

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Камышловский техникум промышленности и транспорта»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ (ЛАБОРАТОРНЫХ) РАБОТ
по учебной дисциплине «Санитария и гигиена»

для студентов специальности
38.02.04. «Коммерция»

Составил: Пичугина Л.П.
преподаватель, 1 кв.к.

Камышлов, 2015 год

АННОТАЦИЯ

Методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ по учебной дисциплине «Санитария и гигиена» предназначены для студентов специальности 38.02.04. «Коммерция».

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена» составлена в соответствии с рабочей программой по данной дисциплине. Содержание методических указаний по выполнению практических занятий соответствует требованиям Государственного стандарта среднего профессионального образования.

Выполнение практических занятий должно способствовать более глубокому пониманию, усвоению и закреплению материала предмета, развитию логического мышления, аккуратности, умению делать выводы

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Практические работы к разделу 1. Введение. Понятие о гигиене и санитарии.

Практическая работа к теме: Основные понятия гигиены и санитарии.

2. Практические работы к разделу 2. Санитарно-эпидемиологическая деятельность.

Практическая работа к теме: Государственный санитарный надзор в области санитарии и гигиены.

3. Практические работы к разделу 3. Основы микробиологии.

Практическая работа к теме: Понятие о микробах. Основы эпидемиологии.

4. Практические работы к разделу 4. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений.

Практическая к теме: Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий

Практическая работа к теме: Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.

Практическая работа к теме: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.

5. Практические работы к разделу 5. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов.

Практическая работа к теме: Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

Практическая работа к теме: Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.

6. Практические работы к разделу 6. Личная гигиена работников торговли.

Практическая работа к теме: Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.

Практическая работа к теме: Санитарная одежда и правила пользования ею.

Список литературы и источников

ВВЕДЕНИЕ

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» является общепрофессиональной дисциплиной, дающей знания для получения профессиональных навыков. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена» составлена в соответствии с рабочей программой по данной дисциплине. Содержание методических указаний по выполнению практических занятий соответствует требованиям Государственного стандарта среднего профессионального образования.

Практические занятия являются неотъемлемым этапом изучения учебной дисциплины «Санитарии и гигиене» и проводятся с целью:

- формирования практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся, установленными рабочей программой учебной дисциплины;
- обобщения, систематизации, углубления, закрепления полученных теоретических знаний;
- готовности использовать теоретические знания на практике.

Практические занятия по учебной дисциплине «Санитария и гигиене» способствуют формированию следующих общих компетенций:

- ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК.7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями. Практические задания органично сочетаются с теоретическими знаниями.

Оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе. Оценки за практические работы являются обязательными текущими оценками и выставляются в журнале теоретического обучения. Результаты выполнения практических работ студенты оформляют в тетрадях и сдают для проверки педагогу.

Методические указания по ОП «Санитария и гигиена», имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут быть использованы студентами в будущей профессиональной деятельности.

1. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 1. ВВЕДЕНИЕ. ПОНЯТИЕ О ГИГИЕНЕ И САНИТАРИИ.

Практическая работа к теме: Основные понятия гигиены и санитарии.

Цель: закрепить основные понятия, термины.

Задание: Прочитайте, законспектируйте и подготовьте ответы по следующим темам.

Вопросы

1. Определение гигиены
2. Определение санитарии
3. Задачи гигиены
4. Задачи санитарии
5. Допишите фразы:
 - а) Гигиена труда – это.....
 - б) Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо:
 - в) Здоровый образ жизни способствует.....
 - г) Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать:

2. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 2. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.

Практическая работа к теме: Государственный санитарный надзор в области санитарии и гигиены.

Цель: закрепить полученные знания по изученному материалу.

Задание:

1. Допишите фразы:

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в нашей стране осуществляет.....

Практическими учреждениями в государственной санитарно-эпидемиологической службе являются центры Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН), в штатах которых.....

Цель предупредительного санитарно-пищевого надзора –

Текущий санитарно-пищевой надзор –

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Наименование надзора	Где осуществляется	С какой целью осуществляется

3. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 3. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ.

Практическая работа к теме: Понятие о микробах. Основы эпидемиологии.

Цель: Повысить качество знаний по определенной теме.

Задание:

1. Заполните таблицу, используя учебный материал:

	Основные научные открытия и изобретения
1. Антоний Левенгук	
2. Луи Пастер	
3. Роберт Кох	
4. И.И. Мечников	

5. С.В. Виноградский	
6. Д.И. Ивановский	
7. А.А. Лебедев	

2. Допишите фразы:

Микробиология – это наука, изучающая

Полезные микробы участвуют

Вредные микробы вызывают

Микробы могут находиться в

3. Что такое бактерии?

4. Какую форму имеют кокки?

5. При какой температуре погибают споры бактерий?

4. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 4. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ СКЛАДСКИХ И ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

Практическая к теме: Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий

Цель работы: Изучить санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и методы контроля его санитарного режима

Пособия для работы: Учебник по санитарии, стандарты, ГОСТы

Ход работы:

1. Знакомство с моющими и дезинфицирующими средствами.
2. Определение эффективности хлорсодержащих дезинфицирующих средств.
3. Лабораторный контроль за санитарным режимом предприятий общественного питания.
4. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию помещений предприятий общественного питания?

Ответьте на вопросы:

1. Что такое санитарный режим?
2. Что такое дезинфекция?
3. Какие виды дезинфекции используются на предприятиях общественного питания?
4. Какие химические дезинфицирующие средства применяются на предприятиях общественного питания?

Вывод:

Домашнее задание: Создать электронную презентацию по теме: «Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, к оборудованию, инструментам, инвентарю»

Практическая работа к теме: Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения

Цель: изучить санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли, выполнить санитарную обработку оборудования и инвентаря учебно-производственной лаборатории.

Задание:

1. Составьте отчет о санитарном режиме на предприятии продовольственной торговли.
2. Проведите санитарную обработку оборудования и инвентаря учебно- производственной лаборатории.

Необходимые материалы, оборудование: ведра, тряпки, дезинфицирующий раствор, моющие средства.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучите санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.

Все помещения предприятий продовольственной торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств.

Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) По окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой.

Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц во всех предприятиях продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным вышестоящей организацией. Администрация предприятия обязана заранее известить покупателей о проведении санитарного дня.

Во время проведения санитарного дня в первую очередь особенно тщательно убираются те помещения, в которых производилась дезинсекция и дератизация.

Для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды используется осветленный (отстоявшийся) раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 150 - 200 мг/л. Для дезинфекции полов, панелей используются дезрастворы с содержанием активного хлора 200 - 250 мг/л.

Наиболее загрязненные (инфицированные) места дезинфицируют препаратами хлора с концентрацией активного хлора до 400 мг/л. Время выдержки с дезинфицирующим раствором должно быть не менее 5 - 10 мин.

Моющие и дезсредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в которых хранение пищевых продуктов запрещается.

Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки и др.), а также чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением разрешенных моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10 - 15 минут и хранятся в специально выделенном месте.

2. Составьте отчет о санитарном режиме на предприятиях продовольственной торговли.

3. Проведите санитарную обработку оборудования и инвентаря учебно- производственной лаборатории

Содержание отчета:

1. Название и цель практической работы.

2. Материалы и оборудование, используемые в работе.

3. Ответы на контрольные вопросы.

4. Заключение о санитарном режиме на предприятиях продовольственной торговли.

Контрольные вопросы:

1. В каком состоянии должны содержаться все помещения предприятий продовольственной торговли?

2. Каким раствором обрабатывается торговое и механическое оборудование по окончании работы?

3. В какой период устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, инвентаря и посуды?

4. Какой раствор применяется для дезинфекции торгового оборудования, инвентаря и посуды?

5. Как производится уборка туалетов?

6. Как хранятся моющие и дезинфицирующие средства?

7. Как производится уход за уборочным инвентарем?

Практическая работа к теме: Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Цель работы: Изучить общие гигиенические требования, предъявляемые к вентиляции, отоплению и освещению предприятий общественного питания

Пособия для работы: Учебник по санитарии, стандарты, ГОСТы

Ход работы:

1.Какие виды вентиляции используются на предприятиях общественного питания? 2.Выделить задачи системы кондиционирования предприятий общественного питания?

3.Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отоплению предприятий общественного питания.

4.В чем преимущество естественного освещения перед искусственным?

Вывод:

Домашнее задание: Создать электронную презентацию по теме: «Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению».

Практическая работа по теме: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки

Цель: закрепить полученные знания по изученному материалу

Задание:

Прочитайте, законспектируйте и подготовьте ответы по следующим темам

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что относится к кухонной посуде?

Для чего маркируют посуду?

Что относится к столовой посуде?

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий?

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Объект санитарно-гигиенического контроля	Санитарно-гигиенические требования
Механическое оборудование	
Немеханическое оборудование	
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда	
Тара	

3. Проверка степени усвоения материала

Выберите правильный ответ:

1. Самым гигиеничным является следующее оборудование:

а) электрическое;

б) механическое.

2. На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудование, инвентарь, посуда и тара только из разрешённых Минздравом материалов?

а) да;

- б) нет.
3. Все ли виды оборудования ополаскивают горячей водой?
- а) да;
б) нет.
4. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты?
- а) да;
б) нет.
5. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?
- а) стеклянную;
б) пластмассовую;
в) алюминиевую.
6. С какой целью производится маркировка инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов;
б) для определения последовательности использования разделочных досок;
в) в целях эстетического оформления.
6. Каким образом работники ЦГСЭН берут смывы на предприятиях общественного питания?
- а) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
б) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
в) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 5. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ, ХРАНЕНИЮ И ПРОДАЖЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Практическая работа к теме: Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

Цель работы: Изучить транспортировку, хранение товаров, обслуживание покупателей

Пособия для работы: Учебник по санитарии, стандарты, ГОСТы

Задания:

1. Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление.
2. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов.
3. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.
4. Оценка качества принимаемых продуктов. Показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов.

Вывод:

Домашнее задание: Создать электронную презентацию по теме: «Транспортировка, хранение товаров, обслуживание покупателей. Правовая база к санитарным требованиям».

Практическая работа к теме: Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид складских помещений	Складируемый продукт	Температурный режим	Срок реализации
Холодильная камера для хранения мяса			
Холодильная камера для гас-			

экономических продуктов			
Холодильная камера для молочных продуктов			
Холодильная камера для хранения рыбы			
Холодильная камера для фруктов и зелени			
Склад сухих продуктов			
Склад овощей			
Хранение хлеба			

2. Перечислите правила и требования:

2.1. Санитарные правила перевозки полуфабрикатов:

Практическая работа к теме: Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.

Цель: определить признаки недоброкачества продуктов органолептическим методом по натуральным образцам.

Задание:

1. Определите признаки недоброкачества продуктов органолептическим методом по натуральным образцам.

Необходимые материалы, оборудование: образцы продуктов (свекла, морковь, картофель, лук, чеснок), доски разделочные, ножи.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучите внешний вид овощей.
2. Определите форму, цвет, запах.
3. Разрежьте морковь, свеклу, картофель, лук по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (в см.)
4. Изучите внутреннее строение корнеплодов и обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свёклы.
5. Прогустите, определите вкус данных образцов.
6. Результаты сведите в таблицу.

Показатель	Внешний вид	Форма	Цвет	Внутреннее строение	Консистенция	Вкус и запах	Наибольший диаметр
Морковь							
Свекла							
Картофель							
Чеснок							
Лук							

7. Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

8. Оформите отчет.

Содержание отчета:

1. Название и цель практической работы.
2. Материалы и оборудование, используемые в работе.
3. Заполнение таблицы.
4. Заключение о качестве имеющихся образцов.

6. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 6. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ТОРГОВЛИ.

Практическая работа к теме: Личная гигиена персонала.

Цель: закрепить полученные знания по изученному материалу

Задание: 1. Письменно ответьте на вопросы:

В каких случаях продавец обязаны дезинфицировать руки?

Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал торгового предприятия ?

Каким требованиям должен отвечать внешний вид продавца?

Что входит в комплект санитарной одежды?

Каковы правила ношения санитарной одежды?

Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник?

Практическая работа к теме :Санитарная одежда и правила пользования ею.

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 практической работы.
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?

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / И.Б. Леонова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.

2. Правила торговли [Текст]: Сборник нормативных документов. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 64 с.
3. Правила оказания услуг и продажи товаров. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 20 сентября 2008 года) [Текст]: Сборник нормативных документов. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2008. – 336 с.
4. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания [Текст]: СанПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01, МУК 4.2.016-94. – Москва: Омега-Л, 2009. – 108 с. – (Безопасность и охрана труда).
5. Черникова, Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности [Текст]: учебное пособие / Л.П. Черникова. – Ростов на Дону: Феникс, 2008. – 319 с.