

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

методист

зав. отд. очн. формы обуч.

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

Грамотина А.С. Грамотина

« 16 » июня 2026 г.

« 16 » июня 2026 г.

**Рабочая программа учебного предмета  
ОП.03. «Основы санитарии и гигиены»  
по профессии 35.01.35. «Фермер»  
2026-2029 годы обучения**

Разработчик:

Преподаватель: Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	4
3. Условия реализации учебной дисциплины	7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.35 Фермер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций программы:

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2	Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	Основные группы микроорганизмов, их классификацию; значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; методы стерилизации и дезинфекции; понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; 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.

## 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>
В т. ч.:	
<b>теоретическое обучение</b>	<b>12</b>
<b>практические занятия</b>	<b>11</b>
<b>самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Консультация</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>3</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ч / в том числе в форме практической подготовки.	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы санитарии и гигиены</b>			<b>ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2</b>
<b>Тема 1. Основы санитарии</b>	<b>1. Инфекции и иммунитет. Пищевые заболевания</b>	2	
	<b>2. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности</b>	2	
	<b>3. Микробиология основных пищевых продуктов</b>	2	
	<b>Практическая работа 1. Принципы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности.</b>	2	
	<b>Практическая работа 2. Микрофлора пищевых продуктов.</b>	2	
	<b>Практическая работа 3. Микробиологическое исследование пищевых продуктов.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа к разделу № 1. Подготовить презентацию тема на выбор:</b> <b>1. Микробиология основных пищевых продуктов.</b> <b>2. Пищевые заболевания.</b>	6	

	3. Гигиена и контроль продуктов на ПОП.		
<b>Тема 2. Основы гигиены</b>	4. Санитарно-эпидемический надзор и санитарно-эпидемическое законодательство		2
	5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства, гигиена труда		2
	6. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация		2
	Практическая работа 4. Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора		2
	Практическая работа 5. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Санитарно-гигиенический контроль условий производства		2
	Практическая работа 6. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.		1
	Самостоятельная работа к разделу № 2. Подготовить сообщение тема на выбор: 1. «Сроки хранения дезинфицирующих средств». 2. «Отравление человека пестицидами и удобрениями»	2	
<b>Консультация</b>			2
<b>Экзамен</b>			3
<b>Всего</b>			<b>36</b>

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

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

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены: специализированная мебель - посадочные места по количеству обучающихся, доска настенная, рабочее место преподавателя, тематические стенды. Состав оборудования рабочего места: холодильник, микроскопы электронные весы, музейные культуры, экспресс-тесты, демонстрационные микропрепараты, наборы питательных сред, механические и мерные пипетки, пробирки, чашки Петри, колбы, УФ лампа, набор дезинфицирующих средств и установок, таблицы зависимости чувствительности микрофлоры, слайд-фильмы.

Помещение для самостоятельной и воспитательной работы: столы, стулья, компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, выходом в "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду.

#### **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 не менее одного издания и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список дополнен дополнительными источниками.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учебник / В. И. Заерко, М. Н. Веревкина, Е. В. Светлакова. - М.: Академия, 2021. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6497-3

2. Микробиология. Практикум: учебное пособие / Р. Т. Маннапова. - М.

: Проспект, 2021. - 440 с. - ISBN 978-5-392-28773-4

### **3.2.2. Основные электронные издания и электронные ресурсы**

1. Ильяшенко, Н. Г. Микробиология : учебник / Н. Г. Ильяшенко, Л. Н. Шабурова, М. В. Гернет. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 263 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015357-5. - Текст: электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1150308> (дата обращения: 20.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Лавренчук, Л. С. Микробиология : практикум / Л. С. Лавренчук, А. А. Ермошин ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2019. - 107 с. - ISBN 978-5-7996-2618-1. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1920459> (дата обращения: 20.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. -

ISBN 978-5-7638-4065-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818972> (дата обращения: 20.04.2023). –

Режим доступа: по подписке.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

3. Феоктистова, Т. Г. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - Москва : ИНФРА-М, 2023.- 382 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004894-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1906710> (дата обращения: 20.04.2023)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов, их классификацию;</li> <li>• значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</li> <li>• микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;</li> <li>• правила отбора, доставки и хранения биоматериала;</li> <li>• методы стерилизации и дезинфекции;</li> <li>• понятия патогенности и вирулентности;</li> <li>• чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;</li> <li>• формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li> <li>• правила личной гигиены работников;</li> <li>• нормы гигиены труда;</li> <li>• классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;</li> <li>• дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> </ul>	<p>«<b>Отлично</b>» - Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности основные группы и значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; Методы стерилизации и дезинфекции; понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; 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</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами основные понятия, термины и методы используемые при изучении дисциплины</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – Обучающийся слабо знает основные термины.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (устного сообщения, презентации, подготовка конспекта учебного материала, составление плана ответа, оформление таблицы)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li> <li>• санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.</li> </ul>	<p>«<b>Неудовлетворительно</b>» – Обучающийся не знает основные термины, понятия, методы используемые при изучение микроорганизмов</p>	
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li> <li>• пользоваться микроскопической оптической техникой;</li> <li>• проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>• соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>• дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</li> </ul>	<p>«<b>Отлично</b>» - обучающийся умеет обеспечивать асептические условия при работе с биоматериалом, пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – Обучающийся умеет с незначительными затруднениями обеспечивать асептические условия при работе с биоматериалом, пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – Обучающий слабо умеет обеспечивать асептические условия при работе с биоматериалом, пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять</p>	<p>Оценка выполнения практических работ</p>

	<p>необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – Обучающийся не умеет обеспечивать асептические условия при работе с биоматериалом, пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</p>	
--	---	--