

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических работ
по дисциплине
**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.М. Ким

« 22 » ноября 2014 г.

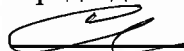
Разработчик(и): Калимбетова О.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплин сервиса, управления и экономики

Протокол № 3 от « 21 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

 Н.П. Скорик

Согласовано  Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения лабораторных работ и практических занятий по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Лабораторные работы и практические занятия «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют 15 часов.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими компетенциями, формируемыми учебной программой дисциплины:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате освоения учебной 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 и давать оценку полученных результатов.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к лабораторным работам и практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения лабораторных работ и практических занятий: 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 и давать оценку полученных результатов.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работы	Название			Кол-во часов
	Раздела	Темы	работы	
1	Раздел 1. Основы микробиологии	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	<i>Практическое занятие № 1 тема: «Изучение устройства микроскопа».</i>	2
2		Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>Лабораторная работа № 1 тема: «Микробиологические исследования и анализ полученных результатов».</i>	2
3	Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	Тема 2.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств	<i>Практическое занятие № 2 тема: «Правила личной гигиены работников пищевых производств».</i>	2
4		Тема 2.2. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	<i>Лабораторная работа № 2 тема: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств».</i>	1
5		Тема 2.3. Санитарно- технологические требования к помещениям	<i>Практическое занятие № 3 тема: «Санитарные требования к планировке, устройству помещений предприятий общественного питания».</i>	2
6			<i>Практическое занятие № 4 тема: «Санитарные требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания».</i>	2
7		Тема 2.4. Санитарно- технологические требования к оборудованию, инвентарю	<i>Практическое занятие № 5 тема: «Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю».</i>	2
		Тема 2.5. Санитарные требования при приготовлении пищи	<i>Практическое занятие № 6 тема: «Санитарно-эпидемиологические требования при приготовлении пищи».</i>	2
Итого				15