

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ  
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО  
Директор ГНВ «Гладышев и К»  
*А.И. Гладышев*  
«28» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО «БККПТ  
имени Героя Советского союза  
Выкова Бориса Ивановича»  
*В.В. Мелентей*  
Приказ №199 от 31.08.2023 г.



РАССМОТРЕНО

на заседании МК ПЦ  
Протокол № 1 от «25» августа 2023 г.  
Председатель МК ПЦ

*В.А. Рябенко*      В.А. Рябенко

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП 03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии СПО технологического профиля  
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

п. Коксовый

2023 г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана на основе основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОПОП СПО-ППКРС) по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича», которая разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24 мая 2022 № 355.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчик:** Жирнова Надежда Митрофановна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 03 «Основы микробиологии, гигиены и санитарии»

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

Учебная дисциплина ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью профессионального блока ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1,2,7

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li><li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>– дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</li><li>– проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>– применять необходимые методы и средства защиты</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li><li>– правила личной гигиены работников;</li><li>– нормы гигиены труда;</li><li>– классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>– правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекций, дезинсекций и дератизации помещений;</li><li>– основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения</li></ul>

### **1.3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ АГРОНОМИИ**

Результатом освоения программы ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является овладение обучающимися видом деятельности основ агрономии в сельском хозяйстве, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	– Выполнять работы по соблюдению правил личной гигиены и промышленной санитарии; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; применять необходимые методы и средства защиты
ПК 2.2	
ПК 2.3	
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, 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.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **Личностные результаты освоения программы**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном	<b>ЛР 2</b>

<p>самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	ЛР 3
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	ЛР 4
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	ЛР 5
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	ЛР 6
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	ЛР 8
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	ЛР 9
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	ЛР 10
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	ЛР 11
<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	ЛР 12
<p style="text-align: center;"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	

Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 13</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 15</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 16</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 17</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	<b>ЛР 19</b>
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	<b>ЛР 20</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)</b>	
Мотивация к самообразованию и развитию	<b>ЛР 21</b>

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» для реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, с учетом специфики программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства».

## **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>	32
<b>в т. ч. в форме практической подготовки</b>	10
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	20
в т. ч. самостоятельная работа	2
лабораторные работы	10
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, гигиены и санитарии »**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, академ. часов	в том числе самостоятельная работа	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Kод ПК,	Kод
					OK	H/U/3
1	2	3	4	5	6	7
<b>Тема 1. Введение</b>	Дидактические единицы, содержание	2	-			
	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>ЛР 1, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20, 21</b>	<b>ПК 2.1 OK 07</b>	Уо 07.01 Зо 07.01
<b>Тема 2. Понятие о микроорганизмах</b>	Дидактические единицы, содержание	8	-			
	Виды микробов и их размеры: бактерии, плесневые грибы, дрожжи. Вирусы, их особенности. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, питание, дыхание.	4	-	<b>ЛР 1, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20, 21</b>	<b>ПК 2.2 OK 02</b>	Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо 02.02 Зо 02.03
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	-			
	<b>1. Практическая работа № 1.</b> Изучение формы клеток и видов микроорганизмов.	2	-			
	<b>2.Практическая работа № 2.</b> Определение численности микроорганизмов в различных субстратах (почве, навозе, жидкостях, воздухе).	2	-			
<b>Тема 3. Личная</b>	Дидактические единицы, содержание	6	-	<b>ЛР 1, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР14,</b>	<b>ПК 2.1</b>	Уо
	Значение личной гигиены работников	4	-			

<b>гигиена</b>	сельского хозяйства. Санитарные требования к телу, полости рта, форменной и личной одежды. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников, их цель и виды. Предохраниительные прививки, их значение.			<b>ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20, 21</b>	<b>ОК 02</b>	02.02 Уо 02.04 Зо 02.02
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	-			
	<b>Практическая работа № 3.</b> Составление аналитической таблицы «Санитарный режим работ и работников на сельскохозяйственном производстве»	2	-			
<b>Тема 4. Санитарно – гигиенические требования к сельскохозяйственным предприятиям</b>	<b>Дидактические единицы, содержание</b>	<b>10</b>	-	<b>ЛР 1, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20, 21</b>	<b>ПК 2.6 ПК 2.3 ОК 01</b>	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.05 Зо 01.06
	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	6	-			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	-			
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление раствора моющих и дезинфицирующих средств на сельскохозяйственных предприятиях	2	-			
	<b>Практическая работа № 4.</b>	2	-			

	Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др					
<b>Тема 5. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.</b>	Дидактические единицы, содержание	4	2	<i>ЛР 1, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20, 21</i>	<b>ПК 2.2 ОК -01 ОК -02</b>	Yo 01.01 Yo 01.07 3o 01.03 Yo 02.02 Yo 02.03 Yo 02.04 3o 02.02 3o 02.04
	Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения.	2	-			
	<b>самостоятельная работа</b> Описание методов и средств защиты					
		2	2			
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		2				
<b>Всего:</b>		32				

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

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

Кабинет «Основы микробиологии, гигиены и санитарии», совмещенный с кабинетом основы агрономии и оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 общепрофессиональной программы по профессии 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

#### **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**

Основные источники:

1. Заерко В.И., Веревкина М.Н., Светлакова Е.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.
2. Иванова Н.И., Корчагина О.А. Основы зоотехнии: учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

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

1. Курс лекций по дисциплине «Санитарная микробиология»: курс лекций / составители Н. В. Долгополова [и др.]. — Курск : Курская ГСХА, 2018. — 69 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134836> (дата обращения: 03.06.2022).
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> (дата обращения: 03.06.2022).
3. 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. — URL : <https://urait.ru/bcode/491852>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>знания</b>  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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность ответа</li> <li>– полнота ответа</li> </ul> <p><i>Традиционная система оценки в баллах за каждую выполненную работу (опрос, тест)</i></p> <p>Оценка «5» (отлично) – 90-100% правильных ответов</p> <p>Оценка «4» (хорошо) – 80-89% правильных ответов</p> <p>Оценка «3» (удовлетворительно) – 70-79% правильных ответов</p> <p>Оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 70% правильных ответов</p>	<p>Оценка выполненных тестовых заданий и практических работ</p> <p>Проведение устного и письменного опроса</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Изучение дисциплины оканчивается дифференцированным зачетом.</p>
<b>умения</b>  – соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; – проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – применять необходимые методы и средства защиты	<p>соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии;</p> <p>правильность приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>соблюдение мер дезинфекции оборудования, инвентаря, помещения и др.;</p> <p>демонстрация проведения простых микробиологических исследований и их оценку</p> <p>соблюдение необходимых методов и средств защиты</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> <p>Оценка написанного заключения по выполненной работе</p>