

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«Профессиональное училище № 48 п.Подгорный»
(ГБПОУ ПУ № 48 п.Подгорный)

**Методические указания
по выполнению практических работ
по учебной дисциплине
Санитария и гигиена**

по профессии СПО
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального обучения
Протокол № 12

от « 12 » 12 2022 г.

Председатель ПЦК

А.В. Бурковская А.В. Бурковская

Методические указания по выполнению практической работы по учебной дисциплине «Санитария и гигиена» разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена» по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище № 48 п.Подгорный»

Разработчик:

Куприянова Ольга Васильевна, преподаватель ГБПОУ ПУ № 48 п.Подгорный

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению практической работы к учебной дисциплине «**Санитария и гигиена**» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования: **38.01.02**

Продавец, контролёр-кассир

Цели практической работы: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- формирование практических умений и навыков;
- развитие исследовательских умений;

Рабочей программой дисциплины Санитария и гигиена предусмотрены следующие виды внеаудиторной самостоятельной работы:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Санитария и гигиена».

В методических указаниях рассмотрены формы, даны рекомендации по самостоятельному выполнению, примерные нормы времени на выполнение внеаудиторной самостоятельной работы по каждому заданию, рекомендуемая литература (основная и дополнительная), требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы, критерии оценки результатов выполнения самостоятельной работы.

Структурные элементы практической работы

- Тема работы
- Задание
- Требования к знаниям, умениям, компетенциям
- Цель задания, указания к выполнению
- Ориентированный объем выполненного задания
- Основные требования к результатам работы
- Срок выполнения задания

- Литература
- Форма контроля выполнения практической работы.
- При необходимости, если возникли вопросы по выполнению практической работы или ее оформлению, обучающийся может обратиться за консультацией к преподавателю с учетом его расписания.

Рекомендации:

- следует прочитать общие требования к выполнению практической работы.
- найти в методических указаниях тему практической работы.
- выяснить содержание работы и алгоритм, то есть порядок действий при её выполнении.
- в теме уяснить критерии, по которым будет оцениваться практическая работа.
- обратить внимание при подготовке практической работы на формат выполнения каждой работы.

Практическая работа должна отвечать следующим требованиям:

- быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы;
- представлять собой законченную разработку (законченный этап разработки), в которой раскрываются и анализируются актуальные проблемы по определенной теме и ее отдельных аспектов (актуальные проблемы изучаемой учебной дисциплины, профессионального модуля и соответствующей сферы практической деятельности);
- демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах;
- иметь учебную, научную и/или практическую направленность и значимость (если это учебно-исследовательская работа)
- содержать определенные элементы новизны (если это научно-исследовательская работа).

Перечень практической работы по дисциплине «Санитария и гигиена».

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Составление таблицы: «Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение и использование в производстве пищевых продуктов»

Цель: определить роль микроорганизмов в жизнедеятельности живых организмов.

Основные понятия и термины: микроорганизмы, микробы, грибы,

дрожжи.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение микроорганизмам (бактерии, грибы, дрожжи)

3. Определите их форму, строение, размножение .

4. Составьте таблицу и запишите в нее характеристики.

Форма отчета: Письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

Зарисовка схемы «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»

Цель: определить источники микрофлоры.

Основные понятия и термины: микрофлора, микробы, споры.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение микроорганизмам (бактерии, грибы, дрожжи, споры)

3. Определите их микрофлору .

4. Составьте схему.

Форма отчета: Письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Изготовление плаката «Причины и виды бомбажа»

Цель: определить причину химического бомбажа.

Основные понятия и термины: бомбаж, микробиологический бомбаж, химический бомбаж.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение микробиологическому и химическому бомбажу.

3. Определите, чем отличается микробиологический и химический бомбаж.

4. Оформите плакат схематически.

Форма отчета: Письменные ответы на занятия.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

Изготовление плаката «Профилактика инфекционных заболеваний»

Цель: определить мероприятия по обезвреживанию источника инфекции

Основные понятия и термины: патогенные микроорганизмы, инкубационный период, постинфекционный иммунитет, болезнетворные микробы.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение инфекциям, видам инфекций, патогенным микроорганизмам, инкубационному периоду, постинфекционному иммунитету, болезнетворным микробам.
2. Перечислите и дайте определение острым кишечным инфекциям.
3. Определите причины заражения инфекционными заболеваниями .
4. Оформите плакат с мерами предупреждения инфекционных заболеваний .

Форма отчета: Письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5

Изготовление плаката «Признаки пищевых отравлений»

Цель: определить мероприятия по обезвреживанию источника инфекции

Основные понятия и термины: санитарные правила, сроки и режимы хранения продуктов, транспортировка продуктов, реализация продуктов, инфекция.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение санитарным правилам, срокам и режимам хранения

продуктов, транспортировке продуктов, реализации продуктов.

3. Определите причины заражения пищевыми отравлениями .

4. Оформите плакат с мерами предупреждения пищевых отравлений .

Форма отчета: Письменные ответы на занятия.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6

Изготовление плаката «Предупреждение глистных заболеваний»

Цель: определить мероприятия по предотвращению глистных заболеваний

Основные понятия и термины: гельминтозы, глисты, аскариды, цепень бычий, трихинеллы, широкий лентец, описторхисы, эхинококк.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст.

Найдите в тексте учебника ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение глистных заболеваний.

2. перечислите виды глистов и характеристики гельминтозов

3. Определите причины заражения глистными заболеваниями .

4. Оформите плакат с мерами предупреждения глистных заболеваний .

Форма отчета: Письменные ответы на занятия.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

Прохождение медицинского осмотра

Цель: обобщить понятие и значение медицинских обследований в трудовой деятельности.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст учебника.

Найдите в тексте ответы на предложенные задания.

1. Дайте определение понятию «медицинский осмотр».
2. Для чего специалист при поступлении на работу должен пройти медицинское обследование?
3. Охарактеризуйте виды медицинских осмотров.
4. В чем различие предварительного и периодического медицинского осмотра?
5. Назовите задачу медицинских осмотров.
6. Назовите группы медицинских осмотров работников.
7. Кем контролируется прохождение медицинских осмотров?
8. Значение санитарных книжек.
9. Значение предохранительных прививок.
10. Назовите обязанности работодателя при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров.

Форма отчета: Устные и письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Зарисовка схемы «Планировка торговых предприятий»

Цель: определить в каких помещениях могут быть расположены торговые предприятия.

Основные понятия и термины: санитарные правила, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст учебника.

Найдите в тексте ответы на предложенные задания.

1. Определите с какой целью разработаны санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов?

2. Каким образом должна быть устроена система водоснабжения на торговом предприятии?

3. Какие требования предъявляются к канализационной системе на торговом предприятии?

4. Каким образом проводится уборка помещений торгового зала.

5. В чем состоит специфика при уборке туалетов?

6. Что такое дезинфекция, дезинсекция, дератизация?

7. Каким образом поддерживается чистота торгового оборудования?

Форма отчета: Устные и письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9

Приготовление дезинфицирующих растворов

Цель: Определить правила приготовления дезинфицирующих растворов.

Основные понятия и термины: санитарные правила, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оборудование: инструктивная карта.

Форма работы: фронтальная.

Ход работы

1. Прочитайте внимательно текст учебника.

Найдите в тексте ответы на предложенные задания.

1. Приготовление дезинфицирующих растворов

2. Хранение дезинфицирующих растворов.

3. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

4. Контроль активности.

5. Использование средств индивидуальной защиты.

Форма отчета: Устные и письменные ответы на занятии.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной

системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Литература (основная и дополнительная)

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

И. Б. Леонова Санитария и гигиена на предприятиях торговли
М.Академия 2015 стр.128

Дополнительные источники:

Л.П. Черникова Санитария и гигиена в торговле Ростов-на-Дону Феникс
2009

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и
санитарии: учебник. – М.: Академия, 2009. – 256с

Нормативные документы:

ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».

Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые
продукты. М.: Академия, 2016 – 192с