

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

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве

Профессия СПО – 19.01.17
«Повар, кондитер»
на базе основного общего
образования
Срок обучения – 2 года 10 месяцев

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар,
кондитер» и рабочей программы

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

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и
общефессиональных 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 «18» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	3
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	4
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	4
4 Список литературы	12
5 Приложения	13

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Знание основ микробиологии, требований санитарии и гигиены, помогает поварам и кондитерам работать не нарушая санитарных правил, а значит, приготавливать безопасную в микробиологическом отношении кулинарную продукцию.

Целью методических рекомендаций является 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>Раздел 1. Основы микробиологии</i>		
Самостоятельная работа №1	Изучение темы: «Морфология микроорганизмов», составление конспекта	2
Самостоятельная работа №2	Реферат: «Меры профилактики пищевых отравлений»	3
Самостоятельная работа №3	Реферат: «Меры профилактики глистных заболеваний»	3
<i>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</i>		
Самостоятельная работа №4	Составить инструкцию на тему: «Личная гигиена работника общественного питания»	1
Самостоятельная работа №5	Реферат «Сроки и условия хранения сырья, готовой продукции и кондитерских изделий»	3

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.

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 основным 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.

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».

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».

Критерии оценки других видов самостоятельной работы (составление конспекта, инструкции):

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

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

Самостоятельная работа №1: изучение темы: «Морфология микроорганизмов», составление конспекта.

При работе над данной темой следует изучить следующие вопросы:

- 1) важнейшие отличительные особенности вирусов, пути заражения человека вирусами, использование человеком вирусов в медицине и сельском хозяйстве;
- 2) рассмотреть виды бактерий: сапрофиты и паразиты, их отличительные особенности; значение бактерий в природе и сельскохозяйственной деятельности человека;
- 3) использование человеком полезных свойств плесневых грибов;
- 4) условия и способы размножения дрожжей.

Рекомендуемые источники информации: Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания», 2010г.; Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», 2011г.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы; устный опрос.

Самостоятельная работа №2: реферат: «Меры профилактики пищевых отравлений».

В рамках изучения данной темы рассмотреть классификацию пищевых отравлений, их основное отличие от пищевых инфекций. Дать характеристику путям заражения пищевых продуктов микроорганизмами и их токсинами. Охарактеризовать три основные группы мероприятий на ПОП по предупреждению пищевых заболеваний.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: СП1.1.1058-01, СанПиН 2.3.2.1324-03.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №3: реферат: «Меры профилактики глистных заболеваний».

При составлении реферата рассмотреть основные пути заражения человека гельминтозами. На основе изученных правил и требований СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 сформулировать меры профилактики глистных заболеваний.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: СП 2.3.6.1079-01.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №4: составить инструкцию на тему: «Личная гигиена работника общественного питания».

На основе изученных правил и требований СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 сформулировать инструкцию по личной гигиене работника ПОП. Инструкция должна включать следующие разделы:

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПОВАРА

Содержание тела в чистоте.

.....

Содержание полости рта в чистоте.

.....

Содержание санитарной одежды в чистоте.

.....

Содержание рук в чистоте.

.....

Прохождение медосмотра.

.....

Соблюдение санитарного режима.

.....

Курение на предприятии общественного питания.

.....

Требования к медицинскому освидетельствованию персонала предприятий питания.

.....

Рекомендуемые источники информации: СП 2.3.6.1079-01.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: тестирование.

Самостоятельная работа №5: реферат «Сроки и условия хранения сырья, готовой продукции и кондитерских изделий»

При работе над данным рефератом следует сначала изучить Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01". Дать характеристику условиям хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по группам:

- овощи, фрукты, зелень и грибы,
- охлажденное мясное, рыбное сырье,
- замороженные сырье и полуфабрикаты,
- молочно-жировая продукция,

- хлеб и булочные изделия,
- кондитерские изделия с кремом,
- сухие продукты (мука, сахар, крупы, макаронные изделия).

Заполнить таблицы:

Условия хранения, сроки годности полуфабрикатов
при температуре (4 ± 2) °С

Наименование полуфабрикатов	Хранение, часов
Полуфабрикаты мясные	
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:	
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:	
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	
маринованные, с соусами	
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:	
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные, с добавлением соевого белка)	
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):	
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	
Полуфабрикаты из птицы:	
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	
9. Фарш куриный	
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	
11. Наборы для студня, рагу, суповой	
Полуфабрикаты рыбные:	
12. Рыба всех наименований охлажденная	
13. Филе рыбное	
14. Рыба специальной разделки	
15. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом	
16. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	
Полуфабрикаты овощные:	
17. Картофель сырой очищенный сульфитированный	
18. Капуста свежая зачищенная	
19. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	
20. Редис, редька обработанные, нарезанные	

21. Петрушка, сельдерей обработанные	
22. Лук зеленый обработанный	
23. Укроп обработанный	

Условия хранения, сроки годности готовой продукции
при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$

Наименование кулинарной продукции	Хранение, часов
Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины:	
Мясо отварное	
Мясо жареное	
Мясо шпигованное тушеное	
Субпродукты мясные отварные	
Печень жареная	
Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные	
Кулинарные изделия из птицы и кролика:	
Тушки цыплят запеченные	
Мясо птицы и кроликов жареное	
Птицы отварная тушками	
Котлеты из мяса птицы	
Кулинарные изделия из рыбы:	
Рыба всех наименований жареная	
Рыба всех наименований отварная	
Рыба всех наименований печеная	
Рыба фаршированная	
Котлеты из рыбы жареные	
Фрикадельки, тефтели рыбные	
Овощные полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку:	
Овощи отварные очищенные	
Овощи отварные очищенные нарезанные	
Салаты незаправленные	
Овощи отварные неочищенные	

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: СанПиН 2.3.2.1078-01", СП 2.3.6.1079-01.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

4. Список литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания», 2010г.
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», 2011г.
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2007г.
2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2002г.
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», 2002г.

Интернет - ресурсы:

<http://WWW.zonazakona.ru> Санитарные правила для предприятий общественного питания.

WWW. Epidemiolog. ru О профилактике острых кишечных инфекций

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 Васили
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижекамск
2015