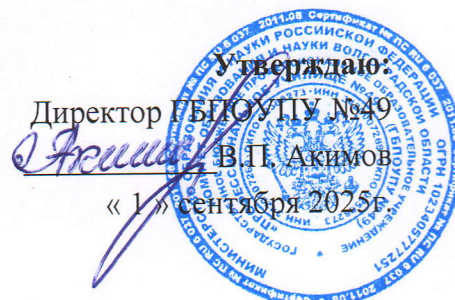


Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище №49»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина: **Основы микробиологии, санитарии, гигиены**

Индекс дисциплины: **ОП.07**

Профессия:

СПО 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

Форма обучения: очная

Курс: 2 Семестр: 4

Теоретическое обучение: 36 час.

Всего: 36 час

Дифференцированный зачет

Согласовано:

Зам. директора по УПР


 Е.А. Белова

« 1 » сентября 2025г.

п. Серп и Молот
2025г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной, рабочей программы одобренной на заседании Педагогического совета
ФГБОУ ДПО ИРПО
протоколом №6/2025 от «18» апреля 2025 года по профессии среднего профессионального образования (далее СПО)
35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

Составитель (автор): преподаватель Харитонов А.С.

Рассмотрено
Предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 1
от 29.08.2025г.
 /А.Н. Агеенко/

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета
29.08.2025г., протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 **Мастер сельскохозяйственного производства**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения 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 др.;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам

В результате освоения 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

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.
ПК 1.2	Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.
ПК 1.3	Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.
ПК 2.1	Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.
ПК 2.2	Проводить ремонт, наладку и регулировку отдельных узлов и деталей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов с заменой отдельных частей и деталей.
ПК 2.3	Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.
ПК 2.4	Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их.
ПК 3.1	Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.
ПК 3.2	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.
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.

ПК 4.1	Управлять автомобилями категорий "В" и "С".
ПК 4.2	Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.
ПК 4.3	Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.
ПК 4.4	Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.
ПК 4.5	Работать с документацией установленной формы.
ПК 4.6	Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, проявлять к ней устойчивый интерес
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.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ВВЕДЕНИЕ	1	Микробиология как наука. Общая микробиология	2	2
	2	Практическая работа №1 по теме «Понятие о микробиологии»	1	2
	3	Бактерии, их строение, рост и размножение.	1	2
	4	Плесневые грибы. Дрожжи.	1	2
	5.	Вирусы. Бактериофаги.	1	2
	6.	Лабораторная работа №1 по теме « Устройство микроскопа»	1	2
	7.	Лабораторная работа №2 по теме « Рассмотрение микроорганизмов на готовых микропрепаратах»	1	2
	8.	Механизм питания микроорганизмов.	2	2
	9.	Типы дыхания микроорганизмов. Влияние на микробную клетку температурных факторов, кислот, щелочей. Формальдегида. Отличие вирусов от бактерий. Методы стерилизации в лаборатории отработанных микробных культур.	2	2
	10.	Практическая работа №2 по теме «Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизм»	1	2

Тема 3. «Роль микроорганизмов в природе и жизни животных»	11.	Микрофлора почвы, воды и воздуха.	2	2
	12.	Практическая работа №3 по теме «Распространение микробов в природе»	1	2
	13.	Микрофлора молока .	1	2
	14.	Микрофлора молочных продуктов.	1	2
Тема 4. «Инфекция и иммунитет»	15.	Понятие «Инфекция». Практическая работа №4 по теме «Пищевые инфекционные заболевания» Понятия о бактериемии, токсемии, септицемии Понятия «антиген» и «антитело»	1	2
	16.	Вакцины и их использование. Применение гипериммунных сывороток. Принципы аллергической диагностики	1	2
Тема 5. «Зооигиенические требования к почве и санитарная охрана её»	17.	Санитарная оценка почв.	1	2
	18.	Практическая работа №5 по теме «Механический состав, физические и химические свойства почвы»	1	2
Тема 6. «Зооигиенические требования к помещением для содержания животных»	19.	Зооигиенические требования к постройкам для животных.	2	2
	20.	Выбор участка для фермы. Строительные материалы.	1	2
Тема 7.	21.	Значение воды. Качество воды. Очистка и обеззараживание воды.	1	2

« Гигиена водоснабжения и поения животных»	22.	Нормы поения животных.	1	2
Тема 8. «Зооигиенические требования к кормам и кормлению животных»	23.	Зооигиенические требования к грубым и сочным кормам.	1	2
	24.	Требования, предъявляемые к концентрированным кормам.	1	2
Тема 9. «Гигиена зимнего и летнего содержания животных»	25.	Системы и способы содержания животных. Привязное, беспривязное, беспривязно-боксовое содержание.	1	2
Тема 10. «Гигиена выращивания молодняка»	26.	Микроклимат животноводческих помещений для выращивания молодняка.	1	2
	27.	Требования, предъявляемые к кормораздаточным устройствам.	1	2
Тема 11. «Профилактические и лечебные мероприятия на фермах»	28.	Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие о ветеринарии. Незаразные болезни. Заразные болезни крупного рогатого скота.	1	2
	29.	Практическая работа №6 по теме « Приготовление раствора для дезинфекции»	1	2
Тема 12. « Охрана окружающей среды»	30	Охрана окружающей среды.	1	2
Дифференцированный зачет			2	2
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Имеется в наличии учебный кабинет химии, биологии и микробиологии
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебная литература:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник. Издательство: ИЦ Академия, 2012г

Дополнительная литература:

Г. Табаков, В. Храмцов «Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии»: учебник - Издательство: КолосС 2004-424 с.

1. В. Храмцов, Г. Переверзева, В. Емцев «Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве»: учебник – Издательство: Дрофа 2004 - 304 с.
2. Л. Табакова «Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства»: учебник - Издательство: КолосС 2007-336 с.
3. Легеза В.Н. Животноводство. : Москва -2001 г. - № 15
4. Фермерское хозяйство. – Ростов-на-Дону.: ИД Владис, 2007 .
5. Емцев В.Т. Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве. – Дрофа. М, 2004
6. Ковалёв Ю. Н. Основы ведения фермерского хозяйства. – М.: Академия, 2010

7. Интернет-ресурсы:

1. Ресурсы сайта btf.ucoz.ru > load/0-0-0-137-20.
2. Ресурсы сайта ya-fermer.ru > content/avtopoilk.
3. Ресурсы сайта ohranatruda.ru > Библиотека > Нормативы > .../52/52862/index
4. Ресурсы сайта btf.ucoz.ru > load/0-0-0-137-20.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	Фронтальный опрос, практические работы, тесты, тестирование, лабораторные работы, исследовательские работы, учебные проекты, дифференцированный зачет
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 др.	
проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	
Знания:	Фронтальный опрос, практические работы, тесты, тестирование, лабораторные работы, исследовательские работы, учебные проекты, дифференцированный зачет
санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	
правила личной гигиены работников	
нормы гигиены труда	
классификации моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	
правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	
основных типов пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	
санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	