АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Микробиология, санитария и гигиена»

1. Область применения программы

Общепрофессиональная дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.05 Агрономия.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.07 «Микробиология, санитария и гигиена входит в общепрофессиональный цикл и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 35.02.05 Агрономия.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины – формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, формирование санитарной культуры у обучающихся.

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с терминологией и понятиями дисциплины;
- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии и распространения микроорганизмов в природе;
- ознакомиться с влияниями факторов внешней среды на микроорганизмы;
- изучить экологию микроорганизмов: микрофлоры почвы, воды, воздуха, растительных организмов;
- научиться готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих **(ОК)** и профессиональных **(ПК)** компетенций, включающих в себя способность:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.5. Определять видовой состав вредителей, плотность их популяций, вредоносность и степень поврежденности растений и распространенность вредителей;

ПК 2.6. Проводить диагностику болезней и степень их развития с целью совершенствования системы защиты растений, и распространенность болезней;

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- пользоваться микроскопической оптической техникой (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученнымрезультатам (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применятьнеобходимые методы и средства защиты (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6).

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются знания:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- методы стерилизации и дезинфекции (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- понятия патогенности и вирулентности (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- правила личной гигиены работников (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- нормы гигиены труда (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6);
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции (ОК 02, ОК 07, ПК 2.5, ПК 2.6).