

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

общепрофессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 35.02.05 Агрономия
базовая подготовка
форма обучения заочная

Троицк
2023

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.05 Агрономия.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.- 07., ОК 09., ПК 2.3., ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ЛР 1-17.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3., ПК 2.5.-2.7., ЛР-1-17.	<ul style="list-style-type: none">-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, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;	<ul style="list-style-type: none">-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;-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.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 18 часов

самостоятельная работа обучающегося - 46 часов

консультации - не предусмотрены

4. Тематический план дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиология

Тема 1.1 Основные понятия микробиологии

Тема 1.2 Систематика и морфология микроорганизмов

Тема 1.3 Строение бактериальной клетки

Тема 1.4 Физиология микроорганизмов

Тема 1.5 Морфология микроскопических грибов и дрожжей. Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов

Тема 1.6 Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Тема 1.7 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

Тема 1.8 Распространение микроорганизмов в природе

Раздел 2. Санитария и гигиена

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования

Тема 2.2. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

Тема 2.3 Пищевые заболевания

Раздел 3. Специальная микробиология

Тема 3.1. Микробиология сельскохозяйственного сырья