

БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ - ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-методической комиссии
БГМТ – филиала ФГБОУ
ВО Оренбургский ГАУ
Вандышев Ю.В.

«04» 02 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Срок получения образования по ОП 3 года 10 месяцев

Бузулук, 2026 г.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии структурного подразделения СПО, номер страницы с изменением

БЫЛО

СТАЛО

Основание: решение заседания ПЦК от «___» _____ № ___
протокола
Председатель ПЦК _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, санитария и гигиена»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 16.08.2024 г., приказ № 581 и зарегистрированным в Минюсте России 17.09.2024 г., № 79491.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» 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 санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов и их классификацию;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 72 часа

Всего учебной нагрузки – 66 часов

самостоятельная работа – 6 часов

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения дисциплины является формирование общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.
ПК 1.4.	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК 1.5.	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.
ПК 2.2.	Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.3.	Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.
ПК 2.4.	Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.
ПК 2.5.	Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём м часов	6 семестр
Объём образовательной нагрузки	72	72
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	66	66
в том числе:		
лекции, уроки	34	34
практические занятия	32	32
консультации	-	-
самостоятельная работа	6	6
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемая компетенция
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		52	
Тема 1.1. Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала Понятие о микробиологии. Морфология микроорганизмов.	4	ОК 01. ПК 2.3.
	Практическая работа №1 Знакомство с микробиологической лабораторией. Общие представления о культивировании при работе с микроорганизмами.	2	
	Практическая работа №2 Простейшие микробиологические исследования	2	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала Обмен веществ у микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Химический состав микроорганизмов	4	ПК 2.2.
	Практическая работа №3 Приготовление питательных сред для культивирования микроорганизмов	4	
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала Влияние физических факторов. Влияние химических и биологических факторов. Распространение микроорганизмов в природе	6	ОК 07

	Практическая работа №4 Количественный учет бактерий в воздухе. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха.	4	ПК 2.4.
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Пищевые заболевания микробной природы.	6	ПК 2.5.
	Практическая работа №5 Определение качественного состава микроорганизмов. Форма бактериальных клеток.	6	
	Практическая работа №6 Санитарно-гигиеническое исследование воды	4	
	Практическая работа №7 Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии	2	
Тема 1.5. Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки	Содержание учебного материала Микрофлора зерна. Микрофлора муки. Микрофлора крупы. Микрофлора комбикормов	6	ПК 1.5.
	Практическая работа №8 Микробиология основных пищевых продуктов	2	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		20	
Тема 2.1. Основные сведения о	Содержание учебного материала Основные сведения о гигиене и санитарии труда	4	

гигиене и санитарии	Практическая работа №9 Виды дезинфицирующих растворов и их применение	2	ПК 1.4.
Тема 2.2. Основы микробиологического контроля на предприятиях	Содержание учебного материала Контроль пищевых продуктов. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений. Контроль чистоты рук и одежды персонала.	4	
		Практическая работа №10	
пищевой промышленности	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	ПК 1.3.
	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	
	Самостоятельная работа	6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – Кабинет социально-гуманитарных дисциплин:

- количество посадочных мест – 60
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- оборудование: переносной проектор Casio xj-a145 projector – 1 шт., экран – 1 шт.
- учебно-методическая документация
- технические средства обучения: тестовая оболочка JoliTest (JTRun, JtEditor, TestRun), пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Учебная аудитория для проведения семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - Микробиологическая лаборатория:

- количество посадочных мест – 30
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- оборудование: наборы для микробиологических исследований (штатив, бактериологическая петля, спиртовка, пробирки, наборы для окраски микропрепаратов, предметные и покровные стекла), микроскопы, термостат.

Помещение для самостоятельной работы:

- количество посадочных мест – 24
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- монитор – 11 шт.
- системный блок – 11 шт.
- клавиатура – 11 шт.
- компьютерная мышь – 11 шт.
- сплит-система – 1 шт.
- технические средства обучения: офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Санитарная микробиология : учебное пособие / М. Н. Веревкина, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. — 180 с. — ISBN 978-5-9596-0993-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/47346>

2. Зоогигиена. Вода. Водоисточники, водоснабжение и основные методы санитарно-гигиенических исследований : учебно-методическое пособие / составители А. А. Пермяков [и др.]. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, Золотой колос, 2014. — 88 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/64717>

Дополнительная литература

3. Животноводство, гигиена и ветеринарная санитария : учебник / В. А. Медведский, М. М. Карпеня, В. П. Ятусевич [и др.] ; под редакцией В. А. Медведского. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 388 с. — ISBN 978-985-7253-27-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125450>

4. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 112 с. — ISBN 978-5-4488-1455-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134690>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;	практические занятия, самостоятельная работа
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	практические занятия, самостоятельная работа
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	практические занятия, самостоятельная работа
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	практические занятия, самостоятельная работа
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	практические занятия, самостоятельная работа
Знания:	
основные группы микроорганизмов и их классификацию;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
правила личной гигиены работников пищевых производств;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	аудиторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	аудиторные занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 16 августа 2024 года, приказ № 581 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 сентября 2024 года № 79491.

Разработала:  Умарова С.А.
подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
протокол 5 от «02» 02 2026г.

Председатель ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
 Афиногенова Т.В.
подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии БГМТ – филиала ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ

Протокол 4 от «04» 02 2026г.

Председатель учебно-методической комиссии  Вандышев Ю.В.
подпись