

Аннотация к рабочей программе
ОП 08. Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35000 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- У1.обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- У2.проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У3.пользоваться микроскопической оптической техникой;
- У4.соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- У5.готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У6.дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- 31. основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- 32. значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- 33. методы стерилизации и дезинфекции;
- 34. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- 35. правила личной гигиены работников;
- 36. нормы гигиены труда;
- 37. классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 38. правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
- 39. дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- 310. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- 311. санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

В результате изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» формируются общие и профессиональные компетенции: ОК 1 – 9 , ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать ОК:

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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **92** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** часа; самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	20
Контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
внеаудиторные самостоятельные работы	
индивидуальные задания	

Промежуточная аттестация завершается сдачей дифференцированного зачета с учётом накопительной оценки по результатам практических работ.