

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.05 Микробиология, санитария и гигиена
среднего профессионального образования
специальности 35.02.05 Агрономия**

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОП. 05. Микробиология, санитария и гигиена является учебной дисциплиной обязательной предметной области среднего общего образования и общепрофессиональной дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в III семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ОП. 05. Микробиология, санитария и гигиена направлено на достижение следующих **целей**:

Цель дисциплины – формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, 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, животного организма;
- научиться готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.
- В результате освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» обучающийся должен знать:
 - основные группы микроорганизмов, их классификацию;
 - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
 - микроскопические, культуральные и 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, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
 - 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;
 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;
-

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку

- полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии,

иметь практический опыт и уметь:

- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения,
- транспорт;

Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 132 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Биологические основы размножения декоративных культур

Раздел II. Технологии выращивания посадочного материала декоративных культур.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – Д-р. с.-х. наук, профессор Лукин А.Л.