

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»  
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

УТВЕРЖДЕНА  
проректором по учебно-  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
\_\_\_\_\_ М.С. Манновой  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

« МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА »

|                 |  |
|-----------------|--|
| Специальность   | <b>35.02.05. Агрономия</b>                           |
| Вид подготовки: | <b>Базовая, на базе основного общего образования</b> |
| Форма обучения: | <b>Очная</b>   |

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **«Микробиология, санитария и гигиена»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *35.02.05 Агрономия*.

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина **«Микробиология, санитария и гигиена»** входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин и изучается на 3 курсе 5 семестре.

### **1.3 Цель, задачи учебной дисциплины и требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**Цель дисциплины** – формирование у будущего ветеринарного фельдшера научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах и в патологии животных.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии микроорганизмов, распространения их в природе;
- ознакомиться с влияниями факторов внешней среды на прокариотические клетки;
- изучить вопросы наследственности и изменчивости микроорганизмов;
- изучить экологию микроорганизмов: микрофлоры почвы, воды, воздуха, растительного организма;
- овладеть основами учения о санитарии и гигиене в условиях производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила личной гигиены работников;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

### **1.4 Компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины**

При изучении дисциплины **«Микробиология, санитария и гигиена»** у студентов формируются следующие **компетенции**:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.   |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |