

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

обще профессионального цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 35.02.05 Агрономия  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2022

## ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена

### 1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.05 Агрономии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10, ПК 2.3-2.7, ЛР 1-17.

### 2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 2.3-2.7 ОК 01-10, ЛР-1-17.	<ul style="list-style-type: none"><li>-обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li><li>-пользоваться микроскопической оптической техникой;</li><li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>-соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</li><li>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>-дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-основные группы микроорганизмов, их классификацию;</li><li>-значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</li><li>-микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;</li><li>-правила отбора, доставки и хранения биоматериала;</li><li>-методы стерилизации и дезинфекции;</li><li>-понятия патогенности и вирулентности;</li><li>-чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;</li><li>-формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных</li><li>-санитарно-технологические требования, к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</li><li>-правила личной гигиены работников;</li><li>-нормы гигиены труда;</li><li>-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>-правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;</li><li>-дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li><li>-основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li><li>-санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.</li></ul>

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 часа  
самостоятельная работа обучающегося-не предусмотрена  
консультации - не предусмотрены

#### **4. Тематический план дисциплины:**

##### **Раздел 1. Основы микробиология**

Тема 1.1 Основные понятия микробиологии

Тема 1.2 Систематика и морфология микроорганизмов

Тема 1.3 Строение бактериальной клетки

Тема 1.4 Физиология микроорганизмов

Тема 1.5 Морфология микроскопических грибов и дрожжей. Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов

Тема 1.6 Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Тема 1.7 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

Тема 1.8 Распространение микроорганизмов в природе

##### **Раздел 2. Санитария и гигиена**

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования

Тема 2.2. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

Тема 2.3 Пищевые заболевания

##### **Раздел 3. Специальная микробиология**

Тема 3.1. Микробиология сельскохозяйственного сырья