**Занятие 25.10.2021 (2ч)**

**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Практическое занятие №4**

**«Санитарные требования к реализации пищевых продуктов»**

**Цель занятия:** Изучить санитарно-гигиенические требования к реализации пищевых продуктов.

У 1. соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У 2.соблюдать санитарно- эпидемиологические требования.

**Формирование ПК и ОК:**

Содержание занятия способствует формированию ОК 7

Содержание занятия способствует формированию ПК 1.1,1.2,2.1 ,2.3, 2.4,2.5, 3.2,3.3,3.4

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результатов обучения** |
| ПК 1.1. | Проверять качество, комплектность, количественные  характеристики непродовольственных товаров. |
| ПК 1.2. | Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и  выкладку на торгово-технологическом оборудовании. |
| ПК 1.3 | Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. |
| ПК 2.1 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 2.2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| П.К.2.3 | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| П.К.2.4 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| П.К.2.5 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК3.3 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. |
| ОК7. | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров |

**Текст задания:**

*Теоретическая часть*

Продажа товаров — заключительный этап технологического процесса в магазине и поэтому ему необходимо уделять должное внимание и соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования.

В продажу допускаются только доброкачественные пищевые продукты. При размещении продуктов в витринах и на прилавках необходимо предохранять их от загрязнения и порчи. Перед подачей продуктов в фасовочные помещения или торговый зал обязательно должно проверяться их качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Продавцы все время обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов, в случае обнаружения его изменения необходимо прекратить продажу и немедленно сообщить об этом администрации. Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет продавец.

В торговом зале магазина или отделе, осуществляющим торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию. Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится: предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

**Задание 1:** Изучить требования к реализации пищевых продуктов.

1.1. Пищевые продукты, реализуемые в организациях торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

1.2. В торговом зале или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, должна быть размещена информация о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

1.3. Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими не проводится.

1.4. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

1.5. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

1.6. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

1.7. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.

1.8. Отпуск покупателям пищевых продуктов, случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак), запрещается. Дальнейшее использование санитарного брака, его утилизация подтверждается соответствующими документами и проводится в соответствии с действующим законодательством.

1.9. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не проводится. В организациях торговли при реализации тортов нарезка и продажа их частями запрещается.

1.10. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

1.11. В местах продажи яиц по просьбе покупателей проверка их качества проводится продавцом на овоскопе.

Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

1.12. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

**Задание 2.** На основе изученного материала ответьте письменно на вопросы:

1. Как производится подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов?

2. Какой инвентарь использует продавец при отпуске покупателем нефасованных пищевых продуктов?

3. Какой товар запрещается отпускать покупателям?

4.Как производится реализация тортов в организациях торговли?

5. Правила отпуска жидких пищевых продуктов?

6.Правила пользования торговым инвентарем?

7. Правила продажи плодоовощной продукции?

**Задание 3:** Решение ситуационных задач.

1. В продовольственный магазин поступила партия фруктов, при этом яблоки были оценены как нестандартные. Имеет ли право товаровед принимать их на реализацию?

2. В гастроном поступила большая партия мясных полуфабрикатов. Может ли товаровед принять всю партию целиком, по желанию поставщика?

3. В предприятие уличной торговли в зимнее время года в ларёк поступило предложение от поставщика принять на реализацию партию сухого детского питания. Может ли продавец взять его на реализацию.

4. В мясном отделе гастронома, торгующем мясными полуфабрикатами появились в продаже куриные яйца. Допустимо ли такое положение вещей.

5. В магазине в книге жалоб появилась запись о том, что покупателю были проданы куриные яйца с трещинами и «тёком». На ком лежит ответственность за это?

**Обеспеченность занятия (средства обучения): дидактические карточки, тетрадь, ручки.**

**Литература и Интернет-ресурсы:**

**Основные источники:**

1.Воробьева Е. В. «Санитария и гигиена в торговле»».

2. Леонова И. Б. «Санитария и гигиена на предприятиях торговли».

3.З.П. Митюхина. «Основы физиологии питания , гигиены и санитарии» учебник для НПО М – Издательский цент «Академия», 2010 г .

**Дополнительная литература:**

1. Трушина Т. П. «Микробиология, гигиена и санитария в торговле».

2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01"Санитарноэпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

3. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли"

**Интернет-ресурсы:**

<https://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22897.pdf>

<https://infourok.ru/konspekt-lekciy-sanitariya-i-gigiena-2640347.html>

<https://spmag.ru/doc/dokumenty-zhurnala/sanitarno-epidemiologicheskie-trebovaniya-k-organizaciyam-torgovli>

**Отчет о работе: письменный.**

**Критерии оценки:**

* Оценка 5 “отлично” ставится при условии полного выполнения практического задания без погрешностей, ответа на теоретические вопросы преподавателя с демонстрацией своей профессиональной эрудиции;
* Оценка 4 “хорошо” ставится при условии выполнения большинства требований, предъявляемых для получения оценки 5 “отлично”, но при наличии 1-2 погрешностей при выполнении практического задания, недостаточно аргументированном ответе на вопросы преподавателя.
* Оценка 3 “удовлетворительно” ставится при обнаружении 3-4 ошибок в выполнении практического задания, неполного и неуверенного ответа на вопросы преподавателя.

Оценка 2 “неудовлетворительно” ставится при наличии более 4-х грубых ошибок в практическом задании, ошибках или отсутствии ответов на вопросы преподавателя при защите

Работы сдать до 29.10.2021

olga.venediktova.75@mail.ru