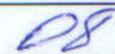


ЗЛЫНКОВСКИЙ ФИЛИАЛ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

«Утверждаю»

Директор Злынковского филиала ГБПОУ  
«БАТ имени Героя России А.С.Зайцева»

 О.М. Позднякова  
«»  2023г.

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

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

г. Злынка, 2023 г.

Основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного Приказом Минпросвещения Российской Федерации 24.05.2022 № 355.

Организация-разработчик: Злынковский филиал ГБПОУ «БАТ имени Героя России А.С. Зайцева»

Разработчик:  
Плаунова Лариса Николаевна –преподаватель

Рассмотрена и одобрена предметной (цикловой) комиссией:

Протокол № «30» 08 2023г.  
председатель комиссии

Романова - С.В.Романова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

Осипова О.А. Осипова  
«30» 08 2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

<b>1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «основы микробиологии, санитарии и гигиены» .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины.....</b>	<b>6</b>
<b>3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....</b>	<b>9</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

На изучение учебной дисциплины «ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства отводится 36 часов в соответствии с учебным планом.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	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

	<p>последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p>	<p>деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение:</p> <p>агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений;</p> <p>агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур;</p> <p>технологии кормления в</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
Практические занятия (если предусмотрено)	14
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация зачет</b>	2

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	Общее понятие о гигиене труда и личной гигиене работников сельскохозяйственной отрасли, промышленной санитарии, микробиологии. Значение этих дисциплин для работников сельского хозяйства. Нормы гигиены труда..	2	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>8/10</b>	
<b>Тема 1.1 Понятия о микроорганизмах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Анализ основных форм бактерий, грибов	2	
<b>Тема 1.2 Физиология и генетика микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	Химический состав микробов, питание, рост, развитие. Генетика микроорганизмов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Определение чувствительности микроорганизмов.	2	
	Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	2	
<b>Тема 1.3 Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3
	Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения Фитопатогенные микроорганизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	2	
<b>Тема 1.4 Микрофлора почвы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве Возможности управления микробиологическими процессами в почве.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Микробиологический анализ почвы.	2	
<b>Раздел 2. Основы санитарии гигиены</b>		<b>8/6</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарные требования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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. Санитарные требования к спецодежде работников.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Тема 2.2 Дезинфекция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09
	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	2	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	2	ПК 2.7
<b>Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02
	1 Назначение дезинсекции, её методы	<b>2</b>	ОК 07 ОК 09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.2 ПК 2.3
	Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2	ПК 2.7
<b>Тема 2.4 Охрана окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02
	Охрана окружающей среды.	2	ОК 07 ОК 09
	<b>В том числе практических занятий</b>		ПК 2.2 ПК 2.3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 Примерной образовательной программы по профессии.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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 организацией 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 издания**

1. Пилильщикова. 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).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. 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: 15.11.2022).

2. 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> .

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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326> .

4. 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> .

##### **3.2.3. 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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основных групп микроорганизмов, их классификации;</li> <li>– значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;</li> <li>– правил отбора, доставки и хранения биоматериала;</li> <li>– типов питательных сред и правил работы с ними;</li> <li>– методов стерилизации и дезинфекции;</li> <li>– понятий патогенности и вирулентности;</li> <li>– форм воздействия патогенных микроорганизмов;</li> <li>– санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li> <li>– правил личной гигиены работников;</li> <li>– норм гигиены труда;</li> <li>– классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения;</li> <li>– правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение основных групп микроорганизмов, их классификация;</li> <li>– обоснование значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;</li> <li>– формулирование правил отбора, доставки и хранения биоматериала;</li> <li>– определение типов питательных сред;</li> <li>– формулирование правил работы с питательными средами;</li> <li>– изложение методов стерилизации и дезинфекции;</li> <li>– определение понятий патогенности и вирулентности;</li> <li>– определение формы воздействия патогенных микроорганизмов;</li> <li>– определение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</li> <li>– изложение правил личной гигиены работников;</li> <li>– обоснование норм гигиены труда;</li> <li>– изложение классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения;</li> <li>– формулирование правил проведения дезинфекции инвентаря и</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ. Зачет</p>

<sup>2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– пользоваться микроскопической оптической техникой;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств различной концентрации;</li> <li>– дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация умений и навыков обеспечения асептических условий работы с биоматериалами;</li> <li>– демонстрация умений и навыков проведения микробиологических исследований;</li> <li>– демонстрация умений и навыков работы с помощью микроскопической оптической техники;</li> <li>– демонстрация соблюдения правил личной гигиены и промышленной санитарии, применения необходимых методов и средств защиты;</li> <li>– демонстрация умений и навыков приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– демонстрация умений и навыков дезинфицирования оборудования, инвентаря, помещения.</li> </ul>	<p>Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы. Зачет</p>