**РАССМОТРЕНО**

На заседании МК

общепрофессионального, общего гуманитарного,

социально-экономического, естественно- научного,

математического цикла

Протокол №1 от 30.08.2023 г

Председатель \_\_\_\_\_\_\_Т.Н. Еграшкина

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по ОП.1 Микробиология, санитария и гигиена**

**в пищевом производстве**

для студентов заочного отделения

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

.

Составил преподаватель С.А. Синицын

Ульяновск

**Содержание**

1. Введение 3

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины 5

3. Требования к оформлению контрольной работы 6

4. Варианты контрольной работы 7

Библиографический список 11

Приложение 12

**Введение**

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом

производстве» изучается в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и предназначена для реализации подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Она включена в состав дисциплин, формирующих уровень фундаментальной профессиональной подготовки технологов, чем объясняется важная роль и центральное место, которое занимает эта дисциплина среди других общих профессиональных дисциплин.

К студентам предъявляются требования: первое – внимательно изучить и осмыслить дисциплину «Микробиология, санитария и гигиена пищевом производстве», второе – систематически использовать полученные необходимые знания в будущей профессиональной деятельности специалиста.

При изучении данной дисциплины студенты знакомятся с правилами личной гигиены обслуживающего персонала предприятий общественного питания, с источниками и путями обсеменения пищевых продуктов микроорганизмами, с влиянием микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов, причины возникновения и профилактику пищевых

заболеваний. Также студенты изучают санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и санитарное законодательство.

Соблюдение санитарных норм обеспечивают культуру обслуживания населения и выпуск качественной продукции.

Изучение дисциплины осуществляется в ходе аудиторных занятий, лабораторных работ, а также при самостоятельной (индивидуальной) работе студента и при подготовке к экзамену.

Наряду с лекциями, лабораторной работой, написание контрольной работы способствует углублению и закреплению знаний студентов по изучаемой дисциплине. Целью контрольной работы является приобретение студентами навыков самостоятельной работы с текстом учебника.

Контрольная работа выполняется в течение семестра, когда проводятся аудиторные занятия.

Выбор контрольного задания студентом осуществляется по последней цифре шифра.

После самостоятельного изучения всех тем курса студент должен

подготовить контрольную работу в соответствии с заданием и методическими указаниями по ее выполнению, затем предоставить в учебную часть заочного отделения в установленные сроки для регистрации и проверки преподавателем.

Проверенная работа возвращается студенту. Если есть замечания, то они устраняются.

После получения положительной рецензии на контрольную работу студент допускается к экзамену, которым завершается изучение курса.

Зачтенная контрольная работа предъявляется преподавателю при сдаче экзамена.

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины** *Студент должен знать:*

общие свойства микроорганизмов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и продуктах питания, способы подавления вредной микрофлоры, особенности патогенных микробов, меры профилактики пищевых отравлений; санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды, к содержанию предприятий общественного питания, к процессам производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции, оказанию услуг.

*Студент должен уметь:*

Работать с микроскопом, готовить препараты для микроскопических исследований, анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции; контролировать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации готовой продукции.

**Требования к оформлению контрольной работы**

Контрольная работа состоит из двух теоретических вопросов. Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом.

Работа может быть выполнена как в рукописном виде (в ученической тетради), так и с применением персонального компьютера (на сшитых листах формата А 4).

Обложка тетради (или первый лист для второго случая) оформляется как титульный лист с указанием дисциплины, фамилия и инициалов студента, номера группы, шифра, варианта контрольной работы. Указывается также фамилия и инициалы преподавателя, проверяющего работу.

Текст контрольной работы оформляется четко, разборчиво, с достаточными интервалами между строками, с полями для замечаний.

Ответы на теоретические вопросы должны быть краткими, но исчерпывающими по содержанию. Не допускается прямое переписывание текста из литературных источников. Содержание вопроса излагается последовательно, ясно. При написании текст делится на абзацы, каждый из которых включает самостоятельную мысль, выраженную одним или несколькими предложениями.

Таблицы, графики, диаграммы, рисунки и другие иллюстрированные материалы помещают в тексте по ходу изложения вопроса или в конце работы отдельными приложениями.

В конце работы приводится список использованной литературы. В тексте контрольной работы должны быть ссылки на использованные источники: в скобках указывается порядковый номер источника по приведенному списку.

Контрольная работа, выполненная по неправильно выбранному варианту, возвращается студенту без проверки, для повторного выполнения.

**Варианты контрольной работы**

ВАРИАНТ № 1

1. Состав бактериальной клетки. Ферменты. ( с 62…-1, 288…-2)
2. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания.(требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции).

(с 115…-1, 125…-1, 199…-2)

ВАРИАНТ № 2

1. Строение бактериальной клетки. Строение клеточной стенки бактерий. (с 276…-2)
2. Санитарные требования к планировке, устройству, отделке и содержанию помещений предприятий общественного питания.

(с 116…-1, 130…-1, 199…-2)

ВАРИАНТ № 3

1. Бактерии. Их форма и размножение. (с 57…-1, 274…-2)
2. Санитарно- эпидемиологические требования к материалам из которых изготавливают оборудование, инструменты, посуду и тару. Санитарные требования к технологическому оборудованию, мебели зала.

(с 137…-1, 206…-2)

ВАРИАНТ № 4

1. Мицелиальные (плесневые) грибы; их форма, строение и размножение на примере гриба мукора. (с 58…-1, 281…-2)
2. Санитарные требования к кухонной посуде и таре. Их мытье и содержание. (с 143…-1, 206…-2)

ВАРИАНТ № 5

1. Дрожжи. Их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.

(с 59…-1)

1. Санитарные требования к столовой посуде; способы ее мытья и содержание.

(с 145…-1, 206…-2)

ВАРИАНТ № 6

1. Структура и классификация вирусов. (с 60…-1, 284…-2)
2. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды и тары.

(с 148…-1, 258…-2)

ВАРИАНТ № 7

1. Методы изучения морфологии микробов. (с 285…-2)
2. основные сведения о гигиене и санитарии труда. (глава -16-1, с 96…, с 251…-2 ).

ВАРИАНТ № 8

1. Питание, дыхание микробов (деление микробов по отношению к кислороду). (с 63…-1, 288…-2)
2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. (глава 17…-1, с 107…-2, 251…-2)

7

ВАРИАНТ № 9

1. Выращивание микробов на плотных питательных средах. Виды сред. (с 294…-2)
2. Санитарные требования к инвентарю и инструментам производства; их содержание.

(с 141…-1, 206…-2).

ВАРИАНТ № 10

1. Влияние факторов внешней среды на микробы. ( с 64…-1, 316…-2)
2. Дезинсекция. Дератизация.

(с 135…-1, 256…-2)

ВАРИАНТ № 11

1. Распространение микробов в окружающей среде. (с 67…-1, 308…-2)
2. Уничтожение микробов в окружающей среде (дезинфекция). (с 131…-1, 319…-2).

ВАРИАНТ № 12

1. Микрофлора организма человека.

(с 313…-2)

1. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.

(с 151…-1, 213…-2)

ВАРИАНТ № 13

1. Уничтожение микробов в окружающей среде. (с 319…-2)
2. Требования к транспортным средствам, перевозке и приему пищевых продуктов.

( с 150…-1, 213…-2)

ВАРИАНТ № 14

1. Генетика микробов. (с 303…-2)
2. Пищевые инфекционные заболевания (краткая характеристика). (с 78…-1, 247…-2).

ВАРИАНТ № 15

1. Инфекционный процесс, его стадии. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности.

(с 235…-2)

1. Пищевые отравления. (с 86…-1, 241…-2).

**Библиографический список**

Основная (по ней указаны страницы в вариантах контрольной работы).

1. З. П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для УНПО. ИЦ «Академия»: 2016. - 206 стр.
2. А. Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю. В. Несвижский.

Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник для УСПО. ИЦ «Академия»: 2018. – 348 стр.

Дополнительная (студенты ориентируются самостоятельно, по оглавлению, в выборе материала для контрольной работы).

1. Г. Г. Жарикова. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Учебник для УВПО. ИЦ «Академия»: 2017.- 301стр.
2. Н. М. Вербина. Ю. В. Каптерева. Микробиология пищевых призводств.

Учебник для УСПО. Москва ВО «Агропромиздат»: 2016.- 256 стр.

1. Л. В. Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник лля УНПО. ИЦ «Академия»: 2017.- 132 стр.

Приложение 1

**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**Контрольная работа**

по дисциплине: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом

производстве»

**Вариант № \_\_\_**

**Выполнил:**  **Проверил:**

студент\_\_\_курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Синицын

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское

дело

заочной формы обучения

группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ульяновск 20\_\_ г.