

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена
профессиональный-учебный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 36.02.02 Зоотехния
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк

2022

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена» является обязательной (вариативной) частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Зоотехнии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК ОК1-9., ЛР1-17., ПК1.1-1.6, ПК2.1-2.3, ПК3.1-3.5, ПК4.1-4.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.1-1.3 ПК2.1-2.3 ПК3.1-3.5 ПК4.1-4.4 ОК 1-9 ЛР1-17	<ul style="list-style-type: none">-обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;-проводить 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 и другое;	<ul style="list-style-type: none">-основные группы микроорганизмов, их классификацию;-значение микроорганизмов в природе, в 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,

		<p>одежде, транспорту и другому;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -основные типы гельминтозов сельскохозяйственных животных; - заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 16 часов.
 консультации-2 часа

Форма аттестации-дифференцированный зачет.

5.Тематический план дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Основные понятия микробиологии.

Тема 1. 2 Морфология и физиология микроорганизмов

Тема 1.3Строение бактериальной клетки.

Тема 1.4 Морфология микроскопических грибов и дрожжей. Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов.

Тема 1.5 Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.

Тема 1.6 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

Тема 1.7 Распространение микроорганизмов в природе

Раздел 2. Санитария и гигиена

Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы. Понятие об инфекции и иммунитете.

Тема 2.2 Основы промышленной гигиены и санитарии на предприятиях.