

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2019 13:24:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Микробиология, санитария и гигиена»

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

#### **Формируемые компетенции:**

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 – Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 – Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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; так и профессиональных компетенций.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 110 часа;

самостоятельной работы – 53 часа, консультация – 2 часа.