

*Инновационные и активные методы обучения и воспитания
в условиях реализации ФГОС*

Скопецкая Людмила Николаевна,

преподаватель,

ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»,

г. Армавир, Краснодарский край

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Аннотация. При разработке рабочей тетради по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» учитывались требования федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рабочей тетради представлены различные варианты заданий: тестовые вопросы и задания различной степени сложности, практические задания, вопросы со свободным ответом, а также задания, развивающие анализ, систематизацию, логическое мышление. Выполнение заданий, носящих творческий характер, требует работы с дополнительной литературой, поэтому был составлен понятийный словарь основных терминов.

Рабочая тетрадь поможет обучающимся лучше изучить, осмыслить, повторить и запомнить учебный материал.

Предлагаемая тетрадь рекомендуется для организации самоконтроля знаний обучающимися по каждой теме программы, самостоятельной работы обучающихся, при подготовке домашних заданий, а также для контроля знаний обучающихся, а также дополнительным материалом для преподавателей профессиональных модулей.

Ключевые слова: варианты заданий, тестовые вопросы, задания различной степени сложности, организация самоконтроля знаний, профессиональные модули.

Рабочая тетрадь по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» составлена в соответствии с действующей рабочей программой и соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. [7]. В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: тесты, задания для самостоятельной работы, заполнения таблиц.

Задания для самостоятельной работы в форме тестов позволяют обучающимся, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивает способность к анализу.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний обучающимися, а также для контроля знаний учащихся преподавателями.

В результате изучения обязательной части профессионального цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся *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; [1]
- классификацию микроорганизмов; [2]
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

*Инновационные и активные методы обучения и воспитания
в условиях реализации ФГОС*

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; [5]
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; [4]
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; [2]
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; [4]
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; [1]
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; [2]
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; [6]
- схему микробиологического контроля; [3]
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; [6]
- правила личной гигиены работников пищевых производств [2]

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

*Инновационные и активные методы обучения и воспитания
в условиях реализации ФГОС*

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

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

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

При разработке Рабочей тетради по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» учитывались требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рабочей тетради представлены различные варианты заданий: тестовые вопросы и задания различной степени сложности, практические задания, вопросы со свободным ответом, а также задания, развивающие анализ, систематизацию, логическое мышление. Выполнение заданий, носящих творческий характер, требует работы с дополнительной литературой, поэтому был составлен понятийный словарь основных терминов. Для тех, кто хочет стать профессионалом необходимо строгое соблюдение санитарных норм и правил, определяющих требования к лицам, поступающим на работу на предприятия общественного питания. [3]. В правилах предусмотрено пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава России и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта. Основной целью медицинского обследования персонала является охрана его здоровья и предупреждение допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. При несоблюдении санитарно-гигиенических требований пища может стать причиной различных пищевых заболеваний микробной и немикробной природы – пище-

*Инновационные и активные методы обучения и воспитания
в условиях реализации ФГОС*

вых отравлений. Грубые нарушения работниками требований личной гигиены могут отразиться не только на их собственном здоровье, но и послужить причиной массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с СанПиН 42-123-4117–86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». [3,7]

Рабочая тетрадь поможет обучающимся лучше изучить, осмыслить, повторить и запомнить учебный материал.

Предлагаемая тетрадь рекомендуется для организации самоконтроля знаний обучающимися по каждой теме программы, самостоятельной работы обучающихся, при подготовке домашних заданий, а также для контроля знаний обучающихся, а также дополнительным материалом для преподавателей профессиональных модулей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2004.*
- 2. Богатырева, Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие /Е.А. Богатырева. – М.: Академкнига, 2005.*
- 3.Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений / А.А. Королев. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с.*
- 4.Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – М.: ФОРУМ, 2008. – 240 с.*
- 5.Химический состав российских продуктов питания: справочник / под. ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002.*
- 6.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.*

*Инновационные и активные методы обучения и воспитания
в условиях реализации ФГОС*

7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/70706902/#ixzz5MC5pT7CW>