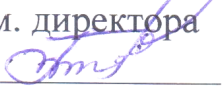


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

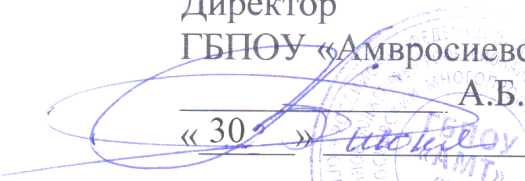
 Л.Г.Баглай

« 30 » июня 2025

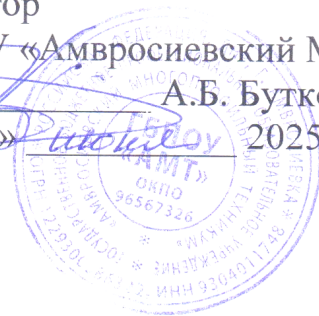
УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ «Амвросиевский МТ»

 А.Б. Бутко

« 30 » 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 35.01.27. Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.05.2022 г. № 355

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рабочую программу по Основам микробиологии, санитарии и гигиены разработал(а):

преподаватель Ткаченко Анастасия Валериевна.

Рецензенты:

- 1) Калмыкова И.С., методист ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»
- 2) Варавина Н.П., методист ГБПОУ «Амвросиевский индустриально-экономический колледж»

Одобрена и рекомендована с целью практического применения методической комиссией по подготовке работников для сельского хозяйства и промышленности

протокол № 1 от 30.08.2025 г.

Председатель МК _____ / С.А. Карпов/

Рабочая программа переутверждена на 20____/ 20____учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «_____» _____ 20____г.

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение _____, стр._____)

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20____/ 20____учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «_____» _____ 20____г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства.

При составлении рабочей программы по учебной дисциплине «Основы микробиологии санитарии и гигиены» за основу взят:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 24 мая 2022 г.

№ 355 (зарегистрирован в Минюсте России 24 июля 2022 г., регистрационный № 68984);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413»;

В рабочую программу учебной дисциплины входят:

- пояснительная записка,
- паспорт рабочей программы учебной дисциплины,
- структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины,
- условия реализации рабочей программы учебной дисциплины,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

На освоение рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» предусмотрено максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося -30 часов;
самостоятельную работу обучающегося –2 часа.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателем в журналах теоретического обучения. Продолжительность учебного часа теоретических занятий -1 академический час (45 минут).

Теоретическое обучение проводится в кабинете с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих. Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» преподаватель применяет элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного и коллективного обучения, ИКТ, современных электронных ресурсов.

После каждой темы преподаватель предлагает задания для выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на расширение кругозора по изучаемой теме. Для текущего контроля предусмотрено выполнение контрольных работ. Контрольные работы могут быть тестовые или ситуационные.

Итоговая аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 24 мая 2022 г

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ЛР 10 Заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Демонстрировать готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 16 Принимать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 18 Стремиться к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края

ЛР 19 Обладать экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и т.д.;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 2 часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
В том числе:	
Теоретическое обучение	19
Практическая работа	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов, формируемые компетенции
1	2	3
Раздел 1. Основы микробиологии санитарии и гигиены.	Содержание учебного материала	32
Тема 1.1 санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. Правила личной гигиены работников; Нормы гигиены труда;	1. Понятие о микробиологии. 2. Исторические этапы и направления развития микробиологии. 3. Исторические этапы и направления развития микробиологии. 4. Санитарно-гигиенические требования к участку. 5. Гигиеническая оценка строительных материалов 6. Гигиенические требования к устройству помещений, освещению, канализации, вентиляции.	6 ЛР 19 ОК 1 ОК 2
	Практические работы 7. Правила личной гигиены 8. Правила личной гигиены 9. Санитарно-гигиеническое состояние ферм. 10. Самостоятельная работа. Санитарная зона вокруг животноводческих построек.	4 ЛР 18 ЛР 16 ОК 1 ПК 1.1
Тема 1.2 Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	11. Классификация дезинфицирующих веществ. 12. Классификация дезинфицирующих веществ. 13. Правила применения дезинфицирующих средств. 14. Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств.	4 ЛР 13 ЛР 16 ОК 2
	Практические работы 15. Приготовление дезинфицирующих растворов, моющих растворов и средств. 16. Приготовление дезинфицирующих растворов, моющих растворов и средств.	2 ПК 2.3 ОК 5 ЛР 18
Тема 1.3. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.	17. Виды дезинфекции инвентаря и транспорта 18. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений. 19. Самостоятельная работа. Гигиенические требования к оборудованию станков, стоек, клеток, денников, кормушек и поилок	3 ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 13 ЛР 15

	Практические работы	2
	20. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации 21. Дезинфекция оборудования и инвентаря	ПК 3.3 ПК 3.4
Тема 1.4 Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения.	22. Классификация микроорганизмов. 23. Классификация микроорганизмов. 24. Источники возможного заражения. 25. Основные типы пищевых отравлений	4 ПК 2.5 ПК 3.1 ОК 4 ЛР 18
	Практические работы	1
	26. Микроскопическое и бактериологическое исследования	ЛР 12
Тема 1.5 Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	27. Санитарные требования к условиям хранения сырья животного происхождения . 28. Санитарные требования к условиям хранения сырья животного происхождения . 29. Санитарные требования к условиям хранения полуфабрикатов и продукции. 30. Санитарные требования к условиям хранения полуфабрикатов и продукции.	4 ПК 1.8 ПК 4.1 ЛР 16 ОК 6
	Практические работы	1
	31. Параметры микроклимата при хранении продукции и полуфабрикатов	ПК 3.4 ОК 7 ЛР 10
Всего 32 часа	32. Дифференцированный зачет	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории электротехники

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект инструментов, приспособлений;
- микроскоп, лабораторная посуда
- предметные стекла, инструменты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022 — 252 с. — ISBN 978-5-8114-1094-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212729> .— Текст : электронный.
2. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023 — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/948621>. — Текст : электронный.
3. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326> .— Текст : электронный.
4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербур Лань, 2022-224с. ISBN 978-5-8114-8980-0. —URL: <https://e.lanbook.com/book/186028> .— Текст : электронный.
5. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 44 с. — ISBN 978-5-507-45808-0 — URL: <https://e.lanbook.com/book/284075> .— Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023 — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: <https://book.ru/book/949413>. — Текст : электронный.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2 — URL: <https://e.lanbook.com/book/322553> .— Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания		
санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;		Тестирование
правила личной гигиены работников;		Тестирование
нормы гигиены труда;		Тестирование
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;		Тестирование
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;		Тестирование
основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;		Тестирование
санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции		Тестирование
Умения		
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;		Защита практической работы
применять необходимые методы и средства защиты;		Защита практической работы
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;		Защита практической работы
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;		Защита практической работы
проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;		Защита практической работы
Личностные результаты		
ЛР 10	Заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13	Демонстрировать готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	
ЛР 16	Принимать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
ЛР 18	Стремиться к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края	
ЛР 19	Обладать экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	