

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  
**ОП.05. Микробиология, санитария и гигиена**

профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 35.02.05 Агрономия  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2018

## ОП.05. 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 35.02.05 Агрономия.

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина ОП.05. Микробиология, санитария и гигиена относится профессиональному 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, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### знать:

- 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, в том числе 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.**

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур.

ПК 1.2. Готовить посевной и посадочный материал.

ПК 1.3. Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.

ПК 1.4. Определять качество продукции растениеводства.

ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая.

ПК 2.1. Повышать плодородие почв.

ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.

ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем.

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период

хранения.

ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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 трудоёмкость дисциплины ОП.05. Микробиология, санитария и гигиена**

Вид учебной деятельности	
максимальная учебная нагрузка	53 час.
обязательная аудиторная учебная нагрузка	35 час.
внеаудиторная (самостоятельная) работа	18 час.
форма аттестации	итоговая накопительная оценка

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные понятия микробиологии

Тема 1.2. Систематика и морфология микроорганизмов

Тема 1.3. Строение бактериальной клетки

Тема 1.4. Морфология микроскопических грибов и дрожжей.

Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов

Тема 1.5. Физиология микроорганизмов

Тема 1.6. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Тема 1.7. Наследственность и изменчивость микроорганизмов

Тема 1.8. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

Тема 1.9. Распространение микроорганизмов в природе

Раздел 2. Санитария и гигиена

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования

Тема 2.2. Дезинфекция

