

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.10.2019 10:07:53

Уникальный программный ключ: «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»  
5258223550ea0f1be127726a1609b644b73d8986ab6255891f288f013a1751fae

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

### **1 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки**

**специалистов среднего звена:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при получении животноводческой продукции и приготовлении пищи;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- значение микроорганизмов в жизни человека и животных;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения кормов и продукции при получении животноводческой продукции;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде;
- методы, средства и правила поддержания санитарного состояния среды обитания (дезинфекция, дезинсекция и дератизация);
- основные правила личной гигиены работников животноводства;
- методы профилактики простудных и инфекционных заболеваний работников ферм.

#### **Формируемые компетенции**

*Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

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.

*Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:*

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.

**3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часа;  
- самостоятельной работы 24 часа.