

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

Циклова комісія сфери послуг

Гігієна та санітарія в закладах готельно-ресторанного господарства

«Харчові отруєння мікробного характеру»

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА ЗАНЯТТЯ

Укладач: Наталія МЕЛЕШКО



Епіграф до заняття: «Свою хворобу шукайте на дні тарілки»

Тернопіль, 2025

ІНТЕРАКТИВНА ЛЕКЦІЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Гігієна та санітарія в закладах готельно-ресторанного господарства»

Дисципліна: Гігієна та санітарія в закладах готельно-ресторанного господарства

Дата: 21.02.2025

Група: ГР-31

Тема заняття: «Харчові отруєння мікробного характеру»

Цілепокладання: ознайомити студентів з основними типами харчових отруєнь, їх класифікацією та причинами виникнення. Розкрити механізми розвитку харчових отруєнь, зокрема мікробного та немікробного характеру. Дати уявлення про шляхи профілактики та заходи щодо попередження харчових отруєнь.

Тип заняття: повідомлення та засвоєння нових знань.

Форма: інтерактивна лекція.

Формування предметних компетентностей:

- **Знання основних типів харчових отруєнь.** Студенти повинні знати харчові отруєння мікробного характеру, які найчастіше зустрічаються у сфері ресторанного господарства.
- **Розуміння механізмів зараження.** Розглядати шляхи зараження, методи діагностики та клінічні прояви різних типів отруєнь.
- **Практичні навички гігієнічних заходів.** Формування вмінь застосовувати принципи санітарії, виявляти небезпечні продукти, правильно їх зберігати і обробляти для уникнення отруєнь.
- **Навички профілактики.** Оволодіння методами профілактики харчових отруєнь через дотримання правил зберігання, обробки та приготування їжі, а також знання санітарно-гігієнічних правил та особистої гігієни.

Очікувані результати:

Студенти повинні зрозуміти основи харчових отруєнь, їх типи, симптоми та способи профілактики. Мати розуміння ризиків для здоров'я, пов'язані з вживанням небезпечних продуктів. Вміти оцінювати умови, що можуть сприяти харчовим отруєнням (недотримання санітарії, неправильне зберігання чи обробка продуктів).

Методи і технології: інформаційно-комунікаційні технології, мозковий штурм, бліц опитування, групова робота, ситуативні завдання.

Основні поняття та терміни: токсикоінфекції, інтоксикація, ботулізм, паличка ботулінуса, токсин, бомбаж, стафілокок, стафілококове отруєння, сальмонела, сальмонельоз, кишкова паличка.

Міжпредметні зв'язки:

- Біологія: (вивчення бактерій, вірусів, грибів та паразитів, які можуть викликати харчові отруєння).

- Хімія (вивчення хімічних речовин, які можуть спричинити отруєння, та їх вплив на організм).

- Основи медицини (вплив харчових отруєнь на організм людини, симптоми та перша допомога).

- Психологія (вплив харчових отруєнь на психоемоційний стан людини).

- Технологія продукції ресторанного господарства (вивчення впливу методів обробки продуктів на безпеку харчування).

Устаткування (вибір, використання та санітарна обробка обладнання, що забезпечує безпеку харчових продуктів).

Товарознавство (дослідження властивостей харчових продуктів, які можуть впливати на їх безпеку).

ОСНОВНІ ЕТАПИ ЛЕКЦІЙНОГО ЗАНЯТТЯ

- I. Організаційний етап.
- II. Актуалізація опорних знань.
- III. Повідомлення теми, мети, завдання.
- IV. Мотивація навчально-практичної діяльності студентів.
- V. Вивчення нового матеріалу.
- VI. Узагальнення вивченого.
- VII. Підсумки заняття.
- VIII. Домашнє завдання.

Структура та хід заняття

I. Організаційний етап.

Привітання. Перевірка готовності аудиторії та студентів до заняття.

Виявлення відсутніх.

II. Актуалізація опорних знань.

Проводжу фронтальну бесіду. Бліц-опитування попередньо вивченого матеріалу:

1. Дайте визначення:

- Гігієна це-...

- Санітарія це-...

- Гігієна харчування це-...

2. Назвіть нормативно-правову документацію, що стосується санітарно-гігієнічних норм у закладах харчування.

3. Що таке система НАССР?: -на чому базується, -чи обов'язкове впровадження; -чи є обов'язковою сертифікація; -хто входить у групу;

4. Назвіть контролюючі органи, що здійснюють санітарний нагляд у сфері ресторанного господарства.

5. Назвіть та охарактеризуйте можливі види перевірок.

6. Назвіть основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства.

7. Яких правил особистої гігієни повинні дотримуватися працівники ЗГРЗ.

8. Коли здійснюють миття та санітарну обробку устаткування, посуду, інвентарю.

9. Назвіть види дезінфікуючих засобів. У чому їх відмінність.

10. Дайте визначення дезінфекція?; -дезінсекція?; -дератизація?.

III. Повідомлення теми, мети, завдання.

Повідомляю тему лекції, мету, міжпредметні зв'язки, епіграф та план заняття. Студенти записують тему та план у робочі зошити.

Тема: «Харчові отруєння мікробного характеру»

Мета: ознайомити студентів з основними типами харчових отруєнь, їх класифікацією та причинами виникнення. Розкрити механізми розвитку харчових отруєнь мікробного характеру. Дати уявлення про шляхи профілактики та заходи щодо попередження харчових отруєнь.

Епіграф до заняття: «Свою хворобу шукайте на дні тарілки»

План:

1. Харчові отруєння та їх види.
2. Сальмонельоз, ботулізм, стафілококова інфекція, кишкова паличка.
3. Загальні заходи профілактики харчових отруєнь.

IV. Мотивація навчально-практичної діяльності студентів.

Щорічно в світі фіксуються тисячі випадків харчових отруєнь, які можуть призвести до серйозних ускладнень і навіть летальних наслідків. Знання про причини, симптоми та методи профілактики харчових отруєнь є важливими особливо для працівників у сфері громадського харчування, що допоможуть убезпечити себе, близьких і майбутніх споживачів.

Вміння розпізнавати перші ознаки харчових отруєнь допоможе вчасно надати необхідну допомогу. Розуміння механізмів розмноження мікроорганізмів допоможе уникнути порушень технологій приготування та зберігання їжі.

Майбутні фахівці в галузі харчових технологій, кулінарії або громадського харчування, повинні усвідомлювати свою відповідальність за здоров'я споживачів. Запобігання харчовим отруєнням – важлива частина професійної етики та компетентності.

Обізнаність у сфері харчової безпеки, є важливими для запобігання епідеміям харчових отруєнь.

Перегляд відео-розповіді

https://youtube.com/shorts/ZY_SX5ZJZC4?si=S1WWIOEvRL0LnFcE

V. Вивчення нового матеріалу.

Пояснення проводжу з використанням мультимедійної презентації, відеоматеріалів. Протягом заняття звертаю увагу студентів на ті моменти, коли необхідно зробити записи.

1. Пояснюю 1 питання плану, обґрунтовую види харчових отруєнь.

2. Оголошую 2 питання плану.

2.1. Сальмонельоз це-...

Називаю вразливі харчові продукти, пояснюю джерела забруднення, сприятливі умови розвитку патогенних мікроорганізмів, методи їх усунення.

Перегляд відео про реальний випадок харчового отруєння.

<https://youtu.be/nSvOwjchBjk?si=ed3LMwWZ5rqqgrx2>

Запитання : - який харчовий продукт на вашу думку спричинив харчове отруєння?

Перегляд відео відповіді на запитання вище.

https://youtu.be/hYMw_cDKR9U?si=G6Hs0zhDBIDLGI3Z

2.2. Ботулізм це-...

2.3. Стафілокок це-...

2.4. Кишкова паличка це-...

3. Оголошую 3 питання.

Пояснюю загальні заходи профілактики харчових отруєнь.

Запитання до студентів: - чи потрібно мити м'ясо?

Демонструю відео-відповідь на запитання

<https://youtube.com/shorts/Gry02Ysh5SM?si=HSDAuZppgY9pw9cw>

VI. Узагальнення вивченого.

Вирішення ситуативного завдання із порушенням санітарно-гігієнічних правил, поділ групи на 3 команди.

1- називає порушення, 2- можливі види харчових отруєнь, 3- способи їх попередження.

Рефлексія: - я дізнався..., - мене здивувало..., - я використаю у практиці...

VII. Підсумки заняття.

Аналізую роботу студентів та виконані завдання на занятті.

Оголошую, про наступне семінарське заняття згідно вивченого матеріалу.

VIII. Домашнє завдання.

Опрацювати теоретичний матеріал розміщений на платформі Moodle, та підготуватись до семінарського заняття.

Опрацювати рекомендовані джерела та виконати завдання самостійної роботи.

За бажанням підготуйте матеріал про реальні випадки харчових отруєнь, чи інші отруєння мікробного характеру.

Література:

- Євлаш В.В., Головка М.П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства, Харків, «Світ книг», 2020, 110с.
- Малигіна В.Д., Мікробіологія та фізіологія харчування, Київ, «Кондор», 2014, 106с.