

## **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 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;	Тема2.1
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;	Тема2.1
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;	Тема2.2
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