

528682d78e671a566ab07f0cf1ba2112ef35a1

Финансово-технологический колледж

Саратов 2026

Программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 35.02.05 Агрономия;
 - учебного плана по специальности 35.02.05 Агрономия;
 - рабочей программы воспитания по специальности 35.02.05 Агрономия;
- с учётом
- примерной рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена.

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

Разработчик: Фокина Н.А., преподаватель.

Рассмотрена на заседании комиссии естественно-научных и экономических дисциплин и модулей, протокол № 5 от «24» февраля 2026 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.05 Агрономия, протокол № 4 от «25» февраля 2026 года.

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 4 от «25» февраля 2026 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.05 Агрономия.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1	У 2.1.01 Определять фенологические фазы развития растений на основании морфологических признаков У 2.1.02 Анализировать информацию о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития	З 2.1.01 Фенологические фазы развития растений и морфологические признаки растений в различные фазы развития; З 2.1.02 Влияние фаз развития растений на конечный урожай растениеводческой продукции;
ОК 01	Уо 01.02. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04 .01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01 Особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Уо 06.01 Описывать значимость своей специальности	Зо 06.01 Сущность гражданско-патриотической позиции,

		общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01 Соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

1.3.Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 32 часа,
в том числе:

в форме практической подготовки 16 часов;

учебных занятий 16 часов;

самостоятельной работы _ _ _ часов;

консультаций _ _ _ часов;

Промежуточная аттестация _ _ _.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП. 03 Микробиология, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
		32/16		
Раздел 1. Основы микробиологии		20/10	ПК 2.1. ОК 01 ОК 02	З 2.1.01 З 2.1.02 Зо 01.02 Зо 02.01
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов	4/2		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 1. Анализ основных форм бактерий, грибов	2		
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов		8/4	ОК 07	Зо 07.01
	Химический состав микробов, питание, рост, развитие.	2		
	Генетика микроорганизмов	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 2. Определение чувствительности микроорганизмов.	2		
	Лабораторная работа № 3. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	2		
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения Фитопатогенные микроорганизмы.	4/2	ОК 01	Уо 01.02
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 4. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	2		
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве Возможности управления микробиологическими процессами в почве.	4/2	ОК 02 ОК 07	Уо 02.01 Уо 07.01
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 5. Микробиологический анализ почвы.	2		
Раздел 2. Основы санитарии гигиены		12/6	ОК 01	Зо 01.02
Тема 2.1. Санитарные требования	Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах Санитарные требования к спецодежде работников	2	ОК 02	Зо 02.01
Тема 2.2	Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	4/2	ОК 01	Уо 01.02

Дезинфекция	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 07	Зо 07.01
	Практическая работа № 6. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	2		
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Назначение дезинсекции, её методы	6/4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 07	У 2.1.01 У 2.1.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Уо 01.02 Зо 07.01
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 7. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2		
	Практическая работа № 8. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2		
Всего:		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 35.02.05 Агрономия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для СПО / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 152 с. — ISBN 978-5-507-56083-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/513605>
2. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для СПО / А. В. Суделовская. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 44 с. — ISBN 978-5-507-55270-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/523554>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Литвиненко, Н. В. Гигиена и санитария сельскохозяйственных предприятий : учебно-методическое пособие / Н. В. Литвиненко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2023. — 105 с. — ISBN 978-5-9642-0532-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507555>
2. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена : методические указания / А. В. Суделовская. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304568>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: Зд 1. Основные группы микроорганизмов, их классификацию; Зд 2. Значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; Зд 3. Микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; Зд 4. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала; Зд 5. Методы стерилизации и дезинфекции; Зд 6. Понятия патогенности и вирулентности; Зд 7. Чувствительность микроорганизмов	перечисление и описание основных групп микроорганизмов, их классификация классификация основных групп микроорганизмов, их описание основных групп микроорганизмов, их классификация	Устный опрос Оценка выполнения практической работы Тестирование Дифференцированный зачет

к антибиотикам; Зд 8. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; Зд 9. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др; Зд 10. Правила личной гигиены работников; Зд 11. Нормы гигиены труда;	перечисление основных санитарно-технологические требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др санитарно-	
Зд 12. Классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; Зд 13. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; Зд 14. Дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; Зд 15. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; Зд 16. Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	технологические требования к помещениям, оборудованию, перечисление основных санитарно-технологические требований к одежде.	
Умения: Уд 1. Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; Уд 2. Пользоваться микроскопической оптической техникой; Уд 3. Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Уд 4. Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; Уд 5. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	владение навыками проведения микробиологического исследования	Устный опрос Оценка выполнения практической работы Тестирование Дифференцированный зачет