

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.09.2022 15:38:05

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Микробиология, санитария и гигиена»

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ: 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;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- типы питательных сред и правила работы с ними;
- 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 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.

**ПК 1.1** Проводить гидрологические исследования на рыбохозяйственных водоемах.

**ПК 1.2** Оценивать состояние ихтиофауны.

**ПК 1.3** Систематизировать и обрабатывать ихтиологический материал.

**ПК 1.4** Отбирать и обрабатывать гидробиологические и гидрохимические пробы.

**ПК 2.1** Формировать, содержать и эксплуатировать ремонтно-маточное стадо.

**ПК 2.2** Выращивать посадочный материал.

**ПК 2.3** Выращивать товарную продукцию.

**ПК 2.4** Разводить живые корма.

**ПК 2.5** Организовать перевозку гидробионтов.

**ПК 2.6** Эксплуатировать гидротехнические сооружения и технические средства рыбоводства и рыболовства.

**ПК 2.7** Проводить диагностику, терапию и профилактику заболеваний гидробионтов.

**ПК 3.1** Организовывать и выполнять работы по поддержанию численности и рациональному использованию ресурсов гидробионтов во внутренних водоемах.

**ПК 3.2** Выполнять работы по охране и рациональному использованию ресурсов среды обитания гидробионтов.

**ПК 3.3** Организовывать и регулировать любительское и спортивное рыболовство.

**ПК 3.4** Обеспечивать охрану водных биоресурсов и среды их обитания от незаконного промысла.

**ПК 4.1** Планировать работу участка.

**ПК 4.2** Организовывать выполнение работ и оказание услуг в области рыбоводства.

**ПК 4.3** Контролировать ход выполнения работ исполнителями.

**ПК 4.4** Оценивать результаты деятельности исполнителей.

**ЛР1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

**ЛР5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

**ЛР8.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

**ЛР11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР13.** Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества

**ЛР18.** Мотивация к самообразованию и развитию

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 часа;
- самостоятельной работы 30 часов;
- консультации 2 часа.