

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Обшаровский государственный техникум им. В. И. Суркова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства  
квалификация: мастер сельскохозяйственного производства

Срок обучения: 10 месяцев

Рассмотрена  
на заседании  
методической комиссии

Протокол № 7

от «26» мая 2026 г.

Председатель

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

Разработчик:

преподаватель

\_\_\_\_\_ М.В. Хохрина

Составлена на основании ФГОС  
по программе подготовки

квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии 35.01.27

Мастер сельскохозяйственного  
производства и примерной

программы учебной дисциплины

Основы санитарии, микробиологии  
и гигиены

Утверждаю:

Директор

\_\_\_\_\_ Захаров Н.В.

« 26 » мая 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства и с учетом профессиональных стандартов, утвержденных приказом министерства труда и социальной защиты РФ:

№ 523н от 04.08.2014, 13.010 Оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм,

№ 619н от 08.09.2014, 13.016 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования,

№ 362н от 04.06.2014, 13.006, Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, требований работодателя и демонстрационного экзамена.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»

Разработчики: Хохрина М.В. преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>5</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>13</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>16</b> |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, входящей в состав укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

### **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

#### **Умения:**

- 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
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
- Определять задачи для поиска информации
- Определять необходимые источники информации
- Планировать процесс поиска
- Структурировать получаемую информацию

- Выделять наиболее значимое в перечне информации
- Оценивать практическую значимость результатов поиска
- Оформлять результаты поиска
- Соблюдать нормы экологической безопасности
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
  - Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения
  - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
  - Использовать современное программное обеспечение

### **Знания:**

- 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 деятельности; приемы структурирования информации
    - Формат оформления результатов поиска информации
  - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
    - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
    - Использовать современное программное обеспечение
    - Агротехнические требования на внесение минеральных и органических

удобрений

- Агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур

**1.4. Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является овладение обучающимися профессиональными и общими компетенциями и личностными результатами.**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.7. Выполнять механизированные работы в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 9 Сознательный ценностный образ жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объём образовательной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе из них 12 часа практических занятий, 8 часов лекционного материала реализуются в форме практической подготовки: лабораторные работы № 1-6, лекционный материал – Тема 1.1-1.4; Тема 2.1-2.3.

## 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>          | <b>36</b>            |
| <b>Всего учебных занятий</b>                                       | <b>36</b>            |
| в том числе:   |                      |
| теоретическое обучение   | <b>23</b>            |
| в том числе в форме практической подготовки                        | 8                    |
| лабораторные работы  | <b>12</b>            |
| в том числе в форме практической подготовки                        | 12                   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> | <b>1</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, | Объем часов  | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций                | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|---|--|--|------------------|---|--|
| 1   | 2  | 3  |                  | 4   | 5  |
| <b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>                                   |  | <b>25/8</b>  |                  |   |  |
| <b>Тема 1.1.</b> Понятия о микроорганизмах                              | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>7</b>   |                  | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09                    |
|   | 1 Понятие о микроорганизмах.   | 1  | 2                |   |  |
|   | 2 Морфология микробов.   | 2  | 2                |   |  |
|   | 3 Физиология микробов  | 2  | 2                |   |  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                   | <b>2</b>   |                  |   |  |
|   | <b>Лабораторная работа 1.</b> Анализ основных форм бактерий, грибов                      | 2  |                  |   |  |
| <b>Тема 1.2.</b> Физиология и генетика микроорганизмов                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>   |                  | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09                    |
|   | 1 Химический состав микробов, питание, рост, развитие.                                   | 2  | 2                |   |  |
|   | 2 Генетика микроорганизмов   | 2  | 2                |   |  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                   | <b>2</b>   |                  |   |  |
|   |  | <b>Лабораторная работа 2.</b> Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных | 2                |   |  |
| <b>Тема 1.3.</b> Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>   |                  | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09                    |
|   | 1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения                           | 2  | 2                |   |  |
|   | 2 Фитопатогенные микроорганизмы.   | 2  | 2                |   |  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                   | <b>2</b>   |                  |   |  |
|   |  | <b>Лабораторная работа 3.</b> Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.  | 2                |   |  |
| <b>Тема 1.4.</b> Микрофлора   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>   |                  | ОК 01.  | ЛР 01, ЛР 02,  |

|  |  |             |          |   |   |
|--|--|-------------|----------|---|---|
| почвы                                      | 1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве  | 2           | 2        | ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7.           | ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09                  |
|  | 2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.   | 2           | 2        |   |   |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b>    |          |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа 4.</b> Микробиологический анализ почвы.   | 2           |          |   |   |
| <b>Раздел 2. Основы санитарии гигиены</b>  |  | <b>10/4</b> |          |   |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Санитарные требования     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |          | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09 |
|  | 1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.  | 1           | 2        |   |   |
|  | 2. Санитарные требования к спецодежде работников.  | 1           | 2        |   |   |
| <b>Тема 2.2</b> Дезинфекция                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    |          | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09 |
|  | 1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация  | 2           | 2        |   |   |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b>    | <b>2</b> |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.  | 2           |          |   |   |
| <b>Тема 2.3.</b> Дезинсекция и дератизация | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    |          | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04, ЛР 06,<br>ЛР 09 |
|  | 1 Назначение дезинсекции, её методы  | 2           | 2        |   |   |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b>    |          |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации. | 2           |          |   |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>            | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>1</b>    |          | ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 07.<br>ОК 09.<br>ПК.1.7. | ЛР 01, ЛР 02,<br>ЛР 04,<br>ЛР 06, ЛР 09 |
| <b>Всего</b>                               |  | <b>36</b>   |          |   |   |

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»  
оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, муляжи пород сельскохозяйственных животных, макеты и стенды по темам занятий, комплект приборов для определения микроклимата, инструменты для мечения животных; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

#### **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. Пилильшикова. 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, 2018.-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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <b>Знания:</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> </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</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, выполнение лабораторных работ. Дифференцированный зачет.</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> </ul>  | <p>помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений</li> </ul> |   |
| <b>Умения:</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</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</li> </ul>                                | <p>Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы. Дифференцированный зачет</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>моющих средств различной концентрации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</li> </ul> | <p>санитарии, применения необходимых методов и средств защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация умений и навыков приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– демонстрация умений и навыков дезинфицирования оборудования, инвентаря, помещения.</li> </ul> |  |
|---|--|--|