

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению самостоятельной работы**

при освоении

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

РЕКОМЕНДОВАНО к использованию
цикловой комиссии группы «Сервис и туризм»

Методические указания составлены для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основании требований к реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В данных методических указаниях представлено содержание и рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся при освоении ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

В методических указаниях указаны формы контроля и критерии оценивания заданий самостоятельной работы.

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Задания для самостоятельной работы (с рекомендуемым количеством часов на выполнение)	6
2. Указания по выполнению и критерии оценивания заданий самостоятельной работы	7
3. Рекомендуемые источники для выполнения самостоятельной работы	10

ВВЕДЕНИЕ

В результате освоения ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве каждым обучающимся должна быть выполнена самостоятельная работа, направленная на овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации.

Уважаемые обучающиеся!!!

Методические указания по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве созданы в помощь Вам для выполнения самостоятельной работы.

Следуйте общим требованиям к выполнению заданий:

1. Выполняйте задания самостоятельной работы по предложенным указаниям, соблюдая их требования.
2. Проверьте самостоятельно соответствие выполненного задания требованиям.
3. Проведите самоконтроль – ответьте на предложенные вопросы.
4. Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.

5. Ведите систематический учёт, выполненной работы в Листе индивидуальных показателей выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
6. Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий самостоятельной работы.

Помните!!!

Выполненные задания вы должны предоставить для оценивания преподавателю. Невыполнение самостоятельной работы влечет за собой неуспеваемость по дисциплине, в результате чего обучающийся не будет допущен к промежуточной аттестации (дифференцированному зачету).

1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

		Рекомендуемое время, ч
1.	Составление таблицы «Пищевые инфекции: пути заражения и меры предотвращения»	2
2.	Подготовка сообщения на тему: «БАДы и БАВы»	2
3.	Написание эссе на тему «Любимая еда молодого поколения»	2
Итого:		6

Выполненные задания хранятся в накопительной папке, отметка о выполнении задания отражается в «Листе индивидуальных показателей успеваемости обучающегося» (см. Приложение).

2 УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ЗАДАНИЕ: Составление таблицы «Пищевые инфекции: пути заражения и меры предотвращения».

Показателем качественной работы над данным видом самостоятельной работы служит: наличие таблицы бумажном носителе формата А4 (в накопительной папке) и знание мер по предотвращению пищевых инфекций на предприятиях общественного питания.

В таблице должно быть рассмотрено не менее 6 видов пищевых инфекций.

Пример оформления работы:

№ п/п	Инфекция	Пути заражения	Меры предотвращения на ПОП
1.			
2.			
и т.д.			

Критерии оценивания выполненного задания:

- «5» Данные таблицы соответствуют теме задания. Обучающийся хорошо владеет информацией, представленной в работе. Ориентируется в теме и терминологии.
- «4» Данные таблицы соответствуют теме задания. Обучающийся владеет информацией, представленной в работе. Не уверенно владеет терминологией.
- «3» Данные таблицы соответствуют теме задания. Обучающийся плохо владеет информацией, представленной в работе. Плохо ориентируется в теме и терминологии.
- «2» Задание не выполнено.

ЗАДАНИЕ: Подготовка сообщения на тему: «БАДы и БАВы».

Сообщение должно основываться на современных технологиях индустрии питания и соответствовать предложенной теме. Оно должно быть оформлено на бумажном носителе (формат А4) и добавлено в накопительную папку.

На рассказ сообщения отводится не более 2 минут. Обучающиеся могут предоставить сообщение преподавателю во внеурочное время или на этапе актуализации опорных знаний на уроке (при наличии свободного времени).

Сообщения должны быть представлены преподавателю не позднее 1 недели после получения задания.

Сообщение на тему «БАДы и БАВы» должно быть составлено по плану:

- определение биологических активных добавок и веществ;
- место и доля их использования при приготовлении пищи (пример не менее 5 наименований);
- влияние БАДов и БАВов на организм человека;
- вывод о пользе применения.

Критерии оценивания сообщения:

- «5» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся хорошо владеет информацией, представленной в сообщении. Ориентируется в теме и терминологии.
- «4» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся владеет информацией, представленной в сообщении. Плохо ориентируется в теме и терминологии.
- «3» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся плохо владеет информацией, представленной в сообщении. Не ориентируется в теме и терминологии.
- «2» Задание не выполнено в установленный срок.

ЗАДАНИЕ: Написание эссе на тему «Любимая еда молодого поколения».

Эссе представляет собой произвольное изложение мыслей или отношения к конкретной проблеме или вопросу.

Эссе должно основываться на современных технологиях индустрии питания и собственном мнении обучающегося на данную тему. Оно должно быть оформлено на бумажном носителе (формат А4) и добавлено в накопительную папку.

Примерный план для эссе:

1. Обзор продуктов и блюд, пользующихся спросом у молодежи (не менее 5 наименований).
2. Пример собственного «любимого» рациона.
3. Вывод о пользе и/или вреде представленного рациона молодежи.

Написанное эссе обучающиеся должны предоставить преподавателю во время, выделенное на самостоятельную работу, но не позднее 1 недели после получения задания.

Критерии оценивания эссе:

- «5» Представленная работа соответствует заданию и требованиям к оформлению. Обучающийся показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, раскрывает содержание в объёме согласно плану. Обнаруживает полное понимание сущности вопроса, понятия и терминологию.

- «4» Представленная работа соответствует заданию и требованиям к оформлению. Обучающийся показывает осознанные знания по освещаемому вопросу, раскрывает содержание в объёме согласно плану. Обнаруживает понимание сущности вопроса, понятия и терминологию.
- «3» Представленная работа не полностью соответствует заданию и требованиям к оформлению. Обучающийся не показывает осознанных знаний по освещаемому вопросу. Обнаруживает не полное понимание сущности вопроса, понятия и терминологию.
- «2» Задание не выполнено.

3 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2012.
2. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для НПО; М.: Издательский центр «Академия»: 2010.
3. <http://knigakulinara.ru/books>. Книга кулинара
4. <http://www.znaytovar.ru>, Знай товар
5. <http://gendocs.ru>, Онлайн документы
6. <http://nashol.com>, Книги по технологиям обработки пищевых продуктов
7. <http://www.consultant.ru>, «Консультант Плюс» - законодательство РФ
8. <http://base.garant.ru>, «Гарант» - информационно-правовое обеспечение
9. <http://smikro.ru>, Санитарный контроль в пищевой промышленности
10. <http://helpiks.org>, Хелпикс.Орг - Интернет помощник