

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Микробиология, санитария и гигиена»
Профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 36.02.02 Зоотехния
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2018

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.02 Зоотехния.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке зоотехника.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина ОП. 02Микробиология, санитария и гигиена относится к профессиональному учебному циклу.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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, транспорт и т.д.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- микробиологические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятие о 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;
- правила проведения дезинфекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1.Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления.

ПК 1.2. Рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья.

ПК 1.3.Проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, увеличению продуктивности и увеличению выхода молодняка сельскохозяйственных животных на сельскохозяйственном предприятии.

ПК 1.4.Производить отбор животных на племя, отбор подбор пар.

ПК1.5.Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.

ПК 1.6.Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным.

- ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.
- ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.
- ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.
- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
- ПК3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
- ПК3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.
- ПК 4.2. Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.
- ПК 4.3. Осуществлять контроль и оценку ухода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.
- ПК 4.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.
- Формируемые общие компетенции:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4.Общая трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	
максимальная учебная нагрузка	54 час.
обязательная аудиторная учебная нагрузка	36 час.
самостоятельная работа	18час.

форма аттестации	дифференцированный зачет
------------------	--------------------------

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1.Микробиологическая лаборатория и микроскопы

Тема 1.1 Микробиологическая лаборатория

Тема 1.2 Микроскопы и микроскопия

Раздел 2.Морфология и микробиология

Тема 2.1 Формы микробов

Тема 2.2 Приготовление окрашенных препаратов

Тема 2.3 Исследование микробов в живом состоянии

Тема 2.4 Морфология грибов

Раздел 3.Физиология микроорганизмов

Тема 3.1 Приготовление питательных сред

Тема 3.2 Методы и техника культивирования микроорганизмов на питательных средах

Тема 3.3 Методы выделения чистых культур микроорганизмов

Тема 3.4 Методы микробиологического исследования воды, воздуха и почвы

Тема 3.5 Биохимические свойства микроорганизмов

Тема 3.6 Учет результатов посева воды и воздуха

Тема 3.7 Инфекция и иммунитет

Тема 3.8 Дезинфекция

Тема 3.9 Дезинсекция

Тема 3.10 Классификация моющих и дезинфицирующих средств

Раздел 4.Санитария и гигиена

Тема 4.1 Производственные яды

Тема 4.2 Производственная пыль

Тема 4.3 Средства защиты

Тема 4.4 Гигиена труда работников сельского хозяйства

Тема 4.5 Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции

Тема 4.6 Пищевые отравления