

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАХТИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Методическая разработка занятия по дисциплине

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Группа 1- 7

Тема урока. Пищевые отравления бактериального происхождения

Разработчик:

Преподаватель высшей
квалификационной категории

С.Г.Антонова

г. Шахты

Технологическая карта занятия

" Пищевые отравления бактериального происхождения "

Цель: сформировать целостное представление о пищевых отравлениях бактериального происхождения

Задачи

Обучающая:

- поиск, систематизация информации по пищевым отравлениям бактериального происхождения;
- нахождение оптимальных мер по предупреждению пищевых отравлений.

Развивающая:

- совершенствование навыков работы с источниками информации, формирование умения обучающихся устанавливать причинно – следственные связи, обобщать, делать выводы.

Воспитательная:

- ориентировать обучающихся на способы решения задач профессиональной деятельности, воспитывать коммуникативную культуру, формировать активную жизненную позицию.

Требования к результатам освоения общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Требования к результатам освоения профессиональных компетенций

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Тип занятия: комбинированный урок

Формы работы обучающихся: индивидуальная, фронтальная, групповая

Средства обучения:

1. Учебно-материальные: компьютер, проектор, экран.
2. Презентация PowerPoint.
3. Практическое занятие.

СТРУКТУРА ЗАНЯТИЯ

Этапы	Задачи	Содержание этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Примечание
1. Организационный момент	Подготовка обучающихся к работе на занятии	Приветствие, активизация обучающихся, создание предпосылок для вызова мотивации к работе на занятии	Приветствие. Активизирует внимание обучающихся, настраивает на работу	Приветствие. Настраиваются на работу на занятии	Презентация, практическое задание
2. Постановка проблемной учебной задачи	Целеполагание, знакомство обучающихся с целями и задачами урока, создание мотивации к дальнейшей работе на занятии.	Знакомство с целями и задачами занятия	Подчеркивает значимость темы урока	Осознание важности темы занятия	Презентация, практическое задание
3. Изучение нового материала	Обеспечение восприятия и осмысления материала.	Знакомство с новым материалом.	Объясняет новый материал.	Выполняют практическое задание	Презентация, практическое задание
4. Первичное осмысление и закрепление	Установление правильности и осознанности усвоения нового материала. Добиться поставленных результатов.	Проверка изученного материала	Создает атмосферу доброжелательности и интереса к проблеме	Выполняют задания, анализируют полученную информацию, обсуждают вопросы	Презентация, практическое задание
5. Итоги урока	Анализ и оценка успешности достижения цели и задач занятия	Формирование выводов по занятию	Дает анализ и оценку успешности достижения цели и задач занятия	Слушают, анализируют	Презентация практическое задание
6. Домашнее задание	Объяснение обучающимся алгоритма выполнения домашнего задания	Самоанализ деятельности	Предлагает выразить собственное мнение к теме и материалу занятия.	Записывают домашнее задание	

Ход занятия

Название этапа	Длительность этапа	Деятельность преподавателей	Деятельность обучающихся
1. Организационный момент	3 мин	Приветствуют обучающихся.	Приветствуют преподавателя
2. Актуализация знаний	10 мин	Вступительное слово преподавателя. Записывают тему урока. 1. Предлагает обучающимся вспомнить ранее изученные сведения о пищевых отравлениях.	Слушают преподавателя, делают записи в тетради, смотрят презентацию, отвечают на поставленные вопросы
3. Изучение нового материала	10 мин	Объяснение нового материала. 1. В результате чего возникают пищевые отравления? 2. Что такое пищевые токсикоинфекции? 3. Когда возникают отравления условно-патогенными микроорганизмами? 4. При нарушении каких правил кишечная палочка попадает в пищевые продукты? 5. Какие меры принимают для предупреждения пищевых токсикоинфекций? 6. Что такое бактериальные токсикозы?	Слушают преподавателя, смотрят презентацию
4. Первичное осмысление и закрепление	15 мин	Обучающиеся приступают к выполнению практического задания	Выполняют практическое задание
		Задание №1. Дать характеристику заболевания ботулизм Заполнить таблицу №1.	Читают текст, выделяют в нем необходимую информацию, выполняют задание №1, Осуществляют проверку
		Задание №2. Дать характеристику заболевания стафилококковое отравление. Заполнить таблицу №2	Читают текст, выделяют в нем необходимую информацию, выполняют задание №2, осуществляют проверку
5. Итоги занятия	3 мин	Подведение итогов занятия и выставление оценок.	Слушают
6. Домашнее задание	4 мин	Домашнее задание: подготовить сообщения по микотоксикозам, эрготизму, фузариотоксикозам, афлотоксикозам	Слушают преподавателя, записывают домашнее задание

Ход занятия.

1. Организационный момент.

Добрый день! Нам предстоит выяснить виды пищевых отравлений бактериального происхождения, меры по их предупреждению.

Уважаемые студенты на столах у вас лежат практические задания, ваша задача внимательно выполнять задания, слушать устный материал и в конце занятия закрепить пройденный материал используя полученные знания.

Данная работа будет оцениваться в конце занятия.

2.Актуализация знаний

Вступительное слово преподавателя. Прежде чем приступим к изучению нового материала давайте, вспомним:

1. Что называют пищевыми отравлениями?
2. Как подразделяются пищевые отравления в зависимости от причины заболевания?
3. Как подразделяются пищевые отравления микробного происхождения?
4. В чем выражаются первые признаки болезни?

Сегодня нам предстоит раскрыть основные виды пищевых отравлений бактериального происхождения, меры по их предупреждению.

Запишите тему урока: Пищевые отравления бактериального происхождения

Переходим к изучению нового материала, ваша задача выполнение практического задания в тетради

3.Изучение нового материала

1. В результате чего возникают пищевые отравления?
2. Что такое пищевые токсикоинфекции?
- 3.Когда возникают отравления условно-патогенными микроорганизмами?
- 4.При нарушении каких правил кишечная палочка попадает в пищевые продукты?
- 5.Какие меры принимают для предупреждения пищевых токсикоинфекций?
- 6.Что такое бактериальные токсикозы?

4. Первичное осмысление и закрепление

Выполнение в тетради практического задания

1.Зачертите классификацию пищевых отравлений (с.167 рис 13.1)

2. Письменно ответьте на вопросы (с.168-181)

- 1.Перечислите первые признаки болезни, пути передачи.
- 2.Что такое пищевые токсикоинфекции?
- 3.Что такое коли-титр?

3. Используя учебный материал, выполните задания 1 и 2, заполните таблицы:
1 и 2 (с.168-174)

Задание 1. Таблица 1

Пищевые отравления бактериального происхождения	Возбудители	Источники заражения, симптомы	Меры предупреждения
Кишечная палочка			
Ботулизм			

Пищевые отравления бактериального происхождения	Характеристика	Возбудитель отравления	Причины отравления	Меры предупреждения
Стафилококковое отравление				

Давайте сверим ваши записи в таблице с ответами

Итоги занятия (выставление оценок)

Домашнее задание. Подготовить сообщения по микотоксикозам, эрготизму, фузариотоксикозам, афлотоксикозам

Источники информации

1. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч.2.М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240

Интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Практическое занятие

Тема. Пищевые отравления бактериального происхождения

Цель: изучить понятие пищевых отравлений и условия загрязнения, меры предупреждения.

Перед началом занятия необходимо знать: виды пищевых инфекций, способы их распространения. Основные меры профилактики.

После окончания занятия необходимо уметь: объяснять необходимость профилактики пищевых отравлений, пути заражения пищевыми отравлениями, определять возбудителей отравлений.

Оборудование: учебник Т. А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены

Основные теоретические положения

Пищевыми отравлениями называют острые кишечные заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества. В отличие от кишечных инфекций пищевые отравления возникают у людей быстро и длятся несколько дней, однако в отдельных случаях они могут принимать очень тяжелый характер и заканчиваться смертельным исходом.

Ход работы

1.Зачертите классификацию пищевых отравлений (с.167 рис 13.1)

2. Письменно ответьте на вопросы (с.168-174)

1.Перечислите первые признаки болезни, пути передачи.

2.Что такое пищевые токсикоинфекции?

3.Что такое коли-титр?

3. Используя учебный материал, выполните задания 1 и 2, заполните таблицы: 1 и 2 (с.168-174)

Таблица 1

Пищевые отравления бактериального происхождения	Возбудители	Источники заражения, симптомы	Меры предупреждения
Кишечная палочка			
Ботулизм			

Таблица 2

Пищевые отравления бактериального происхождения	Характеристика	Возбудитель отравления	Причины отравления	Меры предупреждения
Стафилококковое отравление				

Домашнее задание. Подготовить сообщения по микотоксикозам, эрготизму, фузариотоксикозам, афлотоксикозам