

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИЕНА В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

для студентов заочного отделения
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе среднего общего образования

г. Маркс,
2018 г.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Тематический план для заочной формы обучения
3. Методические указания по темам и вопросы для самоконтроля
4. Методические указания по выполнению контрольной работы
 - 4.1. Основные требования к содержанию и оформлению контрольной работы
 - 4.2. Порядок представления контрольной работы в образовательное учреждение, ее проверки, рецензирования и переработки
 - 4.3. Варианты заданий контрольной работы и рекомендации по их выполнению
- Приложение 1
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические рекомендации предназначены для студентов 1 курса заочного отделения для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования

Письменная (домашняя) контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы студента и отражает степень освоения студентом материала.

Целью методических рекомендаций по выполнению контрольных работ является оказание методической помощи студентам при выполнении контрольной работы по учебной дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ содержат необходимые сведения по содержанию и оформлению работы.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

знать:

- основные понятия и термины 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;
- характеристики 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.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Основные требования к содержанию и оформлению контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ выполняется на 1 курсе обучения, которая включает в себя выполнение заданий по вариантам.

Вариант задания определяется преподавателем самостоятельно по буквам алфавита фамилии студентов в соответствии с таблицей:

Буква фамилии студента	Номер варианта
А-Е	Вариант 1
Ж-М	Вариант 2
Н-Т	Вариант 3
У-Я	Вариант 4

Работа оформляется на одной стороне стандартного листа формата А4 (210x297 мм) белой односортной бумаги одним из двух способов: компьютерным, или рукописным.

При оформлении работ компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

На обложке тетради указывается наименование учебного заведения; наименование дисциплины, темы по которой написана контрольная работа; курс, группа; фамилия, имя и отчество студента, домашний адрес и телефон. Титульный лист контрольной работы, выполненной компьютерным способом, оформляется в соответствии с **Приложением 1**.

Работа должна содержать обобщения и выводы, сделанные на основе изучения литературы в целом.

Контрольная работа должна содержать список литературы, которую студент изучил и использовал при написании работы. Список должен быть правильно оформлен (с точными библиографическими данными) в алфавитном порядке.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 10-15 печатных листов, Допускается увеличение объема работы на 20-30 %.

Работа должна иметь общую нумерацию страниц. На титульном листе номер страницы не ставится.

2.2 Порядок представления контрольной работы, ее проверки, рецензирования и переработки

В установленные учебным графиком сроки, студент направляет выполненную работу для проверки в учебное заведение. Дата получения работы отмечается зав. отделения в журнале регистрации контрольных работ. После регистрации зав. отделением передает контрольную работу для проверки и рецензирования преподавателю, ведущему учебную дисциплину.

Контрольная работа, признанная рецензентом удовлетворительной, оценивается словом «зачтено». Удовлетворительной считается работа, выполненная не менее чем на 70%.

В случае если контрольная работа «зачтена условно», преподаватель дает указания по устранению недостатков, рекомендует раздел или тему учебников, которые должен изучить студент.

Контрольная работа, в которой не раскрыто основное содержание вопросов задания или в которой имеются грубые ошибки в освещении вопроса, а также выполненная не по варианту задания не зачитывается и возвращается студенту с подробной рецензией для дальнейшей работы над заданием. Студент обязан устранить недостатки контрольной работы, после чего контрольная работа должна быть возвращена в учебную часть вместе с ранее выполненной. Повторно выполненная контрольная работа должна направляться на рецензирование тому преподавателю, который проверял работу в первый раз.

Оценка за контрольную работу имеет свое отражение в журнале.

2.3. Варианты заданий контрольной работы

1 вариант

1. Классификация микроорганизмов. Отличительные особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов, характеристика основных групп бактерий, плесневых грибов, дрожжей.
2. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.

2 вариант

1. Микробиология мяса, мясопродуктов, рыбы, рыбных продуктов, стерилизованных баночных консервов.
2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, борьба с грызунами.

3 вариант

1. Микробиология молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, пищевых жиров.
2. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.

4 вариант

1. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов
2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Шифр _____

Контрольная работа

Дисциплина _____

студента (студентки) заочного отделения

_____ курса _____ группы

Фамилия, Имя, Отчество (в родительном падеже)

Домашний адрес _____

Дата сдачи _____

Преподаватель _____

Ф.И.О.

Оценка: _____ / _____

(подпись)

Дата проверки _____

г. Маркс,
201__г.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бойченко М.Н., Буданова Е.В., Зверев В.В., Несвижский Ю.В., Усатова Г.Н., Богданова Е.А., Карамзин А.М., Кравцова Е.О. Микробиология, вирусология (руководство к практическим занятиям) 2015 ООО Издательская группа «ГЭОТАР- Медиа».

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.99 г. № 52 – ФЗ.
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001г.
4. Инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии, в соответствии с профилем кабинета.
5. ГОСТы отраслевые, в соответствии с профилем модуля.

Дополнительные источники:

1. А.Н. Мартинчик. « Микробиология, физиология питания, санитария, гигиена», - М, «Академия», 2013. -348с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:» . – М.: «Академия», 2013.- 252с.
3. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008.- 376с.
4. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008. – 207с
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010. -680с
6. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007. – 183с.
7. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009-182с.

8. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007 – 275с.

Интернет-ресурсы

1. www.lib.rus
2. www.gramotey.com
3. www.fictionbook.ru
4. www.docs.cntd.ru
5. www.gost.prototypes.ru
6. www.standard.ru
7. www.revolution.allbest.ru
8. www.rusarticles.com

ПЕРЕЧЕНЬ

примерных вопросов к дифференцированному зачёту по дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Классификация микроорганизмов.
Отличительные особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов, характеристика основных групп бактерий, плесневых грибов, дрожжей.
Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов
Вирусы. Их особенности.
Влияние условий внешней среды на микроорганизмы (физические, химические, биологические факторы).
Сравнительный анализ различных видов микроорганизмов.
Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.
Химический состав клеток и микроорганизмов.
Ферменты микроорганизмов.
Обмен веществ и питание микробов.
Рост и размножение микробов.
Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании. Типы брожения, сущность, химизм, краткая характеристика.
Санитарно-бактериологический анализ воды
Физиология микробов.
Влияние условий внешней среды на микроорганизмы
Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы.
Распространение микробов в природе.
Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.
Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
Микрофлора воды, воздуха, почвы, тела здорового человека.
Выращивание микробов на различных питательных средах
Значение микробиологии пищевых продуктов.
Микробиология мяса, мясопродуктов, рыбы, рыбных продуктов, стерилизованных баночных консервов.
Микробиология молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, пищевых жиров.
Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов
Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.
Микробиология основных пищевых продуктов
Анализ микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (с учетом цехового деления)

Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских осмотров.
Значение санитарно-гигиенической подготовке персонала.
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.
Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, борьба с грызунами.
Санитарные требования к транспортным средствам, складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов
Личная гигиена работников общественного питания.
Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
Микрофлора тела здорового человека.
Классификация пищевых заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
Глистные заболевания
Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.
Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.
Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.
Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.
Характеристика пищевых инфекций»