

## **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**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Наименование результата обучения</b>	<b>Номер темы</b>
---------------------------------------	---	-------------------

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>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;</p>	<p>Тема 1.1</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты Знать: -правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда</p>	<p>Тема 1.1.</p>
<p>ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Уметь: - пользоваться микроскопической оптической техникой Знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и другому;</p>	<p>Тема2.1</p>
<p>ПК 1.5. Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.</p>	<p>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;</p>	<p>Тема 1.1</p>
<p>ПК 1.6 Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным.</p>	<p>Уметь: -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Знать: -заболевания, общие для человека и сельскохозяйственных животных; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;</p>	<p>Тема 1.2</p>
<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства и первичной переработки продукции животноводства</p>	<p>Уметь: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами Знать: - основные группы микроорганизмов, их классификацию</p>	<p>Тема 2.1</p>

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 3.3 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 2.2
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 исполнителями	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 5.1
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,	Тема 4.1

	помещения, транспорт и другое; Знать: -основные типы гельминтозов сельскохозяйственных животных;	
--	---	--

### **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 Иммуниетет