

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

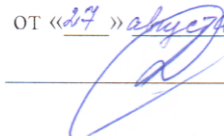
УТВЕРЖДАЮ

Председатель Методического совета
ГБПОУ РК

«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

Протокол № 1

от «27» августа 2020 г.


А.А.Сивере

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся к выполнению

практических занятий

по дисциплине

Санитария и гигиена

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г. Симферополь
2020 г.

Методические рекомендации

по выполнению практических занятий по ОП.04 Санитария и гигиена для профессий среднего профессионального образования, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Преподаватель высшей квалификационной категории:

Егорова Татьяна Георгиевна

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Паспорт
3. Требования к результатам освоения
4. Правила оформления практических занятий
5. Методические рекомендации по выполнению практических занятий
 - 1. Практическое занятие №1.** Микроскопирование плесневых грибов.
 - 2. Практическое занятие №2** Микроскопирование дрожжей.
 - 3. Практическое занятие №3.** Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.
 - 4. Практическое занятие №4.** Определение качества товаров по органолептическим признакам.
 - 5. Практическое занятие №5.** Определение микробиологических показателей пищевых продуктов.
 - 6. Практическое занятие № 6.** Гигиенические требования к одежде продавца
 - 7. Практическое занятие №7.** Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря
 - 8. Практическое занятие №8.** Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)
6. Критерии оценки выполненного задания
7. Список литературы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания по дисциплине ОП.04 Санитария и гигиена для профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Практические задания направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки по специальности.

Выполненная работа должна быть представлена в виде оформленной работы по заданной форме.

Результат выполнения практических работ оценивается – по 4-балльной системе оценивания (5,4,3,2).

2. ПАСПОРТ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО САНИТАРИИ И ГИГИЕНЕ

2.1. Область применения методических рекомендаций

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по предназначены для изучения и выполнения практических занятий по **Санитарии и гигиене** в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

2.2. Цели и задачи методических рекомендаций:

Цель методических указаний: оказание помощи обучающимся в выполнении практических занятий по дисциплине.

Методические указания основаны на требованиях к знаниям, умениям и навыкам обучающихся, предусмотренных государственным стандартом и содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и ориентированы на достижение целей.

ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ.

Подготовка к практическим занятиям заключается в самостоятельном изучении теории по рекомендуемой литературе, предусмотренной рабочей программой. Выполнение заданий производится индивидуально в часы, предусмотренные расписанием занятий в соответствии с методическими указаниями к практическим занятиям. Отчет на практическом занятии каждый обучающийся выполняет индивидуально с учетом рекомендаций по оформлению.

Отчет выполняется в рабочей тетради, сдается преподавателю по окончанию занятия. Отчет должен включать пункты:

- название работы
- цель работы
- оборудование
- задание
- порядок работы
- решение, развернутый ответ, таблица, ответы на контрольные вопросы (в зависимости от задания)
- вывод по работе

Работа считается выполненной, если она соответствует критериям, указанным в практическом занятии.

Критерии оценок едины для выполнения всех практических занятий по дисциплине.

Отметка "5"

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка "4"

Практическая и лабораторная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Используются указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"

Работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Обучающийся показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка "2"

Выставляется в том случае, когда обучающийся оказался не подготовленными к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

С учётом вышеизложенного в данных методических указаниях приведено 6 лабораторных работ и 6 практических занятия. Каждое занятие содержит цель, методическое руководство к выполнению, перечень оснащения работы, содержание работы, контрольные вопросы, форму предъявления отчета, критерии оценки.

Практическое занятие №1

Тема: Микроскопирование плесневых грибов

Цель: изучение различных форм микроорганизмов

Пособия: Микроскопы.

1. Микроскопирование подготовленных препаратов.
2. Заполнение отчетов.

Задание для выполнения работы:

Изучить формы бактерий, грибов, дрожжей.

Порядок выполнения:

- 1) Изучить форму грибов рода *Penicilium*.

Осторожно при помощи двух препаровальных игл кусочек мицелия снимают со среды и помещают в каплю воды на предметное стекло. Сверху кладут покровное стекло (метод раздавленной капли).

Стеклянной палочкой или препаровальной иглой слегка надавливают на центр покровного стекла. Избыток воды удаляют фильтровальной бумагой.

Препарат просматривают сначала при малом увеличении, уделяя основное внимание краям, так как на них обычно хорошо видны кисти конидиеносцев.

Когда подходящий участок найден, переходят с объектива 8x на объектив 40x и детально рассматривают кисточки.

- 2) Изучить форму пекарских дрожжей.

Размножаются почкованием. При почковании на материнской клетке возникает маленькая выпуклость - "почка" - это дочерняя клетка, в которую переходит одно ядро, клетка увеличивается в размерах и отделяется. Если условия для такого размножения благоприятны (достаточное количество сахара, соответствующая температура, аэрация), процесс идет очень быстро. У некоторых представителей рода клетки после почкования не успевают разъединиться и возникает псевдомицелий (ложный мицелий).

Небольшой кусочек дрожжевой массы за несколько часов до занятий помещают в теплую подсахаренную воду и ставят в теплое место. Образуется беловатая мутная жидкость. На предметное стекло наносят ее каплю, подсушивают на воздухе. Клетки хорошо видны при меньших увеличениях.

В пекарских дрожжах обычно присутствует две расы: одна представлена округло-эллипсоидными клетками, быстро разъединяющимися при почковании; другая - удлиненно-цилиндрическими, образующими при почковании ветвистые кустики (псевдомицелий). На многих клетках видны почки. В мелкозернистом содержимом живых дрожжей хорошо заметны крупные прозрачные вакуоли, занимающие иногда центральное положение.

- 3) Изучить микрофлору ротовой полости.

С помощью зубочистки нанести на предметное стекло зубной налет. Провести фиксацию, обработать красящим веществом (раствором фуксина), промыть, удалить излишки воды фильтровальной бумагой, подсушить на воздухе и микроскопировать.

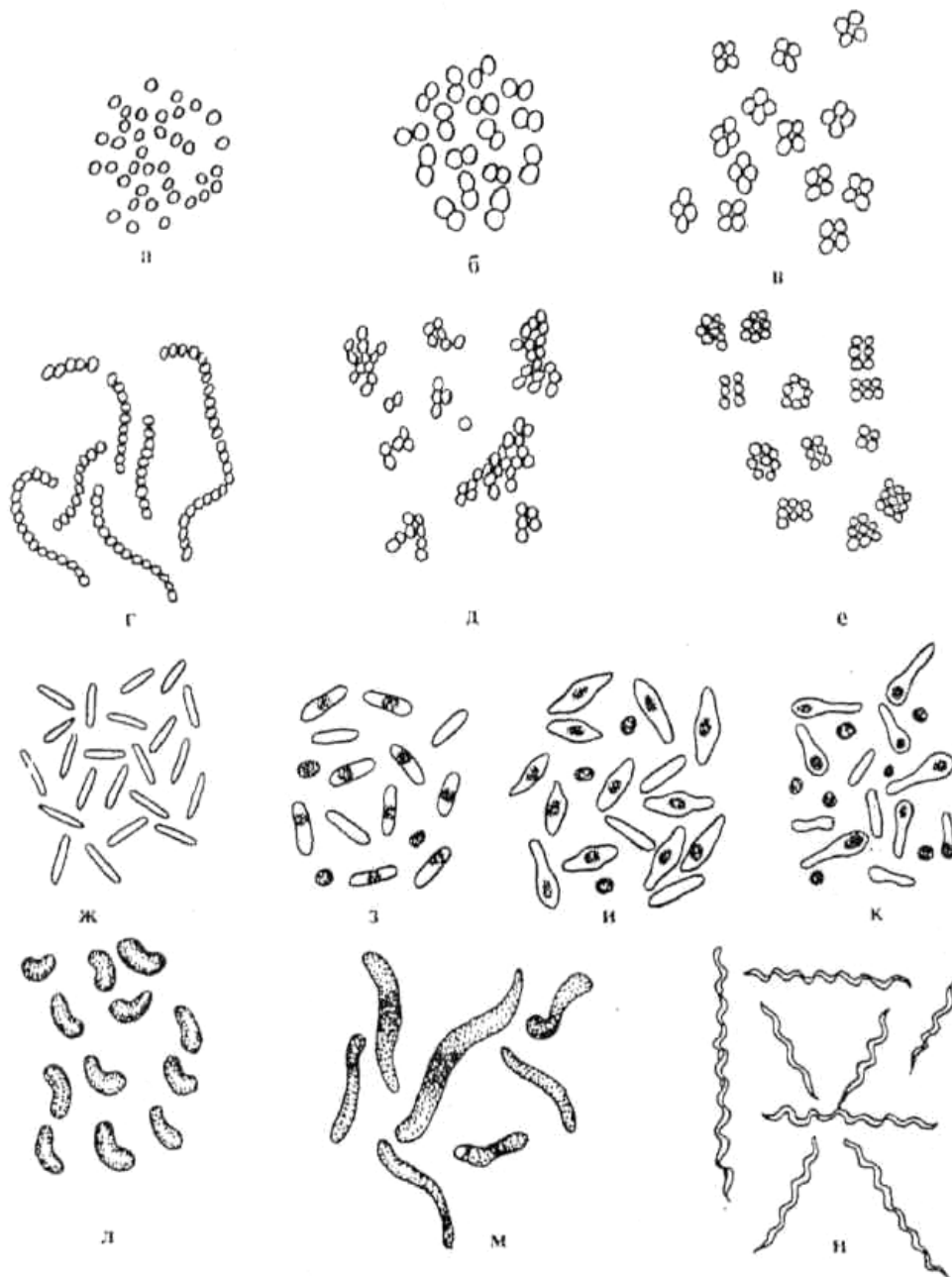


Рис. 1. Форма бактерий:

шаровидная: а - микрококки; б- диплококки; в - тетракокки; г- стрептококки; д - стафилококки; е - сарцины; палочковидная; ж - не образующие спор; з, и, к - споро-образующие (з - бациллярного, и - клостридиального, к - плектридиального типов спороношения); извитая: л - вибрионы; м - спириллы; н – спирохеты

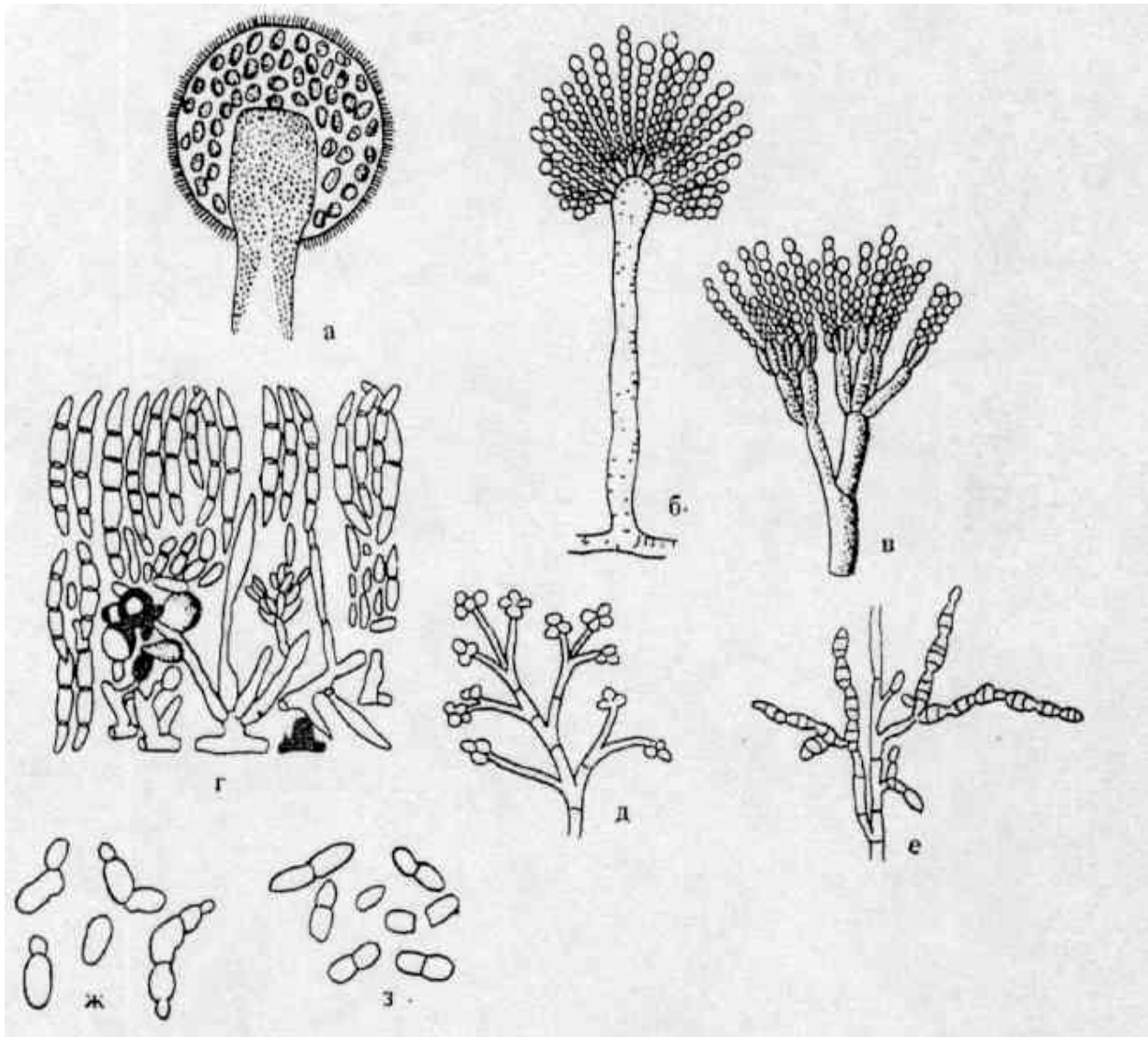


Рис. 2. Микроскопические грибы:
 а – *Mucor*; б - *Aspergillus*; в - *Penicillium*; а - *Fusarium*; д - *Trichoderma*;
 е - *Alternaria*; ж - дрожжи почкующиеся; з - делящиеся

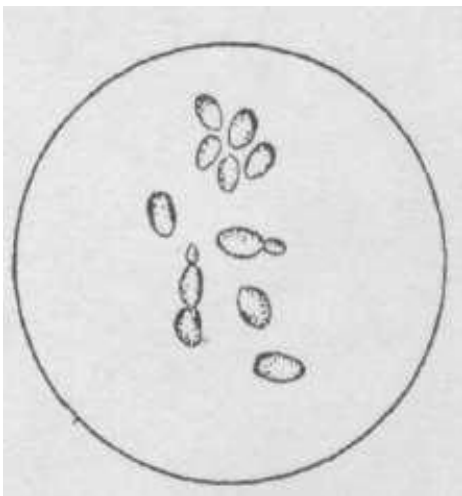


Рис. 3. Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* в стадии почкования

Контрольные вопросы:

1. Перечислить факторы, влияющие на развитие микробов
2. Какова оптимальная температура развития плесневых грибов и дрожжей?
3. Опишите форму пекарских дрожжей.
4. Какие формы бактерий ротовой полости?

Задание на дом. Повторить тему «Микроорганизмы».

Практическое занятие №2

Тема: Микроскопирование дрожжей

Цели занятия

1. Учебные цели:

Обучающийся должен знать:

- Основные виды дрожжей
- Формы дрожжевой клетки
- Способы размножения
- Строение микроскопа

Обучающийся должен уметь:

- Работать с микроскопом
- Готовить микропрепарат «раздавленная капля»
- Выявлять формы и виды дрожжей
- Соблюдать технику безопасности при работе

2. Развивающие цели:

- научить использовать логические приемы анализа, синтеза, сравнения, обобщения, классификации в учебной деятельности
- научить применять полученные знания на практике

3. Воспитательные цели:

- показать причинно-следственные связи строения и функций дрожжей;
- показать значимость знаний и умений для освоения профессиональных компетенций

Формируемые компетенции:

ПК: ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ОК: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

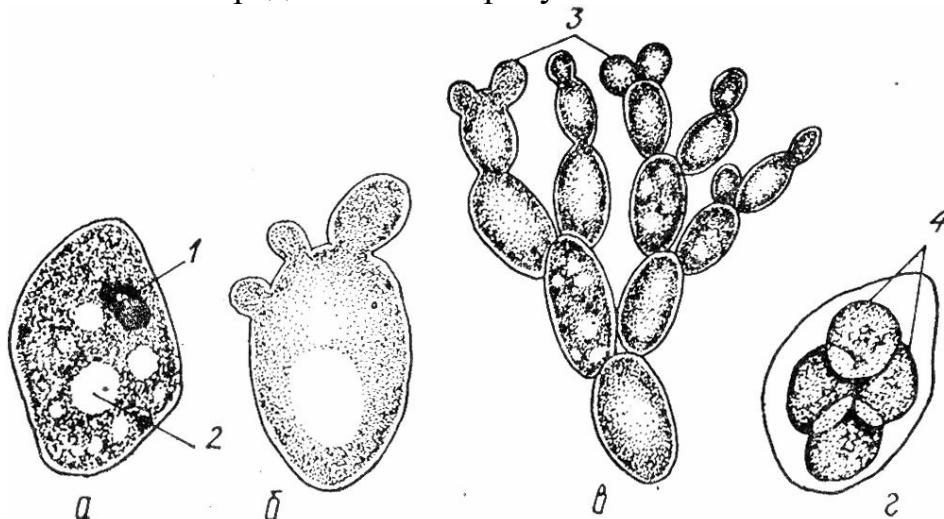
Материально-техническое обеспечение: Чистая культура дрожжей, предметные и покровные стёкла, бактериальные петли и иглы, пипетка, фильтровальная бумага, микроскоп.

Методические рекомендации:

1) Основные признаки дрожжей. Дрожжи представляют собой одноклеточные неподвижные микроорганизмы с наличием дифференцированного ядра, с размерами в поперечнике 3-5 мкм, по длине и 6-12 мкм. Форма клеток дрожжей чаще округлая, яйцевидная (*Saccharomyces*), цилиндрическая (*Schisosaccharomyces*), лимоновидная (*Saccharomycodes*).рис.№1

В цитоплазме дрожжевой клетки можно увидеть различного рода включения - капель жира, гликоген, валютин. По мере старения клетки в ней появляются вакуоли-полости, наполненные клеточным соком.

Размножение дрожжей осуществляется разными способами. Наиболее обычным способом вегетативного размножения, который характерен для огромного большинства дрожжевых организмов, является почкование. При почковании на поверхности клетки образуется маленький бугорок – почка, который постепенно увеличивается почти до размеров материнской клетки. При одновременно или последовательно формирующихся почках на разных сторонах материнской клетки происходит множественное или многостороннее почкование (рисунок 1,а). Размножение делением происходит за счет образования поперечной перегородки – септы (рисунок 1, б). Промежуточным способом между почкованием и делением является почкующееся деление. Полярное образование почки заканчивается появлением четко заметной септы в области перетяжки (рисунок 1, в). При почковании последовательно возникающие клетки могут не отделяться друг от друга, образуя структуры, носящие название ложного мицелия, или псевдомицелия. Размножение дрожжей почкованием представлено на рисунке 2.



а – клетка в стадии покоя 1 – ядро б, в – клетка при почковании 2 – вакуоль г – аскоспора 3 - почки

Рисунок 2– Размножение дрожжей почкованием

2) Техника приготовления препарата «раздавленная капля». На середину чистого предметного стекла наносят небольшое количество исследуемого материала. Покровное стекло ставим на ребро у края капли с микроорганизмами и постепенно опускаем, стараясь, чтобы между стёклами не образовывались пузырьки воздуха, мешающие микроскопированию. Излишек выступившей жидкости убирают полоской фильтровальной бумаги. Приготовленный препарат сразу же исследуют - сначала с небольшим увеличением (объектив 20х), отыскивая участок с наиболее четким расположением микроорганизмов, а затем рассматривают его с объективом 40х.

3) Органолептические свойства дрожжей:

1. Определение цвета.

Рассмотреть небольшое количество дрожжей и определить их цвет. Цвет дрожжей должен быть серым с желтоватым оттенком. Темные пятна на поверхности дрожжей недопустимы.

2. Определение вкуса.

Дрожжи попробовать на вкус. Вкус у них специфический, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

3. Определение запаха.

Исследуемые дрожжи понюхать. Они должны иметь характерный запах, слегка напоминающий фруктовый. Запах плесени или другой посторонний запах свидетельствует о некачественном сырье.

4. Определение консистенции.

Дрожжи разломить. Консистенция их должна быть плотной, однородной. При разломе дрожжи должны крошиться, а не мазаться.

Ход работы

- 1) Изучить морфологию дрожжей.
- 2) Приготовить препараты «раздавленная капля»
- 3) Микроскопировать препараты живых дрожжей с объективом 20-40х.
- 4) Зарисовать микроскопические изображения.
- 5) Заполнить таблицу:

Таблица №1. Органолептические свойства дрожжей

Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

б) Выводы.

Контрольные вопросы:

1. Какую форму могут иметь дрожжевые клетки? Нарисуйте.
2. Назовите препараты, с которыми микроскопируют дрожжи.
3. Зачем красят дрожжи при приготовлении препарата?
4. Как приготовить препарат «раздавленная капля»?

5. Для чего предназначен препарат «раздавленная капля»?
6. Как приготовить препарат «висячая капля»?
7. Преимущества препарата «висячая капля».

Задание на дом. Повторить тему «Микроорганизмы».

Практическое занятие № 3

Тема: «Пищевые заболевания».

Цель: Анализ материалов расследования инфекционных заболеваний и гельминтозов.

пищевых отравлений. Изучить и разработать мероприятия по профилактике пищевых

Средства обучения:

1. Основы санитарии и гигиены в торговле: учебник для нач.проф образования/ Л.В.Мармузова.-8-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-160с.

Задание 1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Название инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
1	Туляремия			
2	Листериоз			
3	Бруцеллёз			
4	Туберкулёз			
5	Сибирская язва			
	Ящур			

Задание 2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Виды гельминтов	Размер и форма	Паразитирует в органах	Человек заражается через:
	Круглые гельминты			
1	Аскариды			
2	Трихинеллы			
	Ленточные гельминты			
3	Цепень бычий или свиной			
4	Широкий лентец			
5	Эхинококк			
6	Описторхоз			

Ответить на вопросы:

1. Болезнетворные или патогенные микроорганизмы -это
2. Инфекционные заболевания – это
3. Источником инфекции являются
4. Бактерионоситель-это
5. Патогенные микроорганизмы передаются здоровому человеку через...
6. Патогенные микроорганизмы проникают в организм человека через
7. В скрытый период микроорганизмы развиваются с образованием ядовитых веществ
8. Невосприимчивыми к тем или иным инфекционным заболеваниям называется...

9. К пищевым инфекционным заболеваниям относят...

10. Зооносы-это...

По результатам работы сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему.

Практическое занятие № 4

Тема: Определение качества товаров по органолептическим признакам.

Цель: выработать умение проводить экспертизу качества продуктов питания по органолептическим свойствам.

Материально-техническое обеспечение: образцы продуктов питания, линейка, тарелка, цилиндр.

Методические рекомендации:

1. Органолептическая оценка

Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

- *внешний вид* - общее зрительное ощущение, производимое продуктом;
- *форма* - соединение геометрических свойств (пропорции) продукта;
- *цвет* - впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью;
- *блеск* - способность продукта отражать большую часть лучей, подающих на его поверхность в зависимости от гладкости поверхности продукта;
- *прозрачность* - свойство жидких продуктов, определяемое степенью пропускания света через слой жидкости определенной толщины.

Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима):

- *консистенция* - свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации во время нажима;
- *плотность* - свойство сопротивления продукта нажиму;
- *эластичность* - способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения местного нажима, не превышающего критической величины (предела пластичности).

Показатели качества, определяемые обонянием:

- *запах* - впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния;
- *аромат* - приятный естественный характерный запах исходного сырья (молока, фруктов, специй и др.);
- *«букет»* - приятный развивающийся запах под влиянием процессов, происходящих во время созревания, брожения и фермента (например; «букет» выдержанного вина).

Показатели качества, определяемые в полости рта:

- *сочность* - впечатление осязания, производимое соками продукта время разжевывания (например, продукт сочный, малосочный, суховат сухой);
- *однородность* - впечатление осязания, производимое размерами час продукта (однородность шоколадной массы, конфетных начинок);
- *консистенция* - осязание, связанное с густотой, клейкостью продукта силой нажима; она чувствуется при распределении продукта на языке (консистенция жидкая, сиропобразная, густая, плотная);
- *волокнистость* - впечатление, вызываемое волокнами, оказывающими сопротивление при разжевывании продукта, которое можно ощущать качественно и количественно (например, мясо с тонкими волокнами);

- **крошливость** - свойство твердого продукта крошиться при раскусывании и разжевывании, обусловленное слабой степенью сцеплений между частицами.
- **нежность** - условный термин, оценивается как сопротивление, которое оказывает продукт при разжевывании (например, мягкое яблоко, хрустящий огурец, нежное мясо);
- **терпкость** - чувство осязания, вызванное тем, что внутренняя поверхность полости рта стягивается и при этом появляется сухость во рту;
- **вкус** - чувство, возникающее при возбуждении рецепторов определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

Порядок выполнения

Изучите органолептическую оценку продуктов питания.

1. Оцените потребительские свойства продуктов питания по органолептическим показателям.
2. Результаты оценки оформите в виде представленной таблицы.

Результаты органолептической оценки

Показатель	Характеристика показателей	Заключение по каждому показателю
1. Внешний вид : ✓ Цвет ✓ Форма ✓ Блеск ✓ вид на разрезе		
2. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима): ✓ Консистенция ✓ Плотность ✓ эластичность		
3. Показатели качества, определяемые обонянием: ✓ Запах ✓ аромат		
4. Показатели качества, определяемые в полости рта: ✓ Сочность ✓ Однородность ✓ - консистенция ✓ Волокнистость ✓ Крошливость ✓ Терпкость ✓ вкус		

3. Ответьте на контрольные вопросы:
 1. Что такое экспертиза?
 2. Виды экспертизы?
 3. Дайте определение терминам: ГОСТ, ДСТУ, ТУ.
 4. Сделайте выводы.

Домашнее задание: повторить тему Экспертиза качества продовольственных товаров.

Практическое занятие № 5

Тема: Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.

Цель занятия: Ознакомить обучающихся с особенностями состава микрофлоры и методами ее определения.

Задание:

1. Определить свежесть мяса и натуральных полуфабрикатов бактериоскопическим методом.

Материально-техническое оснащение: микроскоп, предметные стекла, спиртовая горелка, раствор фуксина.

Порядок выполнения

1. Приготовление препарата – отпечатки с поверхности мяса, путем прикосновения к нему стерильного предметного стекла
2. Высушивание мазка.
3. Фиксация мазка в пламени горелки.
4. Окрашивание. Фиксированный препарат обливается раствором фуксии.
5. Промывание.
6. Высушивание.
7. На основании бактериоскопического исследования устанавливают следующие признаки, характеризующие качество мяса:
 - а) Свежее. На отпечатках микроорганизмы не обнаружены или видны единичные экземпляры кокков или палочек в поле зрения микроскопа. На стекле не заметно остатков разложившейся ткани мяса.
 - б) Сомнительной свежести. На отпечатках несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек. Помимо микробов, явно заметны следы распада мышечной ткани.
 - в) Не свежее. На отпечатках мяса преобладают бактерии в виде палочек – почти все поле зрения микроскопа усеяно ими. Большое количество распавшейся ткани мышц.

Данные занести в таблицу:

№п/п	Название	Характеристика
1	Свежее	
2	Сомнительной свежести	
3	Не свежее	

Вывод:

Задание на дом: Микробиология продовольственных товаров.

Практическое занятие № 6

Тема: Гигиенические требования к одежде продавца.

Цель: изучить санитарные требования к содержанию кожи тела и рук, изучить виды санитарной одежды, правила пользования и хранения.

Задание:

1. Составить отчет о санитарных требованиях к содержанию кожи тела и рук.
2. Составить отчет о видах, правилах пользования, хранения санитарной одежды.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Необходимые принадлежности и оборудование: учебник, таблицы.

Последовательность выполнения работы:

Работники продовольственных магазинов обязаны строго соблюдать правила личной гигиены, что имеет важное значение для предупреждения передачи различных заболеваний через пищевые продукты.

Правила личной гигиены необходимо соблюдать не только на работе, но и в быту: следить за чистотой своего тела, рук, одежды, обуви, приходить на работу опрятно и чисто одетым.

1. Изучите санитарные требования к содержанию кожи тела и рук.

Кожа, которая представляет собой верхний покров тела, выполняет ряд жизненных функций в организме. Строение ее сложно, она состоит из нескольких слоев. Верхние ороговевшие слои предохраняют организм человека от повреждений и проникновения микробов.

Грязь - хорошая среда для развития микробов, кроме того, она закупоривает поры (выходные отверстия желез), вследствие чего происходит раздражение кожи, вызывающее зуд. В появляющиеся расчесы легко проникают различные микробы. Так возникают чесотка, гнойничковые, грибковые и другие кожные заболевания.

Кожа человека обладает защитными свойствами. Через ее поры выделяются антимикробные бактерицидные вещества, губительно действующие на микробы.

Содержание рук в чистоте - одно из основных требований санитарии. В противном случае они могут служить источником загрязнения пищевых продуктов различными микробами и яйцами глистов.

Необходимо мыть руки перед началом работы, по мере их загрязнения, при переходе от одной операции к другой, а также после каждого посещения туалетной комнаты. Моют руки до локтей горячей водой с мылом и щеткой, а затем ополаскивают 0,2 %-ным раствором хлорной извести или хлорамина.

Ногти должны быть всегда коротко острижены. Нельзя допускать скопления под ними грязи.

Необходимо следить не только за чистотой рук, но и за состоянием их кожи. Так как в нагноившихся ссадинах, ожогах, порезах всегда имеется большое количество стафилококков и стрептококков, что часто ведет к возникновению кожных заболеваний.

2. Изучите виды санитарной одежды.

Чтобы предохранить продукты от загрязнения, попадающих с верхней одежды, все работники обязаны иметь санитарную одежду. К ней относятся халаты, куртки, нарукавники, фартуки, колпаки, косынки и т.д.

Кроме того, предусмотрена выдача специальной одежды (прорезиненных фартуков и нарукавников) продавцам, занятым продажей мясных и рыбных товаров, картофеля и овощей.

3. Изучите правила пользования санитарной одеждой.

Санитарная одежда должна быть из белого хлопчатобумажного легкого моющего материала. Для уборщиц и рабочих, соприкасающихся с тарой, разрешена санитарная одежда темных цветов (синий, серый).

Поскольку санитарная одежда должна быть всегда чистой, ее необходимо менять ежедневно. Нельзя выходить в санитарной одежде за пределы магазина, на улицу, категорически запрещается входить в ней в туалет.

В карманах санитарной одежды запрещается носить и хранить предметы личного туалета (зеркало, помаду, заколки, шпильки и пр., а также спички, сигареты, табак во избежание

попадания их на продукты. По этой же причине нельзя закалывать халаты булавками, иголками, брошками.

4. Изучите правила хранения санитарной одежды.

Хранят санитарную одежду в специальных гардеробах индивидуального пользования, которые регулярно моют и периодически дезинфицируют. Нельзя хранить санитарную одежду вместе с верхней.

5. Оформите отчет.

Содержание отчета:

1. Название и цель практического задания..

2. Необходимые принадлежности и оборудование, используемые в работе.

3. Ответы на контрольные вопросы.

4. Заключение о санитарной подготовке работников торговли.

Контрольные вопросы:

1. Что такое личная гигиена?

2. Что является хорошей средой для развития микробов?

3. Как должны содержаться руки работников торговли?

4. Как часто нужно мыть руки?

5. Как обрабатывают руки?

6. В каком состоянии должны находиться ногти на руках?

7. Какую одежду должны иметь работники продовольственных магазинов?

8. Какая одежда относится к санитарной?

9. Какая одежда относится к специальной одежде?

10. Какой должна быть санитарная одежда?

11. Как часто должна меняться санитарная одежда?

12. В каких условиях должна храниться санитарная одежда?

Задание на дом: Личная гигиена продавца.

Практическое занятие №7

Тема: Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов

Цель: формирование умений приготавливать дезинфицирующие растворы для обработки оборудования, инвентаря, посуды

Оборудование: хлорная известь (хлор), микроскопы.

Программа занятия

1. Приготовление дезинфицирующие растворы разной концентрации.

2. Изучение смывов с оборудования.

Задание для выполнения практической работы:

Изучить действие дезинфицирующих растворов на микроорганизмы

Методика выполнения:

1) На предприятиях общественного питания дезинфекцию проводят с профилактической целью, чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи. Для проведения дезинфекции используют физические и химические методы.

При выборе этих средств для предприятий общественного питания следует обращать внимание на наличие:

— свидетельства о регистрации с указанием о возможности использования дезинфицирующих средств на предприятии общественного питания;

- сертификата соответствия — документа, подтверждающего соответствие данного дезинфицирующего средства требованиям стандарта;
- инструкции по применению дезинфицирующих средств.

Хлорная известь (неорганическое вещество), растворы разной концентрации которой применяют для дезинфекции помещений предприятий общественного питания, оборудования, инвентаря, посуды. При этом уничтожаются вегетативные и споровые формы микробов. Обычно готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая его в течение 24 ч в стеклянной посуде в темном месте. Этот раствор хранят в течение 5 сут и используют для получения растворов более низкой концентрации путем разведения его водой;

Способ приготовления дезинфицирующих средств

№ п/п	Наименование	Концентрация, %	Назначение	Способ приготовления
1	Хлорная известь	10 (исходная)	Обработка контейнеров для пищевых отходов	1 кг хлорной извести на 10 л воды, отстаивать 24 ч, слить с осадка
		5	Обработка раковин, умывальников, унитазов	5 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		2	Дезинфекция оборудования и инвентаря	2 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		1 (рабочая)	Обработка помещений (полы, стены, двери и др.)	1 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		0,5	Обработка оборудования	0,5 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		0,2	Дезинфекция столовой посуды, рук	0,2 л исходного раствора растворить в 10 л воды
2	Хлорамин Б	0,2	Дезинфекция столовой посуды, рук	20 г (1 ст. ложка) растворить в 10 л воды
		0,5	Дезинфекция помещений, оборудования	50 г (2,5 ст. ложки) растворить в 10 л воды
3	Гипохлорит кальция	0,1	Дезинфекция столовой посуды	10 г (1 ч. ложка) растворить в 10 л воды

2) Изучить действие дезинфицирующих растворов на микроорганизмы. С помощью ватной палочки нанести на предметное стекло смыв с оборудования. Провести фиксацию, обработать красящим веществом

(раствором фуксина), промыть, удалить излишки воды фильтровальной бумагой, подсушить на воздухе и микроскопировать. Обработать оборудование дезинфицирующим раствором, подготовить повторно препарат и микроскопировать.

Контрольные вопросы:

1. Какие формы бактерий находятся на поверхности оборудования?
2. Как реагируют микроорганизмы на дезинфицирующие растворы?
3. Какова концентрация исходного раствора?

Практическое занятие № 8

Тема работы: Производственный санитарный контроль. Решение профессиональных задач

Цели работы: Изучить производственный санитарный контроль.

Оборудование и принадлежности: учебник, таблицы, схемы

Задание:

1. Составить отчет о производственном санитарном контроле.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Последовательность выполнения работы

Производственный контроль – это контроль работодателя за тем, чтобы в его организации соблюдались требования санитарно-эпидемиологического законодательства.

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, технологическое оборудование, транспорт, технологические процессы, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль соблюдения санитарных норм и правил и выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий – прямая обязанность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, которые обязаны обеспечить безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

Влияние так называемого «человеческого» фактора на безопасность оказываемых услуг можно увидеть по результатам надзорных мероприятий, осуществляемых в отношении объектов торговли и общественного питания.

Цель производственного контроля

— обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа производственного контроля позволит Вам:

1. Избежать штрафов СЭС (Роспотребнадзора);
2. Выполнить предписание СЭС в кратчайшие сроки;

3. Получить полную информацию о проведении производственного контроля в Вашей организации;
4. Соблюсти все требования СанПиНов в Ваших помещениях;
5. Получить заключение СЭС;
6. Поднять уровень доверия предприятия в глазах своих клиентов;
7. Повысить качество и конкурентоспособность продуктов и услуг, и, тем самым, упрочить положение предприятия на рынке.

Что такое программа производственного лабораторного контроля

В общем виде программа производственного контроля должна содержать:

- 1) сведения о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе;
- 2) перечни осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции;
- 3) список работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- 4) краткое описание объекта;
- 5) лабораторные исследования и испытания;
- 6) список работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению.

Программа производственного контроля должна быть составлена до начала осуществления деятельности субъектом хозяйствования.

Значимость производственного контроля.

Это важный фактор обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, гарантии безопасности продукции и показатель ответственности руководителя как перед потребителями, так и перед своими работниками. Производственный контроль является своего рода защитной мерой в случае возникновения спорной ситуации – жалоб со стороны потребителей, случаев инфекционной заболеваемости и т.п.

Ответственность за непроведение производственного контроля

Ответственность за несвоевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

Штраф на индивидуального предпринимателя составляет до 200 базовых величин, а на юридическое лицо – до 500 базовых величин.

По запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор юридические лица и индивидуальные предприниматели должны представлять информацию о результатах производственного контроля.

Если в ходе проверки сотрудники ЦГЭ установят, что такого документа в организации нет, то за нарушение требований санитарного законодательства руководитель может быть оштрафован, а деятельность объекта торговли или общепита временно приостановлена.

Программа производственного контроля для розничной торговли пищевыми продуктами.

Такая программа является самой содержательной и объемной. Наибольшее количество документов учета и отчетность предполагается вести именно такой программой. В крупных организациях осуществляют торговлю всеми группами товаров, в т.ч. и скоропортящейся продукцией. При таком ассортименте, необходимо наличие холодильного оборудования, ежедневный контроль за которым отражается в отдельном журнале. Проводимые дезинсекционные мероприятия должны быть обязательно указаны в специально выделенном журнале. Программа производственного контроля на предприятиях

продовольственной торговли и общественного питания включает в себя ежедневный контроль за качеством поступающей продукции, особенно скоропортящейся, сопроводительной документации (сертификатов соответствия, ветеринарных и санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт) и работой технологического и холодильного оборудования.

1. Каким законом установлена необходимость прохождения работниками профессиональной гигиенической подготовки и профилактических медицинских осмотров?
2. С какой периодичностью работники обязаны проходить медицинские осмотры?
3. На кого законодательством возложена обязанность по проведению предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров?
4. Допускается ли к работе работник при выявлении у него инфекционного заболевания?
5. С какой целью работники проходят гигиеническое обучение?
6. В какой документ вносятся результаты медицинских осмотров на инфекционные заболевания и результаты гигиенической подготовки работников?
7. Назовите порядок допуска к работе работника, переболевшего острой формой кишечной инфекции.
8. С какими продуктами чаще всего связано заражение сальмонеллезом?
9. С какими продуктами чаще всего связано заражение дизентерией?
10. Можно ли заразиться кишечными инфекциями от внешне здорового человека:
11. Назовите основные признаки кишечных инфекций.
12. Какие меры применяются к работнику при выявлении признаков кишечной инфекции?
13. Назовите меры профилактики дизентерии.
14. Для профилактики каких кишечных инфекций проводятся профилактические прививки?
15. С какими продуктами чаще всего связано заболевание ботулизмом?
16. С какими продуктами чаще всего связаны отравления стафилококковой природы?
17. Кто является основным источником стафилококковой инфекции?
18. Каким образом попадают в окружающую среду яйца гельминтов (паразитических червей)?
19. Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем?
20. Какие заболевания передаются контактно-бытовым путем?
21. Назовите основные меры профилактики педикулеза.

2.Контрольные вопросы:

- 1.Что такое личная гигиена?
2. Что является хорошей средой для развития микробов?
3. Как должны содержаться руки работников торговли?

4. Как часто нужно мыть руки?
5. Как обрабатывают руки?
6. В каком состоянии должны находиться ногти на руках?

Работники продовольственных магазинов обязаны строго соблюдать правила личной гигиены, что имеет важное значение для предупреждения передачи различных заболеваний через пищевые продукты.

Правила личной гигиены необходимо соблюдать не только на работе, но и в быту: следить за чистотой своего тела, рук, одежды, обуви, приходить на работу опрятно и чисто одетым.

1.Изучение санитарных требований к содержанию кожи тела и рук.

Кожа, которая представляет собой верхний покров тела, выполняет ряд жизненных функций в организме. Строение ее сложно, она состоит из нескольких слоев. Верхние ороговевшие слои предохраняют организм человека от повреждений и проникновения микробов.

Грязь – хорошая среда для развития микробов, кроме того, она закупоривает поры (выходные отверстия желез), вследствие чего происходит раздражение кожи, вызывающее зуд. В появляющиеся расчесы легко проникают различные микробы.

Так возникают чесотка, гнойничковые, грибковые и другие кожные заболевания.

Кожа человека обладает защитными свойствами. Через ее поры выделяются антимикробные бактерицидные вещества, губительно действующие на микробы.

Содержание рук в чистоте – одно из основных требований санитарии. В противном случае они могут служить источником загрязнения пищевых продуктов различными микробами и яйцами глистов.

Необходимо мыть руки перед началом работы, по мере их загрязнения, при переходе от одной операции к другой, а также после каждого посещения туалетной комнаты. Мнут руки до локтей горячей водой с мылом и щеткой, а затем ополаскивают 0,2 % - ным раствором хлорной извести или хлорамина.

Ногти должны быть всегда коротко острижены. Нельзя допускать скопления под ними грязи.

Необходимо следить не только за чистотой рук, но и за состоянием их кожи. Так как в нагноившихся ссадинах, ожогах, порезах всегда имеется большое количество стафилококков и стрептококков, что часто ведет к возникновению кожных заболеваний.

Домашнее задание: повторить тему Санитарный контроль.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач.про.образования/ И.Б.Леонова. – М.: издательский центр «Академия», 2015.-128с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО; : Допущено Минобразованием России. 3 – е изд., стер. -184 стр. 2016 г

Дополнительные источники:

1. Скокан Л.Е., Жарикова Г.Г. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий, С.Пб., издательство «Лань», 2014 г.
2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: уч. пособие (ГРИФ), С.Пб., издательство «Лань», 2015 г.
3. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. С.Пб., издательство «Лань», 2012 г.
4. Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена, допущено Министерством образования и науки РФ в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, М. ИД «Форум» -ИНФРА – М, 2008 г.
5. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии, М. «Экономика», 2012г.

Федеральные законы и нормативные документы

1. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212 ""
2. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
3. "О сертификации продукции и услуг", № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
4. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ФЗ-2Э от 02.01 2000
5. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ

Интернет-ресурсы:

[http:// www. comodi ty. ru/](http://www.comodity.ru/)

[http:// www. znaytovar. Ru/](http://www.znaytovar.Ru/)