

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

Наименование дисциплины: ОП. 02 Микробиология, санитария, гигиена

Цели и задачи дисциплины:

С целью овладения соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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 другое;

Знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- 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 и другому;
- 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;
- основные типы гельминтозов сельскохозяйственных животных;

-заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

Результаты освоения учебной дисциплины

| Код и наименование компетенции | Наименование результата обучения | Номер темы |
|---|--|------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Уметь: -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; | Тема 1.1 |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты Знать: -правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда | Тема 1.1. |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии Знать: -правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; | Тема 1.2 |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь: -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знать: -биохимические методы исследования; правила отбора, доставки и хранения биоматериала | Тема 1.2 |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому; | Тема 1.2 |
| ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно | Уметь: -готовить растворы дезинфицирующих и | Тема 2.1 |

| | | |
|--|---|----------|
| общаться с коллегами, руководством, потребителями | -моющих средств; Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; | |
| ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | Уметь: - пользоваться микроскопической оптической техникой Знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому; | Тема 2.1 |
| ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; | Тема 2.1 |
| ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; | Тема 2.2 |
| ПК1.1 Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления. | Уметь: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; Знать: -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому; | Тема 1.1 |
| ПК 1.2. Рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; Знать: - основные группы микроорганизмов, их классификацию | Тема 1.1 |
| ПК 1.3. Проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, увеличению продуктивности и увеличению выхода | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; | Тема 1.2 |

| | | |
|---|--|----------|
| молодняка сельскохозяйственных животных на сельскохозяйственном предприятии. | Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; | |
| ПК 1.4. Производить отбор животных на племя, отбор и подбор пар. | Уметь: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами Знать: -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных | Тема 1.2 |
| ПК 1.5. Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных. | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; | Тема 1.1 |
| ПК 1.6 Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным. | Уметь: -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; | Тема 1.2 |
| ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства и первичной переработки продукции животноводства | Уметь: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами Знать: - основные группы микроорганизмов, их классификацию | Тема 2.1 |
| ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства. | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; Знать: -биохимические методы исследования; правила отбора, доставки и хранения биоматериала; | Тема 2.2 |
| ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой | Уметь: -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знать: | Тема 2.1 |

| | | |
|--|--|----------|
| продукции животноводства | -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции | |
| ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение. | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; Знать: основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; | Тема 2.3 |
| ПК 3.2 Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации. | Уметь: -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому; | Тема 2.1 |
| ПК 3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения | Уметь: соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты Знать: - основные группы микроорганизмов, их классификацию; | Тема 2.3 |
| ПК 3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку. | Уметь: -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Знать: - основные группы микроорганизмов, их классификацию | Тема 2.1 |
| ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии Знать: -правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда | Тема 5.1 |
| ПК 4.1 Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области животноводства. | Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты Знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому | Тема 4.1 |
| ПК 4.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг | Уметь: -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным | Тема 5.1 |

| | | |
|---|--|----------|
| исполнителями | результатам; Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции | |
| ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива | Уметь: - пользоваться микроскопической оптической техникой Знать: -дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; | Тема 4.1 |
| ПК 4.4 Организовывать работу трудового коллектива | Уметь: -дезинфицировать оборудование,инвентарь, помещения, транспорт и другое; Знать: -основные типы гельминтозов сельскохозяйственных животных; | Тема 4.1 |

Содержание учебной дисциплины

Тема 1.1 Морфология микроорганизмов.

Тема 1.2 Морфология патогенных грибов

Тема 2.1 Физиология микроорганизмов

Тема 2.2 Наследственность и изменчивость микробов

Тема 2.3 Роль микроорганизмов в превращении веществ в природе

Тема 4.1 Учение об инфекции

Тема 5.1 Иммунитет