# Министерство образования и науки Самарской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждаю: Директор ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум» \_\_\_\_\_\_А.В.Никитин Приказ от 17.04.2024г. №39-К

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП ОЗ. Основы микробиологии

программа подготовки специалистов среднего звена специальности 36.02.01 Ветеринария

Усолье 2024г.

#### Рассмотрено:

предметной (цикловой) метод	ической комиссией
общеобразовательных дисцип	ІЛИН
и профессиональных модулей	Í
по специальности 36.02.01 Ве	теринария
Председатель	_Г.В.Сидоров
20	_ Γ.

#### Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательно учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

#### Разработчик:

Торхова О.И. – преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

#### Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И. зав. методическим кабинетом

Содержательная экспертиза: Мартынова Т.Т. - преподаватель

Внешняя экспертиза: Рябов В.А.- главный ветеринарный врач

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05. 2014 г №456 (зарегистрировано в Минюсте России 30.05.2014 г. №32506)

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. директором Департамента Реморенко, государственной политики нормативно-правового регулирования В сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.02.01 Ветеринария в соответствии с требованиями ФГОС СПО .

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01. Ветеринария в соответствии с требованиями ФГОС СПО .

## СОДЕРЖАНИЕ

Наименование разделов	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14
5. Приложение 1	15
6. Приложение 2	16
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	17

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП 03. Основы микробиологии

#### 1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 36 02 01 Ветеринария, разработанной в соответствии с ФГОС СПО .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для базового уровня подготовки специалистов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной программы:

П.ОО Профессиональный цикл

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент 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;
- понятие патогенности и вирулентности;

- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;

#### Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- приготовить питательные среды
- провести количественный и качественный учет микроорганизмов в различных субстратах
- отличать возбудителей различных видов брожения

В результате освоения дисциплины студент должен знать: не предусмотрено

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 36.02.01 Ветеринария и овладению профессиональными компетенциями (ПК) (Приложение 1):

- ПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.
- ПК 2.1. Обеспечивать безопасную среду для сельскохозяйственных животных и ветеринарных специалистов, участвующих в лечебно-диагностическом процессе.
- ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК) (Приложение 2):

- OК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- OК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- OК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- ОК 5. Использовать информационно –коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- OК 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисципли	ΉЫ
--	----

максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>75</u> часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>50</u> часов; самостоятельной работы обучающегося <u>25</u> час

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	20
практические занятия	2
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	25
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
кроссворды	4
конспекты	6
доклады	6
схемы	4

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** ОП 03. Основы микробиологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Морфология и			
систематика		16	
микроорганизмов			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Основные группы	1 Общие сведения.	2	2
микроорганизмов	2 Основные таксоны бактерий.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание учебного материала		
Тема 1.2.	1 Морфология бактерий	2	2
Морфология и	2 Морфология и систематика других групп микроорганизмов.		
систематика	Лабораторные работы		
микроорганизмов	Техника безопасности при работе в лаборатории. Устройство микроскопа.	4	
	Изготовление и окраска мазка.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Размножение микроорганизмов.	4	
Раздел 2.	* *		
Метаболизм		12	
(обмен веществ)			
микроорганизмов			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		

Сущность	1 Дыхание микробов.	2	2
метаболизма	2 Ферменты.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		
Питание	1 Способы питания	2	2
микроорганизмов	2 Типы питания микроорганизмов.		
	Лабораторная работа		
	Подготовка и стерилизация лабораторной посуды, приготовление простых	4	
	питательных сред.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Токсины бактерий.	4	
Раздел 3.			
Микроорганизмы		11	
и окружающая			
среда.			
TD 2.1	Содержание учебного материала	1	2
Тема 3.1.	Влажность	4	2
Влияние условий	2 Температура.  3 Уучататура		
внешней среды на	3 Кислотность среды.  - Именеров		
микроорганизмы	4 Кислород.		
	<ul><li>5 Гидростатическое давление.</li><li>6 Химические вещества.</li></ul>		
	Содержание учебного материала		
Тема 3.2		$\frac{1}{2}$	2
Взаимоотношения	<ul><li>1 Ассоциативные взаимоотношения</li><li>2 Симбиоз.</li></ul>		2
микроорганизмов	<ul><li>2 Симоиоз.</li><li>3 Антагонизм.</li></ul>		
MINKPOOPI AIINSMOD	4 Антибиотики.		
	<u> </u>		
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам.	<u> </u>	

Раздел 4.         Превращение веществ в природе под действием микроорганизмов         Содержание учебного материала         12         12           Тема 4.1.         Обще сведения.         4         2           Превращение соединений утлерода.         3         Молочнокислое брожение.         4         2           Молочнокислое брожение брожение брожение брожение божнение исплюлозы.         6         Nем сведения.         2         2           Тема 4.2.         1         Обще сведения.         2         2         2           Превращение соединений азота брожение мочевныь.         4         1         4         2         2           Превращение соединений азота брожение мочевныь.         4         1         4         2 <th><u></u></th> <th></th> <th></th> <th></th>	<u></u>				
Вениеств в природе под действием микроорганизмов           Тема 4.1. Превращение сосдинений углерода.         Общие сведения.         4         2           Превращение сосдинений углерода.         3         Молочнокислое брожение.         4         2           Масление киров.         4         2         6         Разложение целлюлозы.         2         2           Тема 4.2. Превращение соединений азота.         1         Общие сведения.         2         2         2           Превращение соединений азота.         2         Амонификация белков.         2         2         2           Контрофикация.         5         Денитрификация.         6         Биологическая фиксация молекулярного азота.         4         2           Раздел 5. Зкология микроорганизмов Влявние внешних условий на микроорганизмы Влявние внешних условий на микроорганизмы         16         4         4         4           Тема 5.1.         Содержание учебного материала         16         4         4         2         4         4         2         4         4         4         2         4         2         4         2         4         4         2         4         2         4         4         2         4	' '				
Природе поддействием микроорганизмов			12		
Лействием микроорганизмов         Содержание учебного материала         4         2           Тема 4.1. Превращение соединений углерода.         2 Синртовое брожение.         4         2           3 Молочнокислое брожение 5 Окисление жиров.         4 Массинокислое брожение         6         8           Разложение целлюлозы.         6         9азложение делиюлозы.         2         2           Тема 4.2. Превращение соединений азота 4 Нитрификация белков.         2         2         2           Денитрификация.         4         4         2           Денитрификация.         5 Денитрификация.         4         4         2           Контрольная работа бучающихся         2         2         2           Раздел 5. Зкология микроорганизмов Влияние внешних условий па микроорганизмов Влияние учебного материала         4         4         4         4         4         4         4         4         4         4         4         4         4	,				
Тема 4.1. Превращение соединений углерода.         Содержание учебного материала         4         2           Тема 4.2. Превращение соединений углерода.         Молочнокислое брожение.         4         Масленнокислое брожение.         4         1         4         1         4					
Тема 4.1. Превращение соединений углерода.         2 Общие сведения.         4 2           Углерода.         3 Молочнокислое брожение.         4 2           Углерода.         4 Масленнокислое брожение.         4 2           Б Окисление жиров.         2 Валожение целлюлозы.         2 2           Тема 4.2. Превращение соединений азота 4 Нитрификация белков.         2 Амонификация белков.         2 2           Разложение мочевины.         4 Нитрификация.         4 Нитрификация.           Б Биологическая фиксация молекулярного азота.         2 2           Самостоятельная работа обучающихся         2 2           Превращение соединений серы, фосфора и железа.         4           Раздел 5. Экология микроорганизмов Влияние внешних условий на микроорганизмов Влияние устовного материала         16           Тема 5.1.         Содержание учебного материала         4	, ,				
Превращение соединений углерода.					
соединений углерода.         2         Спиртовое брожение Молочнокислое брожение Масленнокислое брожение Осисаение жиров.         4         Молочнокислое брожение Масленнокислое брожение Осисаение жиров.         2         1         6         Разложение целлюлозы.         2         <		Содержание учебного материала			
углерода. 3 Молочнокислое брожение Масленнокислое брожение Окисление жиров. 6 Разложение целлюлозы.	1		4	2	
4   Масленнокислое брожение	соединений				
Тема 4.2.   Превращение соединений азота   Тема 4.2.   Тема 5.1.   Тема 6.1.   Тема 5.1.   Тема 5.1	углерода.	<u> </u>			
Тема 4.2.         Содржание учебного материала         2 <th co<="" td=""><td></td><td></td><td></td><td></td></th>	<td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				
Содержание учебного материала         1 Общие сведения.       2 2         1 Общие сведения.       2 2         2 Аммонификация белков.       3 Разложение мочевины.         4 Нитрификация.       4 Нитрификация.         5 Биологическая фиксация молекулярного азота.       2         Контрольная работа       2         Самостоятельная работа обучающихся       3         Превращение соединений серы, фосфора и железа.       4         Раздел 5.       Экология         Микроорганизмов Влияние внешиих условий на микроорганизмы       16         Виний в нешиних условий на микроорганизмы       Содержание учебного материала					
Тема 4.2.       1       Общие сведения.       2       2         Превращение соединений азота       3       Разложение мочевины.       4       Нитрификация.       5       Денитрификация.       5       Денитрификация молекулярного азота.       2       2       2         Раздел 5. Экология микроорганизмов Влияние внешних условий на микроорганизмы       Тема 5.1.       Содержание учебного материала       16       16		6 Разложение целлюлозы.			
Превращение соединений азота соединений азота (Содержание учебного материала         2 Аммонификация белков.         3 Разложение мочевины.         4 Нитрификация.         4 Нитрификация.         5 Денитрификация.         5 Биологическая фиксация молекулярного азота.         2 Самостоятельная работа (Самостоятельная работа обучающихся)         2 Самостоятельная работа обучающихся         4 Превращение соединений серы, фосфора и железа.         4 Превращение серы, фосфора и железа.         4 Превращение серы серы серы серы серы сер		Содержание учебного материала			
соединений азота       3       Разложение мочевины.       Нитрификация.       4       Нитрификация.       Денитрификация.       4       4       Виологическая фиксация молекулярного азота.       2	Тема 4.2.	1 Общие сведения.	2	2	
4   Нитрификация.   5   Денитрификация.   6   Биологическая фиксация молекулярного азота.   2	Превращение	2 Аммонификация белков.			
Биологическая фиксация молекулярного азота.   Самостоятельная работа обучающихся   Превращение соединений серы, фосфора и железа.   4	соединений азота	3 Разложение мочевины.			
Биологическая фиксация молекулярного азота.         Контрольная работа         Самостоятельная работа обучающихся         Превращение соединений серы, фосфора и железа.         Раздел 5.         Экология       16         микроорганизмов       16         Влияние внешних условий на микроорганизмы       16         Тема 5.1.       Содержание учебного материала		4 Нитрификация.			
Контрольная работа       2         Самостоятельная работа обучающихся       3         Превращение соединений серы, фосфора и железа.       4         Раздел 5.       3         Экология микроорганизмов Влияние внешних условий на микроорганизмы       16         Тема 5.1.       Содержание учебного материала		5 Денитрификация.			
Самостоятельная работа обучающихся         Превращение соединений серы, фосфора и железа.       4         Раздел 5.       Экология         микроорганизмов       16         Влияние внешних условий на микроорганизмы       4         Тема 5.1.       Содержание учебного материала		Биологическая фиксация молекулярного азота.			
Превращение соединений серы, фосфора и железа. 4  Раздел 5. Экология микроорганизмов Влияние внешних условий на микроорганизмы Тема 5.1. Содержание учебного материала  4  16  16  16  16  16  17  18  18  18  19  19  19  19  19  19  19		Контрольная работа	2		
Раздел 5.       Экология         микроорганизмов       16         Влияние внешних условий на микроорганизмы       4         Тема 5.1.       Содержание учебного материала		Самостоятельная работа обучающихся			
Экология       16         микроорганизмов       16         Влияние внешних условий на микроорганизмы       4         Тема 5.1.       Содержание учебного материала		Превращение соединений серы, фосфора и железа.	4		
микроорганизмов       Влияние внешних условий на микроорганизмы       Содержание учебного материала         Тема 5.1.       Содержание учебного материала	Раздел 5.				
Влияние внешних условий на микроорганизмы Тема 5.1. Содержание учебного материала	Экология		16		
Влияние внешних условий на микроорганизмы Тема 5.1. Содержание учебного материала	микроорганизмов				
микроорганизмы         Содержание учебного материала           Тема 5.1.         Содержание учебного материала					
Тема 5.1. Содержание учебного материала	условий на				
The state of the s	микроорганизмы				
Микрофлора         1         Микрофлора почвы.         2         2	Тема 5.1.	Содержание учебного материала			
	Микрофлора	1 Микрофлора почвы.	2	2	

почвы, воды и	2 Микрофлора воды.		
воздуха.	3 Микрофлора воздуха.		
	Лабораторная работа		
	Техника посева микробов на простые питательные среды.	4	
Тема 5.2.	Содержание учебного материала		
Микрофлора	1 Микрофлора тела сельскохозяйственных животных.	2	2
организма	2 Микрофлора кормов.		
животных,	3 Микрофлора навоза.		
кормов и навоза.	Практическое занятие		
	Правила взятия патологического материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Микрофлора молока и молочных продуктов.	2	
	Микрофлора яиц.	2	
	Микрофлора кожевенно- мехового сырья.	2	
Раздел 6.			
Основные учения		8	
о вирусах.			
Тема 6.1.	Содержание учебного материала		
Понятие о	1 Общие сведения о вирусах.	4	2
вирусах,	2 Принцип классификации вирусов.		
основные	3 Строение вирусов.		
принципы	Лабораторная работа		
классификации вирусов.	Техника посева вирусов на куриные эмбрионы.	4	
	Bcero:	75	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории Эпизоотология с микробиологией

Оборудование учебной лаборатории:

- доска учебная
- стол для преподавателя
- столы учебные
- стулья
- шкаф книжный
- шкаф для препаратов
- тематические стенды

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- -лабораторная посуда: чашки Петри, сливные чашки, спиртовки, тампонницы, предметные стекла, химические стаканы, колбы, пробирки
- инструменты: пипетки Пастеровские, бактериологические петли, ножницы, скальпеля, весы, разновесы
- наборы красок
- питательные среды
- аппаратура: печь Пастера, сушильный шкаф, автоклав
- микроскоп, иммерсионное масло.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

#### Основные источники

для преподавателей

#### Электронная библиотека www/iprbookshop/ru

- 1. И.А. Бакулов, В.А. Ведерников, А.Л. Семенихин.
- «Эпизоотология с микробиологией». Москва «Колос» 2000г.
- 2. В.Т.Емцев, Г.И. Переверзев, В.В. Храмцов.
- «Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве». Москва 2004г.
- 3. В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. «Микробиология» Москва 2009г.

для студентов

1.В.Т.Емцев, Г.И. Переверзев, В.В. Храмцов.

«Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве». Москва 2004г.

#### Дополнительные источники

#### для преподавателей

- 1. И.М. Беляков, Ф.И. Василевич, А.В.Жаров.
- «Основы ветеринарии» Москва 2002г.
- 2. Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов.
- «Ветеринарная микробиология и иммунология». Москва 2003 г.
- 3.Т.С. Костенко, В.Б. Родионова, Д.И Скорозумов.
- «Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии». Москва 2001г.
- 4. Е.З. Теннер, В.С. Шильникова, Г.И. Переверзева.
- «Практикум по микробиологии» Москва 2004г.
- 5. Е.Н. Шведчиков, А.М. Петров. «Зоогигиена». Самара. 2000г.

#### для студентов

- 1.Т.С. Костенко, В.Б. Родионова, Д.И Скорозумов.
- «Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии». Москва 2001 г.
- 2. Е.З. Теннер, В.С. Шильникова, Г.И. Переверзева.
- «Практикум по микробиологии» Москва 2004г.

#### Статьи из интернета

- 1. Интизаров М.М., академик РАСХН, профе «Микрофлара тела животных», электронный ресурс, Интизаров М.М., Москва 5.06.2009, www. allvet. ru.
- 2. Зубовский Д.М., «Лабораторные методы диагностики микотоксикозов», электронный ресурс, Зубовский Д.М., Минск 13.09. 2009г., www. allvet. ru.
- 3. Коляков Я.Е. «Возбудитель актиномикоза», электронный ресурс, Коляков Я.Е., Москва 31.10.2010, www. vetlib. ru.
- 4. Иванов И.И. «Средства влияющие на имунные процессы» (реферат), Иванов И.И., Москва. 4.04.2010, www. vetlib. ru.

#### Литература преподавателям дополнительные источники

- 1. Емельяненко П.А. «Ветеринарная микробиология», Москва 2004г.
- 2. Госманов Р.Г., Колычев Н.М. «Ветеринарная микробиология и иммунология», Москва 2003г.
- 3. Жарикова Г.Г. «Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена», Издательский центр «Академия», Москва 2005г.
- 4. Поздняковский В.М. «Гигиенические основы питания, качества безопасность пищевых продуктов», Новосибирск 2007 г.
- 5. Лысак В.В. «Микробиология» Учебное пособие, Москва 2009г.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения: - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	формы и методы контроля - формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторной работы.
- проводить микробиологические исследования с биоматериалами; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатом; - пользоваться микроскопической оптической техникой;	<ul> <li>контрольное тестирование</li> <li>оценка отчета по выполнению лабораторной работы</li> <li>оценка результатов практического занятия форма оценки результатов обучения: традиционная система оценок</li> </ul>
усвоенные знания: - основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	- компьютерное тестирование, оценка - контрольная работа
-микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; - методы стерилизации и дезинфекции; - понятие патогенности и вирулентности; - чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных.	- компьютерное тестирование  -оценка результатов практического занятия - письменный опрос, оценка - устный ответ с анализом оценки - индивидуальный опрос с оценкой - зачет, составление схем  форма оценки результатов обучения: традиционная система оценок

## КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

рпп Озумузать такжа за аткитически		
ВПД – Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных		
мероприятий.	1 1	
	ь ветеринарную профилактику инфекционных и	
инвазионных болезней сельскохозяйствен		
Уметь:	Тематика лабораторных работ	
- проводить микробиологическое	1. Техника посева микробов на питательные	
исследование и давать оценку	среды.	
полученным результатам	2. Техника посева вирусов на куриные эмбрионы.	
Знать:	Перечень тем:	
- значение микроорганизмов в природе,	1. Общие сведения.	
жизни человека и животного.	2. Основные таксоны бактерий.	
- понятие патогенности и вирулентности.	The state of the s	
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы:	
самостоятсявная работа студента	1.Таксоны бактерий – доклад.	
DITT. Viscomica p. miarina aminisa n. mananini i		
	заболеваний сельскохозяйственных животных.	
ПК 2.1. Обеспечивать безопасную среду д.		
ветеринарных специалистов, участвующих	-	
Уметь:	Тематика лабораторных работ	
- проводить микробиологическое	1. Техника безопасности при работе в	
исследование и давать оценку	лаборатории. Устройство микроскопа.	
полученным результатам	2. Изготовление и окраска мазка.	
	3. Подготовка и стерилизация лабораторной	
	посуды, приготовление простых питательных	
	сред.	
Знать:	Перечень тем:	
- основные группы микроорганизмов, их	1. Морфология бактерий.	
классификация.	2. Морфология и систематика других групп	
- методы стерилизации и дезинфекции.	микроорганизмов.	
- формы воздействия патогенных	minpoopiumismos.	
микроорганизмов на животных		
	1 Doorwood Automoon Forth Con Con Control Con Control Con Control Cont	
Самостоятельная работа студента	1. Размножение микроорганизмов (схематическое	
изображение текста).		
	-санитарной экспертизы продуктов и сырья	
животного происхождения.		
	вании, упаковке и пересылке патологического	
материала.		
Уметь:	1. Правила взятия патологического материала.	
- обеспечивать асептические условия		
работы с биоматериалами		
Знать:	1. Микрофлора тела сельскохозяйственных	
- правила отбора доставки и хранения	животных.	
биоматериала.	2. Микрофлора кормов.	
<del></del>	3. Микрофлора навоза.	
Самостоятельная работа студента	1. Микрофлора молока и молочных продуктов.	
Самостолтельная расота студента	2. Микрофлора яиц.	
	<ol> <li>микрофлора яиц.</li> <li>Микрофлора кожевенно- мехового сырья.</li> </ol>	
	э. тутикрофлора кожсвенно- мехового сырья.	

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Название ОК	Технологии формирования ОК
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	(на учебных занятиях) Беседа с указанием значимости и ценности будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводить исследования в условиях лаборатории, выполнять типовые методы диагностики и оценивать их результат
ОК 3. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рационально выбрать решение в проблемной ситуации профессиональной направленности с учетом ответственности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Подготовка докладов, рефератов, конспектов, поиск информации профессиональной направленности в сети интернет-ресурс
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Комбинированные занятия с применением информационно- коммуникационных технологий. Составление компьютерных презентаций
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполнить практическую работу в звене, в группе эстетически общаться с коллегами
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	В проблемных ситуациях брать на себя ответственность
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Постоянно изучать издательства специальной литературы и инф. Интернет-ресурс
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализировать техническо производственных продуктов питания, кормов

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменений, дата внесения; № страницы с изменениями;		
БЫЛО	СТАЛО	
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения		

#### Торхова Ольга Игорьевна

Преподаватель

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03.ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

«Профессиональный цикл» программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 36 02 01 Ветеринария