МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ»

Цыбикова С. Н.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

23.01.35 Хозяйка (-ин) усадьбы

с. Иволгинск

2022 г.

Данные методические рекомендации рассмотрены на методическом объединении преподавателей общеобразовательных дисциплин и сельскохозяйственного профиля и утверждена на научно-методическом совете колледжа.

В сборнике представлены рекомендации по выполнению самостоятельных работ по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» для студентов по профессии 23.01.35 Хозяйка (-ин) усадьбы.

**Содержание**

Пояснительная записка………………………………………………………………….4

Самостоятельная работа № 1……..………………………………………………….5

Самостоятельная работа № 2………………………………………………………...5

Список литературы………………………………………………………………………9

Приложение 1…………………………………………………………………………...10

Приложение 2…………………………………………………………………………...11

Критерии оценивания доклада (реферата).....................................................................12

Пояснительная записка

Цель данных методических рекомендаций– оказать методическую помощь обучающимся по профессии «Хозяйка (-ин) усадьбы» по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. 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;

формирования общих и профессиональных компетенций

развитию исследовательских умений.

Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Проведение семинаров
9. Защита отчетов о проделанной работе.
10. Организация творческих конкурсов.
11. Организация конференций.
12. Проведение олимпиад

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;

-уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

-уровень сформированности общеучебных умений;

-уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;

-обоснованность и четкость изложения материала;

-уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

-уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;

-уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;

-уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Перечень внеаудиторных самостоятельных работ

по учебной дисциплине Основы микробиологии, санитарии и гигиены

в пищевом производстве

Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Вид и содержание внеаудиторных самостоятельных работ | Кол-во часов |
| 1. | Проработка материала лекций по темам: «Микробиология основных пищевых продуктов».  Задания для самостоятельной работы:  1. Подготовить доклад (реферат) по теме:  «Мир микробов в кулинарии». | 1 |
| 2. | Проработка материала лекций по темам: «Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления».  Задание для самостоятельной работы:  1.Подготовить сообщение по теме «Глистные заболевания»  2. Подготовить доклад (реферат) по теме: «Требования к современным материалам для изготовления инвентаря, посуды, оборудования» | 1 |
|  | Итого: | 2 |

Срок выполнения самостоятельных работ – по окончании изучения темы.

**Самостоятельная работа №1.**

**Тема 1.** Микробиология основных пищевых продуктов – 1 час.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Подготовить доклад (реферат) по теме:

«Мир микробов в кулинарии».

Требования к оформлению доклада (реферата). (Приложение 1)

Структура доклада:

-титульный лист (смотри образец приложение 2);

-план доклада;

-содержание;

-заключение;

-список использованной литературы.

Вопросы для самоконтроля:

1.Роль микробов в природе. Морфология и физиология микробов.

2.Микробиология пищевых продуктов: мясо, рыбы, молоко, овощи, плодов.

**Самостоятельная работа №2.**

**Тема 2.** Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления**.** - 1 час**.**

**Задание для самостоятельной работы:**

1**.**Подготовить сообщение по теме «Глистные заболевания»

2. Подготовить доклад (реферат) по теме: «Требования к современным материалам для изготовления инвентаря, посуды, оборудования»

Требования к оформлению сообщения.

Структура сообщения:

- тема сообщения

- план сообщения

- содержательная часть сообщения.

Требования к оформлению доклада (реферата). (Приложение 1)

Структура доклада:

-титульный лист (смотри образец приложение 2);

-план доклада;

-содержание;

-заключение;

-список использованной литературы.

Вопросы для самоконтроля:

1. Пищевые инфекции.

2.Пищевые отравления.

Список литературы:

1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.160с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018 г. 256 с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2017г.192с

**Приложение 1.**

**Требования к оформлению и защите докладов (рефератов).**

**1. Общие положения:**

1.1. Защита доклада (реферата) предполагает предварительный выбор выпускником интересующей его темы работы с учетом рекомендаций преподавателя, последующее глубокое изучение избранной для доклада (реферата) проблемы, изложение выводов по теме доклада (реферата). Выбор предмета и темы доклада (реферата) осуществляется студентом в начале изучения дисциплины. Не позднее, чем за 2 дня до защиты или выступления доклада (реферата) представляется на рецензию преподавателю. Оценка выставляется при наличии рецензии и после защиты доклада (реферата). Работа представляется в отдельной папке;

1.2. Объем реферата – 15-20 страниц текста, оформленного в соответствии с требованиями;

1.3. В состав работы входят:

реферат; рецензия преподавателя на реферат (представляет отдельный документ).

**2. Требования к тексту.**

2.1. Реферат выполняется на стандартных страницах белой бумаги формата А-4 (верхнее, нижнее и правое поля – 1,5 см; левое – 2,5 см).

2.2. Текст печатается обычным шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 12 кегель). Заголовки – полужирным шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14 кегель).

2.3. Интервал между строками – полуторный.

Текст оформляется на одной стороне листа.

Формулы, схемы, графики вписываются черной пастой (тушью), либо выполняются на компьютере.

**3. Типовая структура доклада (реферата).**

Титульный лист.

План (простой или развернутый с указанием страниц реферата).

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список литературы.

Приложения (карты, схемы, графики, диаграммы, рисунки, фото и т.д.).

**4. Требования к оформлению разделов реферата (доклада).**

4.1. Титульный лист. (Образец оформления титульного листа - приложение№2)

4.1.1. Титульный лист оформляется по единым требованиям. Он содержит:

- название образовательного учреждения;

- тему реферата;

- сведения об авторе;

- сведения о руководителе;

- наименование населенного пункта;

- год выполнения работы.

4.1.2. Верхнее, нижнее и правое поле – 1,5 см; левое – 2,5 см; текст выполняется полужирным шрифтом Times New Roman; размер шрифта – 12 кегель; размер шрифта для обозначения темы реферата допускается более 12 кегель.

4.2. План.

План реферата отражает основной его материал:

I. Введение ………………………………………………………….стр.

II. Основная часть (по типу простого или развернутого)…..…….стр.

III. Заключение.……………………………………….…………….стр.

IV. Список литературы……………………………………………..стр.

V. Приложения……………………………………………………...стр.

**Приложение 2.**

**Пример оформления титульного листа доклада (реферата)**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ

**РЕФЕРАТ**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ.**

(шрифт 14, заглавные, жирные)

Выполнил(ла):

студент(ка) группы 411

Иванов Иван Иванович

Проверила: Цыбикова С.Н.,

преподаватель микробиологии.

Дата представления \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с. Иволгинск

2021 г.

**Критерии оценивания доклада (реферата).**

**Оценка «отлично»** ставится в том случае, если:

* Оформление и содержание доклада (реферата) в полном объёме соответствуют всем установленным требованиям.
* В работе не только представлено изложение материала, но и чётко выражена позиция студента по соответствующему вопросу.
* В докладе студента при защите точно и полно раскрыта проблематика исследуемой темы.
* Студент полно и свободно отвечал на вопросы.
* Студент владеет основными приёмами ораторского мастерства, публичного выступления, ведения дискуссии.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если:

* Структура и содержание реферата соответствуют всем требованиям.
* Малый или слишком большой объём реферата при хорошем докладе по сути проблемы, а также при ответах на вопросы преподавателя.
* Студент испытывает незначительные затруднения при ответах на вопросы.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится в том случае, если:

* Не раскрыта проблема, связанная с темой реферата.
* Теоретические и практические положения заимствованы из специальной литературы без соответствующих ссылок и представлены как собственные высказывания либо позиция автора.
* При защите недостаточно раскрыты основные вопросы работы. Студент испытывает значительные затруднения при ответах на вопросы.
* Не наукоёмкое изложение материала.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится в том случае, если:

* Реферат выполнен с грубыми нарушениями установленных требований относительно оформления и содержания.
* При защите студент не сумел продемонстрировать знание содержания реферата.
* Использована устаревшая литература и утратившие силу нормативные акты, если такое использование не обусловлено целями реферата.

Отмеченные критерии оценки реферативной работы носят условный характер и варьируются в зависимости от конкретных обстоятельств.