

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

ДУП. 01.04 Модуль 4 Введение в специальность
по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОДЕРЖАНИЕ

1.Пояснительная записка 4

2.Перечень лабораторных работ

3.Критерии оценивания лабораторной работы

4.Список литературы

Пояснительная записка

Данные методические указания предназначены для выполнения практических работ по дисциплине ДУП.01.04 Модуль 4 Введение в специальность для обучающихся специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практические занятия дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. практических работ по дисциплине ДУП.01.04 Модуль 4 Введение в специальность.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;

-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

Проведение лабораторных работ

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

О проведении практической работы обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

Перед выполнением практической работы повторяются правила техники безопасности. При выполнении практической работы обучающийся придерживается следующего алгоритма:

- 1.Записать дату, тему и цель работы.
- 2.Ознакомиться с правилами и условиями выполнения практического задания.
- 3.Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
- 4.Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
- 5.Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
- 6.Дать ответы на контрольные вопросы.

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:

- самостоятельно и правильно выполнил все задания;
- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;
- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если:

- правильно выполнил все задания;
- сделал выводы по выполненной работе;
- правильно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:

- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;
- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;
- ответил не на все контрольные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся:

- неправильно выполнил задания;
- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;
- не ответил на контрольные вопросы.

Библиографический список

Основные источники:

1. МИКРОБИОЛОГИЯ 8-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО Емцев В. Т., Мишустин Е. Н. Подробнее Научная школа: Российский государственный аграрный университет — МСХА имени К.А. Тимирязева (г. Москва). Год: 2019 / Гриф УМО СПО

Дополнительные источники:

1. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебник для СПО / М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2019. — 240 с. — 978-5-906371-31-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81165.html>

2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Шуваева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 316 с. — 978-5-00032-239-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70810.html>

3. Красникова Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, В.В. Маркелова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 83 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67302.html>

Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. — М.: Экономика, 2012

Мармузова А.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Интернет- ресурсы

1. Общепит [Электронный ресурс] — [М.?], 2010 - форма доступа: <http://cooкуп.ru>, свободная.

2. Санитарный контроль в пищевой промышленности [Электронный ресурс] – [М.?], 2012 - форма доступа: <http://smikro.ru/> свободная