, плесневые грибы, дрожжи. Вирусы, их особенности. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, питание, дыхание.	***4***		
9-10		**В том числе практических занятий и лабораторных работ**			
		1. Практическая работа № 1. Изучение формы клеток и видов микроорганизмов.	***2***	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У2.2.03; З2.2.05 Уо 08.01; Зо08.01 Уо 08.02; Зо 08.02
11-12		**2.Практическая работа № 2.** Определение численности микроорганизмов в различных субстратах (почве, навозе, жидкостях, воздухе).	***2***	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 08	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У2.2.03; З2.2.05 Уо 08.01; Зо08.01 Уо 08.02; Зо 08.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
13-18	**Тема 3. Личная гигиена**	**Содержание:**	***10***		
		Значение личной гигиены работников сельского хозяйства. Санитарные	***6***	ПК 2.1 ПК 2.3	У.2.1.03 ;З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04

		требования к телу, полости рта, форменной и личной одежды. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.		ОК 07	У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02
19-22		**В том числе практических занятий и лабораторных работ**			
		Практическая работа № 3. Составление аналитической таблицы «Санитарный режим работ и работников на сельскохозяйственном производстве»	***4***	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
23-24	**Тема 4. Санитарно – гигиенические требования к**	**Содержание:**	***6***		
		Санитарно – гигиенические требования к сельскохозяйственным предприятиям	***2***		

	сельскохозяйственным предприятиям	Значение гигиены и санитарии в работе предприятий сельского хозяйства. Требования к устройству предприятий: выбор места, территории, планировка и отделка помещений. Санитарно – гигиенические требования к помещениям для содержания сельскохозяйственных животных: воздушной среде, водоснабжению, кормам. Гигиенические требования к почве и ее санитарная охрана. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	***4***	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07 ОК 01	У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02 Уо 01.02; Зо 01.02
		В том числе практических занятий			
25-26		**Практическая работа № 4** Приготовление раствора моющих и дезинфицирующих средств на сельскохозяйственных предприятиях	***2***		
27-28		**Практическая работа № 5.** Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др	***2***		
		Самостоятельная работа обучающихся			

29-30	**Тема 5. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения**	**Содержание:** Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения.	***2***	ПК 2.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 07 ОК 01	У2.2.03; З2.2.05 У.2.1.03; З.2.1.03 У.2.1.04; З.2.1.04 У 2.3.03; З 2.3.03 Уо 07.01; Зо 07.01 Уо 07.02; Зо 07.02 Уо 01.02; Зо 01.02
		Самостоятельная работа обучающихся			
31-32		**Промежуточная аттестация/ дифференцированный зачет**	***2***		
		Всего:	***32***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

Л1 Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491852 (дата обращения: 15.02.2023).

Л2 Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1895093 (дата обращения: 15.02.2023). – Режим доступа: по подписке

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения[3]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; Применять необходимые методы и средства защиты;	Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу;	Оценка результатов выполнения практической работы; Наблюдение за ходом выполнения практической работы; Оценка написанного заключения по выполненной работе;
Правила личной гигиены работников; Моющих классификацию и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу;	Оценка выполненных тестовых заданий и практических работ; Проведение устного и письменного опроса; Решение ситуационных задач;

Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;		