

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2026 13:34:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16090644b55d898ca06255891f288f913a1551ae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю:

Директор

агробиотехнологического колледжа



В. Бражник

2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья

Майский, 2026

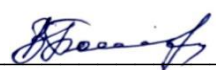
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации №343 от 18 мая 2022 г., приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик: Истомина Ю.А., преподаватель агробиотехнологического колледжа

Рассмотрена и одобрена методической комиссией агробиотехнологического колледжа

«20» апреля 2026 г. протокол № 8

Председатель методической комиссии  В.В. Бодина
(подпись)

Руководитель образовательной программы специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

 Т.С. Максименко
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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	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 последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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
ОК 2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и

	результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 4	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной

		деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
--	--	--

Формируемые компетенции:

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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в том числе:	
лекции	14
лабораторные занятия	14
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы общей микробиологии			
Тема 1. Основы классификации и морфологии	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Введение. Предмет и задачи микробиологии. Краткая история микробиологии. Значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных. Классификация и морфология микроорганизмов и бактерий.	2	
	Морфология и основные группы бактерий (Кокки, палочковидные и извитые формы). Морфология грибов и актиномицетов.	2	
	Лабораторная работа:	4	
	Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа. Оборудование и инструменты. Обеспечение асептических условий работы с биоматериалами.	2	
	Приготовление, окраска и исследование мазков из культур микроорганизмов. Микробиологические исследования и оценка полученных результатов.	2	
Тема 2. Физиология микроорганизмов	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Понятие об обмене веществ. Химический состав микроорганизмов, Ферменты микроорганизмов. Классификация и использование ферментов микроорганизмов...	2	
	Энергетический обмен у микроорганизмов (аэробы, анаэробы) Поступление питательных веществ в клетку. Питание микроорганизмов. Типы питания.	2	
	Лабораторная работа:	2	
	Приготовление простых питательных сред. Исследование культуральных свойств микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие:	4	
Тема 3. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Превращение МО безазотистых соединений (анаэробные и аэробные). Виды брожения.	2	
	Превращение азотсодержащих веществ. Гнилостные процессы.	2	

их практическое значение	Лабораторная работа:	2	
	Правила отбора, доставки и хранения проб продукции и биоматериалов.	2	
	Практическое занятие:	2	
	Оформление сопроводительных документов.	2	
Тема 4. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Влияние абиотических факторов на микроорганизмы (влажность, хим.состав, реакция среды, температура, различные виды энергии).Влияние биотических факторов внешней среды на микроорганизмы. Антибиотики, фитонциды, бактериофаги.	2	
	Лабораторная работа:	2	
	Техника посева бактерий на питательных средах и их исследование.	2	
	Практическое занятие:	4	
	Определение чувствительности к антибиотикам.	2	
	Стерилизация и её виды	2	
Тема 5. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Распространение микробов в природе. Влияние антропогенных факторов на микробиоценоз. Микрофлора тела и организма животных	2	
	Микрофлора внешней среды (почвы, воды, воздуха, зерна и корма) Микрофлора тары и упаковочных материалов	2	
	Практическое занятие:	4	
	Посевы и подсчёт количества микроорганизмов в воде, воздухе, почве, зерне.	4	
Тема 6. Микробиология и санитария пищевых продуктов	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология мяса и колбасных изделий, пряности, специй. Микробиология консервов.	2	
	Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология крупы, муки, хлеба. Микробиология свежих и квашенных плодов и овощей.	2	
	Практическое занятие:	4	
	Посевы и определение загрязнённости продуктов питания МО	4	
Тема 7. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Патогенные микроорганизмы. Источники и механизмы передачи возбудителей инфекций. Пищевые инфекции. Пищевые отравления микробного и грибкового происхождения. Профилактика пищевых отравлений.	2	
	Самостоятельная работа	6	

Самостоятельная работа: при подготовке домашнего задания по разделу 1.	Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Изменения биологических свойств микробов. Роль микрофлоры тела в загрязнении продуктов питания. Влияние биологических факторов на микроорганизмы. Роль бактериофагов в технологических процессах.	5	ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
Раздел 2. Санитария и гигиена			
Тема 8. Основы гигиены и санитарии в пищевой перерабатывающей промышленности	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Санитарные требования к территории и помещениям перерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования в оборудованию, водоснабжению, канализации, и инвентарю предприятий перерабатывающей промышленности.	2	
	Практическое занятие:	4	
	Изучение норм технологического проектирования предприятий молочной, мясной и мукомольной промышленности.	4	
Тема 9. Нормофлора тела и личная гигиена работников пищевой перерабатывающей промышленности	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Микрофлора тела и организма человека. Этапы формирования нормальной микрофлоры.	2	
Тема 10. Основные методы поддержки санитарного состояния на перерабатывающих предприятиях	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Средства и методы мойки и дезинфекции. Способы мойки и дезинфекции на перерабатывающих предприятиях Объекты дезинфекции на молоко- и мясоперерабатывающих предприятиях. Борьбы с насекомыми и грызунами - важнейший фактор поддержания санитарного качества продукции и сохранения здоровья человека и животных	2	
	Лабораторная работа:	4	
	Изучение техники дезинфекции, дезинсекции и дератизации, методики подготовки дезрастворов и растворов инсектицидов, акарицидов и ратицидов. Определение количества микроорганизмов в воздухе.	2	
	Практическое занятие:	4	
	Определение количества микроорганизмов в воздухе.	4	
Тема 11. Окружающая среда и здоровье человека	Содержание		ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	История развития гигиенической науки . Предмет, содержание гигиены, место и значение гигиены в жизни человека. Методология гигиены. Гигиеническое нормирование. Личная гигиена и здоровый образ жизни Гигиена поверхности тела человека и полости рта. Средства гигиены.	2	

	Лабораторная работа:	4	
	Изучение приёмов гигиены тела, методов профилактики простудных и инфекционных заболеваний.	2	
	Практическое занятие:	2	
	Основные физические упражнения производственной гимнастики.	2	
Самостоятельная работа: при подготовке домашнего задания по разделу 2	Самостоятельная работа	5	ОК 01 ,ОК 02, ОК 04, ОК 07.
	Санитарное значение патогенных кокков и заболевания, вызываемые ими. Взаимоотношение между макро- и микроорганизмами. Отравления продуктами питания, вызванные грибками, обитающими на зерне (фруктах, овощах). Дисбактериозы органов человека и животных. Санитарные меры предупреждения аллергических заболеваний. Гигиена умственной деятельности студентов.		
ВСЕГО:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 948, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 1

Компьютер с лицензионным ПО (Office Standard 2016 Russian OLP NL AcademicEdition, МойОфисОбразование).

Специализированная мебель, доска настенная, кафедра,

набор демонстрационного оборудования: макеты продуктов животного происхождения, информационные планшеты: Мышечное волокно; микроскопы, анализатор молока «Лактан 1-4», лактоденсиметры, овоскоп, РН-метр, холодильник, электроплитка, трихинеллоскоп, шкафы для лабораторной посуды, колбы, пробирки, мерные градуированные пипетки, наглядные пособия, муляжи, стенды, плакаты, видеофильмы

Помещение для самостоятельной работы

(библиотека, читальный зал с выходом в Интернет), Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 1

Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Mб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI.

Перечень информационных технологий
(комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО для обучающихся
	Microsoft office 365	лицензия
	Acrobat Reader	свободное ПО
	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		

	Microsoft SQL server	лицензия
	VisualStudio Code	свободное ПО
	Ispring Suite 8	лицензия

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург:Лань,2021.—152с.

<https://reader.lanbook.com/book/160129#150>

Дополнительные источники:

1. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с.

<https://reader.lanbook.com/book/186028#5>

Периодические издания:

1. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. В. Суделовская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с.

<https://reader.lanbook.com/book/183173#29>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля, оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь :	
- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	
- пользоваться микроскопической оптической техникой;	
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии,	
- применять необходимые методы и средства защиты;	
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт	
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать :	
- основные группы микроорганизмов, их классификацию;	
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	
- методы стерилизации и дезинфекции;	
- 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;	
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	
	Устный опрос, тест, решение ситуационных задач, терминологические диктанты, реферат, коллоквиум, экзамен