

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 15.07.2026 13:44:25
Уникальный идентификатор документа:
c3a47a2f4b9180a7254bef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель технологического колледжа

О.А. Окунева

« 15 » 2026г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена

ФГОС СПО

Специальность: 35.02.05 Агрономия

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Калуга, 2026

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерством просвещения России от 13 июля 2021 г. № 444 по специальности среднего профессионального образования 35.02.05 Агрономия

Программа обсуждена на заседании кафедры «Агрономии»
Протокол № 10 от 20.05.2026 г.

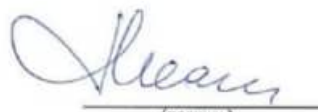
И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

О.В. Рахимова

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии


(подпись)

А.Н. Исаков

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 13 июля 2021 г. № 444 по специальности среднего профессионального образования 35.02.05 Агрономия

Программа обсуждена на заседании кафедры Агрономии
протокол № 8 от « 22 » марта 2024 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению
подготовки 35.02.05 Агрономия



Исаев А.Н., д.с.-х.н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины

— — — — —

[illegible]

-
-
-
-
-
-
-
-

компетенции:

Код	Наименование результата обучения
1.	
2.	-
3.	- -
4.	
5.	- -
6.	- -
7	- - -
9	-

1.1	-
1.2	;
1.3	-
1.4	-
1.5	-
1.6.	- -
1.7.	
2.1	-
2.2.	-
2.3.	
2.4.	-
2.5.	-
2.6.	-
2.7	-
2.8	
2.9	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	156
	64
	64
	10
Промежуточная аттестация	
	18

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Основы микробиологии.		70	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
Тема 1.1 Введение.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
	1.		
	Лабораторная работа №1	4	
Тема 1.2. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
	1.		
	Лабораторная работа №2	12	
	Лабораторная работа №3		
	Лабораторная работа №4		
	Лабораторная работа №5		

Тема 1.3 Физиология микробов. Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов.	Содержание учебного материала	16	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
	Лабораторная работа №6	6	
	Лабораторная работа №7		
	Лабораторная работа №8		
Тема 1.4 Мир микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
	Лабораторная работа №9	4	
	Лабораторная работа №10		
	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1
Тема 1.5 Пищевые заболевания, их профилактика			

	2.		
	Лабораторная работа №11	2	
	Лабораторная работа №12	4	
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий		38	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятий. Гигиена пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.9
	1.		
	Лабораторная работа №13	6	
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий	Содержание учебного материала	10	

	2.		
	Лабораторная работа №14	6	
	Лабораторная работа №15	4	
	Лабораторная работа №16	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Экзамен	18	
ВСЕГО:		156	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	: Microsoft Office Professional Plus 2007 23.10.2007, 22.11.2007, 04.12.2009); Microsoft Office Standard 2007 (Microsoft Open 22.11.2007, Microsoft Open 04.12.2009).

Перечень программного обеспечения

1.		Microsoft PowerPoint		Microsoft	2006 PowerPoint 2007)
2.		Microsoft Word		Microsoft	2006 PowerPoint 2007)

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. : 2022. 252 ISBN 978-5-8114-1094-1. URL: <https://e.lanbook.com/book/212729>.
2. ISBN 978-5-406-11320-2. URL: <https://book.ru/book/948621>.
3. : 2022. 176 ISBN 978-5-507-44747-3. URL: <https://e.lanbook.com/book/243326>.
4. 2- - 2022. ISBN 978-5-8114-8980-0. URL: <https://e.lanbook.com/book/186028>.
5. 3- - ISBN 978-5-507-45808-0. URL: <https://e.lanbook.com/book/284075>.

Дополнительная литература:

1. 2023. 333 ISBN 978-5-406-11429-2. URL: <https://book.ru/book/949413>.
2. 3- - : 2023. 188 ISBN 978-5-507-47008-2. URL: <https://e.lanbook.com/book/322553>.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. : URL: <http://www.microbiologu.ru/>.
2. : URL: <https://mibio.ru/>.
3. Microbiology : . URL: <https://micro.moy.su/>.
4. : URL: <https://elementy.ru/>.
5. : . URL: <https://cyberleninka.ru/>.

6. Elibrary.ru : URL:
<http://elibrary.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. URL:
<https://elibrary.ru>.

2. URL:
<http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.

3. - URL:
<https://www.garant.ru>.

4. URL:
<https://cyberleninka.ru>.

5. - URL:
<https://kodeks.ru>.

3.3 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

-

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

-

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-	50 % 50%	Текущий контроль при проведении: - - - -

--	--	--

4.3 Форма промежуточной аттестации студентов по дисциплине.

.

Методика проведения экзамена:

Примерные вопросы и задания к экзамену

Примерные вопросы к экзамену (ОК 01-ОК 08, ОК 09, ПК 1.1-ПК 1.7, ПК 2.1-ПК 2.7)

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

-

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

16. Mycobacterium.

17.

18.

19.

20.

21.

22.

23.

24.

25.

26.

27.

28. Staphilococcus.

29. Escherichia.

30. Salmonella.

31.

32.

33.

34.

35.

36. Streptococcus.

37.

38.

39.

40.

41.

42.

43. -

44.

45.

46. - -

47.

48.

49.

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации

•

•

•

•