**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

**п. АРТИ**

**2019 г.**

**Введение**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» по учебной программе ОП 43.01.09 «Повар, кондитер» созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях и во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине/МДК и/или допуска к экзамену.

В рекомендациях представлены задания для самостоятельной внеаудиторной работы, требования к их выполнению, критерии оценки выполненной работы.

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы является обязательной для каждого обучающегося, её объём в часах определяется действующим рабочим учебным планом.

Самостоятельная внеаудиторная работа по МДК проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний;

- развития познавательных способностей и активности обучающихся, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимся по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. По ОП используются следующие виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, дополнительной литературы), работа со справочниками, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета;

- для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом (учебника, дополнительной литературы, конспекта, видеозаписей), ответы на контрольные вопросы, подготовка к выступлению на уроке, подготовка сообщений, докладов, рефератов, тематических кроссвордов;

- для формирования умений: выполнение и анализ схем, разбор таблиц и плакатов, подготовка к выполнению тестов и контрольных заданий.

**Требования к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**

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

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* выполнять простейшие микробиологические исследования бактерий и грибов и давать оценку полученных результатов;

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

* основные группы патогенных микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы студент должен внимательно выслушать инструктаж преподавателя по выполнению задания, который включает определение цели задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся используются аудиторные занятия, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

содержание учебной дициплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | |
| **аудиторные** | **на самостоятельную работу** |
| Раздел 1.  Основы микробиологии | | |
| Тема 1.1.  Понятие о микроорганизмах  Тема 1.2  Микробиология пищевых продуктов | 10 | 1 |
| Раздел 2.  Основы гигиены и санитарии общественного питания | | |
| Тема 2.1  Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания  Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания | 10 | 1 |
| **Всего:** | **20** | **4** |

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел, тема** | **Темы (задания) для**  **самостоятельного изучения** | **Кол-во часов на самостоятельную работу** |
| Р.1 т.1.1 Понятие о микроорганизмах | Сообщение на тему: «Распространение микробов в природе» | 1 |
| Р.1 т.1.2 Микробиология пищевых продуктов | Словарная работа по теме: «Микробиология пищевых продуктов» | 1 |
| Р.1тема 2.1  Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания | Составить схемы: пищевых инфекций, пищевых отравлений, глистных заболеваний | 1 |
| Р.2 т.2.3 Санитарно-гигиенические требования к п.о.п. | Самостоятельное изучение темы: «Санитарный режим работников на производстве».  Работа с таблицей: «Способ приготовления дезинфицирующих средств». | 1 |
| **Всего:** |  | **4** |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Видами самостоятельной работы при изучении любой дисциплины являются подготовка сообщений, самостоятельное изучение темы, словарная работа по теме. Эти работы относятся к письменным работам.

*Информационное сообщение*

вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения и дополняется фактическими или статистическими материалами. Оформляется письменно.

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 7 минут

*Правила написания сообщения по теме:*

1. По карточке в библиотеке выбери литературу по теме или найдите информацию в интернете.

2. Изучи литературу, информацию, составь план отдельных разделов.

3. Составь план сообщений (систематизация полученных сведений, выводы и обобщения).

4. При оформлении сообщений используй рисунки, схемы и др.

*Критерии оценки сообщения: Баллы:*

- актуальность темы 1-5

- соответствие содержания теме 1-5

- глубина проработки материала 1-5

- грамотность и полнота использования источников 1-5

- наличие элементов наглядности 1-5

-выступление 1-5

*Баллы/ Оценка:*

26-30 Отлично

20-25 Хорошо

15-19 Удовлетворительно

Менее 15 Неудовлетворительно.

*Словарная работа по теме:*

вид внеаудиторной самостоятельной работы по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. В работе выделяются главные объекты изучения, их краткая характеристика. Основная цель работы - облегчить запоминание. Работа выполняется в конспекте, страница которого делится на две части. В одной части указывается наименование основных пищевых продуктов, в другой – виды микрофлоры и микробиологических процессов, происходящих в них.

*Критерии оценки: Баллы:*

- соответствие содержания теме 1-5

- правильная структурированность информации 1-5

- наличие логической связи изложенной информации 1-5

- соответствие оформления требованиям 1-5

*Баллы/ Оценка:*

16-20 Отлично

19-15 Хорошо

14-18 Удовлетворительно

Менее 14 Неудовлетворительно

*Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников*

*на производстве»:*

Цель: закрепление знаний о санитарном режиме работников на производстве.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Задание: конспектирование заданной темы.

* Порядок выполнения задания

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, необходимо законспектировать заданный материал. Обучающиеся должны владеть информацией и быть готовы отвечать по всем вопросам, приведенным ниже.

Вопросы для самопроверки и проверки

1. Понятие санитарного режима на производстве.

2. Обязанности работников общественного питания в соответствии с санитарным режимом.

3. Меры, направленные на предупреждение распространения инфекционных заболеваний через продукцию предприятий общественного питания.

4. Ответственность за несоблюдение санитарного режима.

Начинать следует с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на уроках обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы обучающийся должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

Основная литература:

1. Санитарные правила для предприятий общественного питания. СанПиН 42-123-5774-91

2. Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Интернет-ресурсы

1. http://www.biotheory.ru/bios-670-1.html.

*Критерии оценки самостоятельного изучения темы:*

«5» Полнота использования учебного материала. Объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4. Логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«4» Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«3» Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении. Не разборчивый почерк.

«2» Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4. Отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями. Отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Допущены ошибки терминологические и орфографические. Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Не самостоятельность при составлении. Не разборчивый почерк.

*Составление таблиц:*

• Таблица должна быть составлена компактно, т. е. быть небольшой по размеру и легко обозримой.

• Общий заголовок таблицы должен кратко выражать ее основное содержание.

• Строки подлежащего и графы сказуемого располагают в виде частных слагаемых с последующим подытоживаем по каждому из них.

• Для удобства анализа таблицы при большом числе строк подлежащего и граф сказуемого возникает потребность в нумерации тех из них, которые заполняются данными.

• При заполнении таблиц нужно использовать следующие условные обозначения: при отсутствии явления пишется (-) прочерк, если нет информации о явлении, ставится многоточие (…) или пишется: «нет сведений».

• Графы и строки должны содержать единицы измерения, соответствующие поставленным в подлежащем и сказуемом показателям. При этом используются общепринятые сокращения единиц измерения, например: чел., руб. и т. д. Если графы имеют единую единицу измерения, то она выносится в заголовок таблицы.

• Для удобной работы с цифровым материалом числа в таблицах следует расставлять в середине граф, одно под другим: единицы под единицами, запятая под запятой и т. д., четко соблюдая при этом их разрядность.

• В таблицу можно включать примечания, в которых будут указываться источники данных, более подробное содержание показателей и другие необходимые пояснения.

• Для того чтобы проанализировать данные, которые содержит таблица, необходимо прежде ознакомиться с названием таблицы, заголовками ее граф и строк.

*Составление схем*:

Форматы листов схем выбирают в соответствии с требованиями. При выборе форматов следует учитывать:

• объем и сложность проектируемого изделия (установки);

• необходимую степень детализации данных, обусловленную назначением схемы;

• условия хранения и обращения схем;

• особенности и возможности техники выполнения.

Выбранный формат должен обеспечивать компактное выполнение схемы, не нарушая ее наглядности и удобства пользования ею.

Построение схемы

• Схемы выполняют без соблюдения масштаба, действительное пространственное расположение составных частей изделия (установки) не учитывают или учитывают приближенно;

• Графические обозначения элементов (устройств, функциональных групп) и соединяющие их линии связи следует располагать на схеме таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее представление о структуре изделия и взаимодействии его составных частей.

*Критерии оценки составления схем, таблиц:*

«5» - студент самостоятельно и правильно определяет цели и задачи, полностью использует знания программного материала, творчески планирует свою деятельность; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, и другими средствами.

«4» - студент правильно определяет цели и задачи организации профессиональной деятельности на основе знания программного материала, самостоятельно планирует деятельность, но допускает одну, две негрубые ошибки, умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями и другими средствами.

«3» - студент допускает ошибки (не более трех) при определении цели и задач организации деятельности, при планировании выполнения работы;

использует значительную часть знаний программного материала по наводящим вопросам; затрудняется использовать справочную литературу, наглядные пособия и другие средства.

«2» - студент не может правильно определить цель и задачи организации деятельности , спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и не выполняет задание, не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия другие средства.

***Основная и дополнительная литература***

Основная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 144 с.

3. Электронный образовательный ресурс «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» М.: Академия, 2014

Интернет-ресурсы

4. Краткий теоретический курс по дисциплине «Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии» [Электронный ресурс] http://www.collegemicrob.narod.ru/microbilogy/index.html

5. Гигиена и санитария. [Электронный ресурс] http://www.medlit.ru