

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.03.2022 17:59:30

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

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 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 часа;
- самостоятельной работы 30 часов, предэкзаменационная

консультация 2 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена

