

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 23.02.2023 18:07:24

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

**МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине **«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»** составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпускника для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



М.Б. Хапчаева

Зав.отделением СПО ШКГ



З.А. Михалина

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В методических рекомендациях приведены указания по организации самостоятельной работы с учебниками, конспектами, рефератами, докладами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам **МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**, указаны формы контроля самостоятельной работы по каждой теме и рекомендуемая литература.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение основными знаниями умениями и навыками в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа студентов является одной из основных форм внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными компетенциями, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать уровень самостоятельности абитуриентов и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия: готовность студентов к самостоятельному труду; наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала; консультационная помощь.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологическое исследование и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и требования микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	3 семестр		
1	Раздел 1. Введение в дисциплину. Мир микроорганизмов в природе, их роль в круговороте вещества в природе. Тема 1. Распространение и роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Подготовка к практическим занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	6
2	Тема 2. Морфология и размножение бактерий Подготовка к практическим занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	8
	Итого за 3 семестр		14
	4 семестр		
3	Раздел 2. Морфофизиологическая характеристика и размножение микрофитов.. Тема 3. Морфофизиологическая характеристика и размножение дрожжей. Подготовка к практическим занятиям.	Тестовые задания, опрос	2

	Конспектирование источников		
4	Тема 4. Морфофизиологическая характеристика и размножение мицелиальных грибов Подготовка к практическим занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	2
5	Раздел 3. Вирусы, их морфофизиологическая характеристика Тема 5. Источники загрязнения вирусами пищевого сырья и продуктов питания. Размножение вирусов Подготовка к лабораторным занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	2
6	Раздел 4. Санитарный надзор и санитарное законодательство Тема 6. Гигиеническая оценка питьевой воды. Подготовка к лабораторным занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	2
7	Тема 7. Гигиеническая оценка почвы. Подготовка к лабораторным занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	2
8	Тема 8. Гигиеническая оценка атмосферного воздуха. Подготовка к лабораторным занятиям. Конспектирование источников.	Тестовые задания, опрос	2
9	Тема 9. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестовые задания, опрос	2
	Итого за 4 семестр		14
	Итого		28

Методические рекомендации по проведению устного опроса.

Устный опрос - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к устному опросу студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится устный опрос.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.

3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

Критерии оценивания устного опроса:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если изложение полученных знаний полное, в системе, в соответствии с требованиями учебной программы; допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые учащимися

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если изложение полученных знаний полное, в системе, в соответствии с требованиями учебной программы; допускаются, отдельные несущественные ошибки, исправляемые учащимися после указания преподавателя на них

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если изложение полученных знаний неполное, однако это не препятствует усвоению последующего программного материала; допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если изложение учебного материала неполное, бессистемное, что препятствует усвоению последующей учебной информации; существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя

2. Методические рекомендации по подготовке к тестированию

К контролирующим материалам для проверки уровня освоения студентами содержания дисциплины относятся тестовые задания. Наиболее удачными в данном случае будут являться тесты достижения, которые достаточно хорошо идентифицируют наличие (или отсутствие) у студентов навыков обращения с изучаемыми материалами.

Тестовые задания, включенные в тест, разработаны в соответствии с учебной программой дисциплины

Промежуточное тестирование по дисциплине проводится после изучения каждого раздела на очередном практическом занятии

Список источников, рекомендуемых для подготовки к сдаче теста, приведен в соответствующем разделе данных методических указаний. При необходимости и желании студент может использовать другие источники.

Тесты позволяют проверить качество запоминания материала, но не имеют за собой развивающего мышление свойства. Поэтому тесты рекомендуется проводить по отдельным темам изучаемой дисциплины, которые вызывают наибольшую сложность при подготовке, а также содержат большое количество информации, которую необходимо закрепить в памяти студента. Будет еще больший эффект усваивания полученной на занятиях информации при сочетании тестирования и устных ответов.

Критерии оценки тестирования:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если верно и правильно выполнено 90%-100% заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если верно и правильно выполнено 70%-80% заданий

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если верно и правильно решено 50%-60% заданий, возможны некоторые исправления при решении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если верно выполнено менее 50% заданий.

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Красникова, Л. В. Общая и пищевая микробиология. Часть I [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Красникова, П. И. Гунькова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67411.html> ЭБС
2. Петухова, Е. В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З. А. Канарская. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 117 с. — 978-5-7882-1594-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62231.html> ЭБС
3. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Л. А. Литвина. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2014. — 111 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64747.html> ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

11. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. Н. Веревкина, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. — 180 с. — 978-5-9596-0993-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47346.html> ЭБС.

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий
3. Методические указания к выполнению курсовой работы

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. [http:// bibioclub.ru](http://bibioclub.ru) – Электронные книги для образования, бизнеса, досуга
3. <http://e.lanbooks.com> – Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система
4. <http://www/iqlib.ru> – Электронно-библиотечная система образовательных и просветительных изданий