МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Естественнонаучный профиль
43.01.09 Повар, кондитер

Нижнеудинск 2017

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и примерной программы по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Нижнеудинский техникум железнодорожного транспорта».

Автор-составитель:

Лёвкина О.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ НТЖТ

Рекомендовано предметно- цикловой комиссией общепрофессионального цикла. Протокол №1 от31.08.2017г.

Введение

Самостоятельная работа – это вид учебной деятельности, которую обучающийся совершает в установленное время и в установленном объеме, без непосредственной помощи преподавателя (но при его контроле), руководствуясь сформированными ранее представлениями о порядке и правильности выполнения действий.

Цели самостоятельной работы обучающихся:
- освоение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Задачи организации самостоятельной работы:
- мотивация к освоению дисциплины;
- повышение ответственности обучающихся за свое обучение;
- способствование развитию общих и профессиональных компетенций;
- создание условий для формирования способности к самообразованию.

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

В результате освоения учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен:
уметь:
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Освоить общие и профессиональные компетенции:

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
разнообразного ассортимента.
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.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Учебным планом на самостоятельную работу обучающихся предусмотрено **7 часов.**

Рабочей программой определены следующие **виды самостоятельной работы**: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Самостоятельная работа выполняется в сроки, установленные преподавателем.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы:
89% - 100% - «5»
75% - 88% - «4»
60% - 74% - «3»
Менее 60% - «2»

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы

Тема	Вид самостоятельной работы	Количество часов
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Заполнение таблицы ««Влияние внешних условий на жизнедеятельность микроорганизмов», защита практических работ	1
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Подготовка сообщения по теме: Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Заполнение таблицы: глистные заболевания	1 1
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	Подготовка сообщений: «Сохранение витаминов при кулинарной обработке», «Витаминизация пищи на п.о.п.»	1
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Подготовка сообщений по выбору: Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Характеристика диет	1
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Изучение требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, Санитарных норм и правил, ответы на контрольные вопросы.	1
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1

Самостоятельная работа №1

Тема: Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Вид самостоятельной работы: «Заполнение таблицы ««Влияние внешних условий на жизнедеятельность микроорганизмов», защита практических работ»

Время выполнения: 1час

Цель: изучить жизнедеятельность микроорганизмов (рост, развитие, питание), влияние внешней среды на микроорганизмы.

Задание:

Задание 1.Заполните таблицу «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов» изучив главу 10 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы в учебнике стр55-56

Среда	Влияние на микроорганизмы	Пример
Температура		
Влажность		
Среда с повышенной концентрацией веществ		
Реакция среды		
Химические вещества		
Биологические факторы		

Задание 2. Тестовое задания по теме: «Классификация микроорганизмов».

Выбрать правильный ответ:

1. Строение тела бактерий является:

а. многоклеточным б. одноклеточным в. колониальным

2. Пенициллин относят к:

а. плесеням б. дрожжевым грибам в. ржавчинным грибам

3. Дрожжи размножаются:

а. только делением б. только почкованием в. делением и почкованием

4. Пекарские дрожжи в природе:

а. не известны б. встречаются часто в нектаре цветов, соке плодов

в. встречаются, но очень редко

5. Тело грибов имеет строение:

а. одноклеточное б. доклеточное

в. неклеточная грибница г. многоклеточная грибница

Допишите фразы:

6. Микробы широко распространены в природе: в воде, _____, воздухе, которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

7.Самой благоприятной средой для развития микробов является_____

8. Губительно действует на микробы_____

9..Полезные микробы участвуют в_____

10 .Вредные микробы вызывают_____

Форма контроля: проверка таблицы

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.
2. 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №2

Тема: Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Вид самостоятельной работы: Подготовка сообщения по теме: Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения

Время выполнения: 1час

Цель: изучить виды пищевых отравлений, меры предупреждения.

Задание:

Задание 1.Подготовить сообщение: Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения

Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.
2. 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №3

Тема: Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Вид самостоятельной работы: Заполнение таблицы: глистные заболевания

Время выполнения: 1час

Цель: изучить виды глистных заболеваний и меры предупреждения.

Задание:

Задание 1.Заполните таблицу «глистные заболевания» изучив главу 15 Глистные заболевания в учебнике стр81-83

Глисты	Вн.вид (форма, длина)	Место паразитирования	Промежуточный хозяин	Пути заражения
Аскариды				
Цепень бычий или свиной				

Трихинеллы				
Широкий лентец				
Описторхисы				
Эхинококк				

Форма контроля: проверка таблицы

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.

2. 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №4

Тема: Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

***Вид самостоятельной работы*:** Подготовка сообщений: «Сохранение витаминов при кулинарной обработке», «Витаминизация пищи на п.о.п.»

***Время выполнения*:** 1час

Цель: Расширить уровень знаний по теме: сохранение витаминов при т.о. Витаминизация пищи на п.о.п.

***Задание*:**

Задание 1.Подготовить сообщение: «Сохранение витаминов при кулинарной обработке», «Витаминизация пищи на п.о.п.»

Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.

2. 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №5

Тема: Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

***Вид самостоятельной работы*:** Подготовка сообщений по выбору: Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Характеристика диет.

***Время выполнения*:** 1час

Цель: Расширить уровень знаний по теме: о лечебном и лечебно-профилактическом питании, о видах диет.

Задание:

Задание 1.Подготовить сообщение по выбору: Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Характеристика диет.

Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.

2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №6

Тема: Личная и производственная гигиена

Вид самостоятельной работы: Изучение требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, Санитарных норм и правил, ответы на контрольные вопросы.

Время выполнения: 1час

Цель: Изучение требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, Санитарных норм и правил.

Личная гигиена — ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники предприятий общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразны х заболеваний и пищевых отравлений.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Все работники предприятий должны соблюдать личную гигиену. При этом работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование в соответствии с действующими приказами Минздрава РФ (№ 90 от 14.03.96, № 405 от 10.12.96, № 555 от 29.09.89), с Инструкцией по проведению обязательных медицинских осмот-

ров (Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96) и медицинские осмотры.

Задание 1. Прочитайте материал по учебнику (Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. Образов. – М.: ИЦ Академия, 2017, стр.29 – 30; 39 - 40). Ответьте на контрольные вопросы.

1. Дайте определение понятию:
Личная гигиена-
2.Укажите основные гигиенические требования к содержанию:
А) тела-
Б) рук-
В) полости рта-
3. Какие требования предъявляются к внешнему виду повара?
4. Каково назначение специального медицинского обследования?
5.В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?
6. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания.
7. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера и официанта?
8. Что входит в полный комплект санитарной одежды?

Форма контроля: проверка ответов на вопросы.

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.
2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Самостоятельная работа №7

Тема: Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Вид самостоятельной работы: Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Ответы на контрольные вопросы

Время выполнения: 1час

Цель: Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания ,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Задание 1. Изучить требования системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП2.3.6.1079-01:

Виды маркировок инвентаря, посуды, тары и их назначение.
Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» — сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «Сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия. Требования стандартов WS рекомендуют использование досок соответствующего цвета: Согласно гигиеническим нормам, на профессиональной кухне должно быть не менее 10 разделочных досок, отличных друг от друга по цветам.
Простое ассоциативное разделение по цветам описано и утверждено в стандарте ХАССР:
Белые – для молочных продуктов
Зеленые – для овощей, фруктов, зелени
Синие – для морепродуктов, рыба
Желтые – для сырой птицы
Красные – для сырого мяса
Белые - готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства
Коричневые - готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте
Главная цель использования нескольких досок – обеспечить безопасность приготовления пищи, а именно:
- предотвратить распространения инфекции,
- исключить контакт сырых и готовых продуктов,
- предотвратить смешения запахов и вкусов разных продуктов.
Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны быть промаркированы. После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продуктов, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.
В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.
Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65С. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы в кондитерском цехе, тщательно промывают 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2 %-ным раствором хлорной извести и ополаскивают горячей водой.
Задание 2. Ответить на контрольные вопросы изучив тему: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
1.Какие требования предъявляются к следующим видам оборудования:

- Механическому оборудованию;
- Тепловому оборудованию;
- Холодильному оборудованию;
- Немеханическому оборудованию?

2.Какой материал разрешено использовать для обеденных столов п.о.п.?
3. Какие стулья разрешены для сидения в кафе, школьных столовых?
4. какие требования предъявляют к разделочным доскам?
5. каково назначение маркировки разделочных ножей?
6.Как правильно моют и сушат кухонную посуду?
7. Перечислите этапы механизированного мытья посуды?
8. Перечислите этапы ручного способа мытья посуды?
9.какие моющие средства используют для дезинфицирования посуды?
10.Как правильно приготовить раствор для мытья посуды ручным способом из соды кальцинированной?
11. Какое средство можно использовать и в каком соотношении для мытья ванн, раковин, кафеля?
12.какие средства разрешены для мытья фарфоровой , фаянсовой, керамической , хрустальной, стеклянной посуды?

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.
2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2014 г.160с

Интернет- ресурсы: http://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po-predmetu-spetskers/78-sanitarnye-trebovanija-k-inventarju-i-posude.html

Самостоятельная работа №7

Тема: Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Вид самостоятельной работы: Ответы на контрольные вопросы

Время выполнения: 1час

Цель: Изучение требований системы ХААССП к соблюдению личной и производственной гигиены, Санитарных норм и правил.

Задание 1. Изучить требования системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП2.3.6.1079-01:

Дезинфекция – это комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами. На предприятиях хлебопекарной, кондитерской промышленности дезинфекция проводится с целью уничтожения микроорга-

низмов, которые попадают на продукцию и при размножении вызывают ее порчу.

Регулярно проводится дезинфекция оборудования, инвентаря, производственной посуды и тары. Перед дезинфекцией необходимо провести санитарную обработку оборудования. Для этого применяют специальные чистящие средства. После тщательной очистки оборудования, инвентаря, посуды и др. проводят обработку щелочными растворами для обезжиривания оборудования и инвентаря. В качестве щелочных применяют 0,4 - 0,2 % раствор каустической или 0,5 - 2 % раствор кальцинированной соды. Наиболее эффективны горячие растворы соды, так как с повышением температуры их антимикробное действие возрастает.

К физическим методам дезинфекции относятся воздействие лучистой энергии и влияние повышенных температур. К физическим методам относят применение горячей воды (не ниже 75 0С), кипятка, пара, горячего воздуха (в жарочном шкафу) и ультрафиолетовое облучение с помощью бактерицидных ультрафиолетовых ламп БУВ. Физические методы безвредны для пищевых продуктов, обрабатываемых предметов и обслуживающего персонала.

К химическим методам относят применение различных дезинфицирующих веществ. Дезинфицирующие средства – хлоросодержащие средства (раствор хлорной извести, хлорамин, антисептол, известковое молоко, анолит, раствор гипохлорита натрия), а также препараты «Септабик» и средство «Септодор» и др. Эти средства уничтожают также вегетативные и споровые формы микробов.

Хлоросодержающие дезинфицирующие препараты применяют при температуре не выше 50°С, т.к. при повышении температуры они вызывают коррозию металла

Эти препараты разрешены органами здравоохранения для обработки оборудования, инвентаря, производственной посуды, тары, контактирующих с пищевыми продуктами. Они должны обладать сильными бактерицидными свойствами, но не оказывать действие на качество продукции.

Для дезинфекции оборудования, инвентаря, производственной посуды, деревянной тары, рук обслуживающего персонала применяют слабые растворы хлорной извести (0,1 - 0,2 %). Для дезинфекции полов и стен применяют более концентрированные растворы хлорной извести (5 - 10 %). Для дезинфекции мусороприемников, туалетов, транспорта, для вывоза отбросов, уборочного инвентаря применяют 10 - 20 % растворы хлорной извести.

Обычно готовят 10% осветленный раствор хлорной извести, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая в течение 24 часов в стеклянной посуде в темном месте. Этот раствор хранят в течение 5 суток и используют для получения растворов более низкой концентрации путем разведения его водой.

Раствор хлорамина по сравнению с раствором хлорной извести имеет следующие преимущества: хорошо растворяется в воде, более устойчив при хранении (15 дней), почти не имеет запаха, не вызывает коррозии металлов, не обесцвечивает краски. Готовят раствор хлорамина, растворяя порошок в

воде в определенном соотношении. Для дезинфекции рук используют 0,2% раствор, для его приготовления растворяют 20 г (1 столовая ложка) в 10 л воды. Для дезинфекции помещений и оборудования 0,5% раствор, - растворяют 50 г (2,5 столовой ложки) порошка в 10 л воды.

На предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности распространителями инфекционных заболеваний являются мухи, тараканы и другие насекомые, поэтому необходимо систематически проводить их уничтожение.

Дезинсекция – это комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезней. Методы дезинсекции бывают механические, физические, химические и биологические.

К механическим методам дезинсекции относятся уборка и мойка помещений, к физическим средствам – огонь, сухой и водяной пар, солнечные лучи; к химическим – гидроксид натрия, специальные химические препараты; к биологическим – уничтожение насекомых с помощью птиц, микроорганизмов. Мухи являются распространителями различных инфекционных заболеваний, переносящими на лапках и теле большое количество патогенных микроорганизмов и яйца гельминтов. Мухи очень быстро размножаются. Борьба с мухами ведется путем профилактических и истребительных мероприятий. Главные профилактические меры против размножения мух – содержание в чистоте и регулярная очистка территории предприятия, своевременный вывоз отходов, правильное устройство мусоросборников и обработка их 10 % раствором хлорной извести.

К истребительным мерам по борьбе с мухами относятся механические и химические методы и средства. В качестве механических средств применяют различные мухоловки, липкую бумагу и др. К химическим средствам относится хлорофос и др. Он высоко токсичен для насекомых, поражает их нервную систему и вызывает паралич.

Дезинсекцию проводят только после окончания работы и остановки оборудования. Необходимо следить за тем, чтобы препараты не попали на технологическое оборудование, посуду, тару, столы.

После дезинсекции помещение тщательно убирают и все оборудование промывают. Для уничтожения тараканов применяют буру, борную кислоту и др.

Дезинсекцию проводят сотрудники санитарно-эпидемиологических станций в соответствии с инструкциями по применению химических средств.

Дератизация – это комплекс мер по борьбе с грызунами (мышами, крысами). Грызуны портят сырье, готовую продукцию, а также являются источниками и переносчиками инфекционных заболеваний человека (туляремии, лептоспироза, паратифа, инфекционного гепатита и др.). Существуют профилактические и истребительные меры борьбы с грызунами. Общей профилактической мерой считается содержание предприятия и территории в чистоте, правильное хранение пищевых апродуктов, своевременное удаление пищевых отходов. К профилактическим мерам относятся устройство полов специальным образом, чтобы они были непроницаемы для грызунов, обивка железом нижних частей дверей в складах и экспедициях, заделка отверстий около

технических вводов и т. д. Истребительные меры уничтожения грызунов осуществляют механическим и химическим способами. В качестве механических средств применяют капканы, ловушки и т.д. К химическим средствам относятся ядовитые приманки. Биологические средства борьбы с грызунами на хлебопекарных и кондитерских предприятиях запрещены.

Дератизация с применением химических средств проводится сотрудниками санэпидемстанций при соблюдении установленных инструкций.

Задание 2. Ответить на контрольные вопросы изучив тему:

1. Каких санитарных правил придерживаются при уборке производственных цехов?
2. Какие меры борьбы с инфекционными заболеваниями проводятся на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности?
3. Что такое дезинфекция?
4. Какие бывают средства дезинфекции?
5. Какие требования предъявляются к дезинфекционным средствам на предприятиях отрасли?
6. Что такое дезинсекция? Какими методами она осуществляется?
7. Какие химические средства дезинсекции применяют на хлебозаводах?
8. Каковы методы и в чем цель дератизации?

Задание 3. Тестовое задание по теме: Требования к санитарному содержанию п.о.п.

1. Из методов дезинсекции наиболее важной специфичностью действия имеет метод:

А – физический Б – химический В – биологический Г – механический

Д – все вышеперечисленное

2. Универсальным антимикробным действием обладают:

А – гипохлориты кальция Б – четвертичные аммонивые соединения

В – амфотензиды Г – спирты Д – антибиотики тетрациклинового ряда

3. Биологический метод дератизации с использованием культур микробов применяют:

А – в жилых помещениях Б – на пищевых предприятиях В – на открытых территориях Г – складских помещений Д – в торговых точках

4. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям:

А – активно действующее вещество должно растворяться в воде

Б – быстро убивать микроорганизмы

В – обладать широким спектром антимикробного действия

Г – быть стабильным при хранении в виде препарата и рабочих растворов

Д – не повреждать обрабатываемые объекты

Е – все ответы правильны

5. Дератизационные мероприятия – это борьба:

А – с насекомыми Б – с источниками инфекций Г – с глистами и яйцами глистов В – с грызунами Д – с птицами

6.Пищевые отходы допустимо хранить:

А-12ч Б-4-7ч В-24ч

7.В цехах влажную ублорку полов следует проводить:А-1раз в смену горячей водой
Б-2р в смену горячей водой с добавлением 1-2% кальцинированной соды
В-2р в смену горячей водой с добавлением 1-2% хлорной извести.
8.Санитарными правилами предусмотрено проведение санитарных дней для генеральной уборки и дезинфекции всех помещений:
А-2раза в месяц Б-3 раза в месяц В-1 раз в месяц
9. По мере загрязнения в производственных цехах моют:
А- панели Б-потолки В-полы Г- подоконники Д - стекла
10. В кондитерском цехе санитарные дни проводятся:
А-2раза в месяц Б-3 раза в месяц В-1 раз в месяц

Приложение

Методические рекомендации по проработке конспектов лекций, учебной литературы