

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве

Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО – 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация – техник-технолог

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по ОП. 01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «Повар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомобильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «29» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	10
5 Список литературы	13
6 Приложения	14

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Изучение дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве позволит сформировать у студентов - будущих специалистов объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области организации производства доброкачественной продукции, основных гигиенических требований к пищевым продуктам, оборудованию и технологическим процессам производства. Значительное внимание при изучении дисциплины уделяется объяснению причин возникновения заболеваний инфекционной и неинфекционной природы и организации мероприятий по их профилактике, разработке мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды, а также разработке различных методов санитарного контроля.

Методические указания к ВСР по данной дисциплине созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Целью методических рекомендаций является углубление и закрепление теоретического материала, приобретение навыков работы с нормативной документацией; а также повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

2. Тематический перечень самостоятельной работы,
количество часов

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Введение</i>		
Самостоятельная работа № 1	Подготовить сообщение: «История возникновения и развития микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека»	2
<i>Раздел 1. Основы микробиологии</i>		
Самостоятельная работа № 2	Реферат: «Значение микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов»	2
Самостоятельная работа № 3	Составить таблицу «Микробиологические процессы при производстве и хранении пищевой продукции» с указанием возбудителей процессов, их химизма, условий протекания.	3
Самостоятельная работа №4	Составить конспект: «Микробиологические показатели и нормативы санитарно-эпидемиологических требований к воде, воздуху, инвентарю и оборудованию»	3
Самостоятельная работа №5	Рассмотреть показатели микробиологической безопасности. Составить конспект.	2
Самостоятельная работа № 6	Охарактеризовать микрофлору пищевых продуктов однородных групп. Составить конспект.	2
<i>Раздел 2. Гигиена и санитария организаций общественного питания</i>		
Самостоятельная работа № 7	Составить конспект: «Осуществление медицинского контроля персонала в организациях общественного питания»	2
Самостоятельная работа № 8	Составить инструкцию по правилам мытья кухонной и столовой посуды ручным и механизированным способом	3
Самостоятельная работа № 9	Изучить СанПиН 1079-01, п.8,9,10	3
Самостоятельная работа №10	Изучить нормативную документацию (СанПиН 2.3.2.1324-03) и составить перечень продуктов повышенной эпидемиологической опасности.	2
Самостоятельная работа №11	Составить конспект: «Контроль качества готовой продукции на поп»	2
Самостоятельная работа №12	Изучить санитарное законодательство. Рассмотреть цели и задачи государственного санитарного надзора. Выявить права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора.	2

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему. Для работы над конспектом следует:

- определить структуру конспектируемого материала, чему в значительной мере способствует письменное ведение плана по ходу изучения оригинального текста;
- в соответствии со структурой конспекта произвести отбор и последующую запись наиболее существенного содержания оригинального текста — в форме цитат или в изложении, близком к оригиналу;
- выполнить анализ записей и на его основе – дополнение записей собственными замечаниями, соображениями, "фактурой", заимствованной из других источников и т. п. (располагать все это следует на полях тетради для записей или на отдельных листах-вкладках);
- завершить формулирование и запись выводов по каждой из частей оригинального текста, а также общих выводов.

Критерии оценки конспекта:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п.

Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;

- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;

- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;

б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;

в) цель данной работы;

г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,

- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,

- связность, логичность и грамотность составления,

- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
5. Доказательность (макс. 2 балла)
6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Таблица – составить схему или таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Критерии оценки таблицы:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Инструкция. Инструкция – это свод правил, согласно которому устанавливается порядок выполнения различных действий. Инструкция должна содержать: заголовок, общие требования охраны труда (ОТ), требования ОТ перед началом работы, требования ОТ во время работы, требования ОТ в аварийных ситуациях, требования ОТ по окончании работы. При составлении инструкции необходимо сначала составить план инструкции. Текст формулируйте кратко и ясно, не допуская двусмысленностей и длинных предложений. Текст инструкции разбейте на абзацы. Глаголы нужно использовать в повелительном наклонении (установить, проверить, выполнить и т.п.). Используйте в тексте шрифтовые выделения, делая акцент на важнейших пунктах и словах инструкции.

Критерии оценки инструкции:

1. Соответствие теме (макс. 3 балла).
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 3 балла).
3. Логичность, связность (макс. 3 балла).
4. Структурная упорядоченность инструкции (макс. 3 балла).
5. Языковая правильность (макс. 3 балла).
6. Оформление (макс. 3 балла).

Оценка: 15 – 18 баллов – «5»,

11 – 15 баллов – «4»,

меньше 11 баллов – «3».

Сообщение. Это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения различных источников информации и развернутом публичном выступлении по данной проблеме. Отличительными признаками сообщения являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность сообщения;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки сообщения:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):

- 1.1. нет цели;
- 1.2. цель нечеткая;
- 1.3. цель четко обозначена.

2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):

- 2.1. докладчик зачитывает;
- 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
- 2.3. четко выстроено сообщение/доклад;
- 2.4. сообщение/доклад сопровождается иллюстративным материалом;
- 2.5. сообщение/доклад производит выдающееся впечатление.

3. Четкость выводов (макс. 3 балла):

- 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
- 3.2. выводы нечеткие;
- 3.3. выводы полностью характеризуют работу.

4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):

- 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
- 4.2. не может ответить на большинство вопросов;
- 4.3. отвечает на большинство вопросов.

5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСР	Наименование ВСР	Цель ВСР	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСР	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСР
1.	Подготовить сообщение: «История возникновения и развития микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека»	Изучение становления и развития микробиологии как науки	2	Рассмотреть историю развития микробиологии, этапы развития микробиологии, значимые имена и открытия в микробиологии.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Выступление на учебном занятии
2.	Реферат: «Значение микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов»	Формирование системы знаний о применении микроорганизмов при производстве продуктов и влиянии их на сроки хранения продуктов	2	В реферате рассмотреть использование микроорганизмов при производстве продукции и влияние их на сроки хранения продуктов. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
3.	Составить таблицу «Микробиологические процессы при производстве и хранении пищевой продукции»	Развивать умение систематизировать и обрабатывать информацию	3	Составить таблицу с указанием возбудителей процессов, их химизма, условий протекания.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
4.	Составить конспект: «Микробиологические показатели и нормативы санитарно-эпидемиологических требований к воде, воздуху, инвентарю и оборудованию»	Развивать умение работать с нормативной документацией, проводить анализ документов	3	Составить конспект в рабочей тетради, с указанием требований к воде, воздуху, инвентарю, оборудованию	СанПиН (СП) 2.3.6.107 9-01	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

5.	Рассмотреть показатели микробиологической безопасности. Составить конспект.	Формирование системы знаний в области микробиологической безопасности	2	Изучить перечень пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами и частоте случаев пищевых отравлений; записать классификацию гигиенических нормативов по микробиологическим показателям.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Контрольная работа
6.	Охарактеризовать микрофлору пищевых продуктов однородных групп. Составить конспект.	Формирование системы знаний в области микробиологической безопасности	2	Дать характеристику микрофлоре пищевых продуктов однородных групп.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Фронтальный опрос
7.	Составить конспект: «Осуществление медицинского контроля персонала в организациях общественного питания»	Формирование системы знаний в области мед.контроля персонала ПОП	2	В конспекте записать основную цель мед.контроля персонала, категории специалистов, обследующих персонал; в каком документе отражаются результаты мед.контроля; персонал с какими заболеваниями не допускается к работе.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-5, Л-6	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
8.	Составить инструкцию по правилам мытья кухонной и столовой посуды ручным и механизированным способом	Формирование системы знаний по санитарной обработке кухонной и столовой посуды	3	Инструкцию составить в рабочей тетради	СанПиН 1079-01	Общие, см.п.3.	Устный опрос
9.	Изучить СанПиН 1079-01, п.8,9,10	Формирование умения работы с нормативной документацией	3	В рабочей тетради в форме тезисов записать основные положения п. 8,9,10 СанПиН 1079-01	СанПиН 1079-01	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
10	Изучить нормативную документацию (СанПиН 2.3.2.1324-03) и составить перечень продуктов	Формирование умения работы с нормативной документацией	2	Изучить СанПиН 2.3.2.1324-03 и составить перечень продуктов повышенной эпидемиологической опасности	СанПиН 2.3.2.1324-03	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоя-

	повышенной эпидемиологической опасности.						тельной ра- боты
11	Составить конспект: «Контроль качества гото- вой продукции на поп»	Развивать умение анализировать и сис- тематизировать ин- формацию	2	В конспекте рассмотреть методы кон- троля, показатели органолептического контроля. Порядок заполнения Журна- ла контроля качества продукции (фор- ма К-11).	СанПиН 1079-01	Об- щие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоя- тельной ра- боты. Кон- трольная ра- бота
12	Изучить санитарное зако- нодательство. Рассмотреть цели и зада- чи государственного сани- тарного надзора. Выявить права и обязан- ности должностных лиц Роспотребнадзора.	Формирование уме- ния работы с норма- тивной документа- цией	2	Изучить Ф3-52. Рассмотреть цели и задачи саниатрно-эпидемиологической службы РФ. Выявить права и обязан- ности должностных лиц Роспотребнад- зора.	Ф3-52, Закон о защите прав по- требите- лей.	Об- щие, см.п.3.	Выступле- ния на се- минар- ских/учебны х занятиях

4. Список литературы

Основные источники:

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/Е.А.Рубина.- 2-е изд., перераб. И доп.-М. Издательский центр «Академия»,2011.-272 с. (Л-1)

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие/ Г.Г.Лутошкина.-М. Издательский центр «Академия», 2010. -64.с. (Л-2)
2. Матюхина З.П.: Основы физиология питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для сред. проф. образования /З.П .Матюхина. - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 256 с. (Л-3)
3. Мартинчик А.Н.: Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие / А. Н. Мартинчик, А.А.Королев, Л.С. Трофименко. – 2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2002. –1 92 с. (Л-4)
4. Педенко А.И.: Гигиена и санитария: учебник для технолог. фак. торг. вузов/ А.И. Педенко, И.В. Лерина, Б.И.Белицкий.- М: Экономика, 1991.-270 с. (Л-5)
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учеб. для нач. проф. образования.-М.ПрофОбрИздат, 2001.-136 с. (Л-6)

Интернет-ресурсы:

1. http://gyg-epid.com/2008/11/06/istorija_razvitija_gigieny.html(Л-7)
2. http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_biology/2535/(Л-8)
3. <http://www.bestreferat.ru/referat-66403.html>(Л-9)
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>(Л-10)
5. ЭБС Издательского Центра «Академия» (Л-11)

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.