

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 очная

Троицк
2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07., ОК 09 ПК 2.3, ПК 2.5 - 2.7 ЛР-1-17.	-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;	-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.
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 62 часа

самостоятельная работа обучающегося- 2 часа

консультации - не предусмотрены

5. 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