МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АЛЕКСАНДРОВСК-САХАЛИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Л.С.Салтынская
«15» июня 2017 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины **ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена** является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **35.02.09 Ихтиология и рыбоводство** (базовая подготовка).

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Цели и результаты освоения дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения **ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена** 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.

В результате освоения **ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена** обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями,** включающими в себя способность:

ПК 1.1. Проводить гидрологические исследования на рыбохозяйственных водоемах.

ПК 1.2. Оценивать состояние ихтиофауны.

ПК 1.3. Систематизировать и обрабатывать ихтиологический материал.

ПК 1.4. Отбирать и обрабатывать гидробиологические и гидрохимические пробы.

ПК 2.1. Формировать, содержать и эксплуатировать ремонтно-маточное стадо.

ПК 2.2. Выращивать посадочный материал.

ПК 2.3. Выращивать товарную продукцию.

ПК 2.4. Разводить живые корма.

ПК 2.5. Организовать перевозку гидробионтов.

ПК 2.6. Эксплуатировать гидротехнические сооружения и технические средства рыбоводства и рыболовства.

ПК 2.7. Проводить диагностику, терапию и профилактику заболеваний гидробионтов.

ПК 2.8. Проводить племенную работу.

ПК 3.1. Организовывать и выполнять работы по поддержанию численности и рациональному использованию ресурсов гидробионтов во внутренних водоемах.

ПК 3.2. Выполнять работы по охране и рациональному использованию ресурсов среды обитания гидробионтов.

ПК 3.3. Организовывать и регулировать любительское и спортивное рыболовство.

ПК 3.4. Обеспечивать охрану водных биоресурсов и среды их обитания от незаконного промысла.

ПК 4.1. Оборудовать аквариумы в соответствии с требованиями к условиям содержания гидробионтов.

ПК 4.2. Обеспечивать требуемые режимы содержания гидробионтов.

ПК 4.3. Ухаживать за аквариумными растениями.

ПК 4.4. Ухаживать за аквариумными животными.

В результате освоения **ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена** обучающийся должен

Уметь:

У.1. Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами.

У.2. Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

У.3. Пользоваться микроскопической оптической техникой.

У.4. Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты.

У.5. Готовить растворы дезифицирующих и моющих средств.

У.6. Дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещение, транспорт.

Знать:

З.1. Основные группы микроорганизмов, их классификацию.

З.2. Значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных.

З.3. Микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования.

З.4. Правила отбора, хранения и доставки биоматериала.

З.5. Типы питательных сред и правила работы с ними.

З.6. Методы стерилизации и дезинфекции.

З.7. Понятие патогенности и вирулентности.

З.8. Чувствительность микроорганизмов к антибиотикам.

З.9. Формы воздействий патогенных микроорганизмов на животных.

З.10. Санитарно-гигиенические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.

З.11. Правила личной гигиены работников.

З.12. Нормы гигиены труда.

З.13. Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

З.14. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.

З.15. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.

З.16. Санитарные требования к хранению сырья, полуфабрикатов и продукции.

Общая трудоёмкость дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка, в том числе**:**	120
обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
самостоятельная работа	30
консультации	10
Форма контроля	накопительная система оценок
Форма аттестации	дифференцированный зачёт

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены

Составитель: Н.Я.Лихачёва