Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыбно – Слободский агротехнический техникум»

**Тема: «Санитарно – гигиенический режим и контроль пищевого производства»**

**Спектакль: «Как найти общий язык с гигиеной»**

**Дисциплина общепрофессионального цикла** **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Старикова Татьяна Витальевна

Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла,

дисциплины ОП «Основы микробиологии,

санитарии и гигиены в пищевом производстве»,

 (профессия повар, кондитер)

2016 г.

**Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.**

**тема: «Санитарно – гигиенический режим и контроль пищевого производства»**

**Спектакль «Как найти общий язык с гигиеной»**

**Время:** 90 минут

**Цели урока:**

**Образовательная** Формирование знаний по соблюдению правил личной гигиены и санитарных требований при подготовке сырья в пищевом производстве по Разделу2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Совершенствовать, расширить представления студентов о значении личной гигиены

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**Развивающая** – заинтересовать обучающихся в соблюдении личной гигиены; гигиенической культуры; побудить подростков к соблюдению личной гигиены, обобщить и закрепить пройденный материал по Разделу 1: Микробиология в пищевом производстве, по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов» и «Пищевые инфекции и пищевые отравления».

ОК 4: Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

**Воспитательная** – привитие интереса и любви к избранной профессии; воспитание ответственного отношения к порученному делу; воспитание внимательности; уважительного отношения друг к другу; уверенности в себе, умения работать в коллективе; побуждать к соблюдению личной гигиены, привитие культуры гигиены; первичная профилактика инфекционных заболеваний

ОК 6: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

**Методическая цель** – Формирование самостоятельной и творческой работы обучающихся с использованием информационных и интерактивных методов обучения

**Тип урока:**

* нетрадиционный
* изучение нового учебного материала
* коммуникативный

**Вид урока:**

* урок-спектакль
* беседа

**Методы обучения:**

* устного изложения
* наглядный метод
* объяснительно - инструктивный

**Доминирующие методы обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Методы преподавания** | **Методы учения** |
| Словесный | Рассказ, беседа |
|  | работа с печатным словом |
| Наглядный | Иллюстрированный |
|  | Демонстрационный |
| Проблемный | Частично – поисковый |
| Стимулирующий | Познавательные игры |
| Проектно – творческий | Самостоятельная работа |
| Контроля и самоконтроля | Взаимоконтроль |

**Требования к результатам обучения. Уровень усвоения.**

**Обучающийся должен знать:**

1. основные пищевые инфекции и пищевые отравления
2. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
3. санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
4. правила личной гигиены работников пищевых производств

**Обучающийся должен уметь:**

1. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
2. производить санитарную обработку оборудовании и инвентаря

**Межпредметные связи:**

1. МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
2. МДК 02. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
4. МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
5. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии с основами товароведения
6. Информатика и ИКТ
7. Русский язык и литература

**Комплексное методическое обеспечение урока:**

1. **Литература:**
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64с (Торговля)
3. Жарикова Г.Г. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие для вузов – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 128с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. Для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2010. – 136с
5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
6. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
7. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
8. Трудовой Кодекс Российской Федерации – М.: Проспект, 2008. – 208с. ФЗ №197 30.12.2001г.
9. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.99 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
10. Чуковский К.И. в 15 томах, т. 1, М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2001

2. **Методическая разработка** открытого урока теоретического обучения по дисциплине: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

3.**Оборудование:**

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2. экран

 3. видеоматериалы: презентация: «Личная гигиена»;

4. фотоаппарат

**4. Плакаты:**

1. Мойте овощи и фрукты кипячёной водой.
2. Не забудьте вымыть руки с мылом!
3. Содержите руки в чистоте.
4. Зубы чисть дважды. Каждое утро и вечер каждый.
5. Убирайте помещение влажным способом.
6. Утренняя гимнастика полезна в любом возрасте.
7. Ежедневно обувь и платье чисть и очищай от гряз.
8. Пути к здоровью - закаливание.
9. «Санитарная одежда повара»

**5.Санбюллетень:** «Великая сущность воды»; «Здоровая красивая улыбка – мечта любого человека»; «Физкультура и здоровый образ жизни»

6. **Интернет- ресурсы:**

<http://caterinay.narod2.ru/lichn_gigiena/>

[http://ru.wikipedia.org/wiki/%CC%EE%E9%E4%EE%E4%FB%F0](http://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD)

1. Интернет. <http://zanimatika.narod.ru/ZOJ_gigiena.htm>
2. Интернет. <http://www.vampodarok.com/stihi.php?stih=855>
3. Интернет. <http://www.vampodarok.com/stihi.php?stih=215>
4. Интернет. <http://www.vampodarok.com/stihi.php?stih=736>

**Реквизиты:** санитарная одежда повара и кондитера;набор средств личной гигиены (мочалка, мыла, шампуни, гели в корзинке)

**Подготовительная домашняя работа:** поиск видеоматериала в Интернете; создание презентации; распределение ролей и текста сценария спектакля; подготовить наизусть стихотворения; нарисовать плакаты по личной гигиене

**Ход урока**

1. **Организационный момент** – 2 минута.
	1. Построение и проверка готовности группы к уроку.
2. **Целевая установка** – 5 минут

**Преподаватель:** Урок спектакль. На уроке покажем знания возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, санитарно – технологических требований, предъявляемые к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде работника ПОП; правил личной гигиены работников пищевых производств; умения соблюдать правила личной гигиены

**3. Актуализация опорных знаний – 15 минут**

**Преподаватель:**

1. Назовите микробы часто встречающиеся в процессе приготовления пищи? (бактерии, грибы. дрожжи, вирусы)
2. Чем опасны вредные микробы? (Вызывают различные заболевания человека и порчу пищевых продуктов – гниение, плесневение)
3. Перечислите пути передачи патогенных микроорганизмов здоровому человеку? (пищу, воду, воздух, предметы, насекомых, грызунов, почву)
4. Перечислите основные меры предупреждения кишечных инфекций, пищевых отравлений и глистных заболеваний? (Обследование поваров; соблюдение правил личной гигиены; тщательное мытьё кухонной посуды и инвентаря; соблюдение чистоты на рабочем месте; уничтожение мух, тараканов и грызунов; кипячение воды; мытьё овощей и фруктов; соблюдение сроков хранения; соблюдение правил санитарного режима)

**Актуальность темы:** Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений

**4. Формирование новых знаний – 20 минут**

**Преподаватель: (слайд2) Личная гигиена работников предприятий общественного питания** – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. (*внимание на экран*) **Основными элементами личной гигиены являются**: гигиена труда и отдыха; гигиена сна; гигиена питания; гигиена одежды и обуви; гигиена тела: состоящая из гигиены полости рта; гигиены покровных органов, которая включает в себя уход за кожей, волосами, руками, ногами, ногтями.

**(слайд3) Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований, которые должны соблюдать работники общественного питания:**

1. Содержать тело в чистоте – Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой вымыть руки до локтя. У мужчин поваров, кондитеров должны быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты
2. Содержать руки в чистоте – коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы

**Вопрос:** Перечислите лучшие моющие средства для мытья рук работников предприятий общественного питания?

**Студент:** дезинфицирующее, детское, хозяйственное мыла

1. *(внимание на санбюллетень «Здоровая красивая улыбка – мечта любого человека»)* Содержать полость рта в чистоте, для свежего дыхания – чистить зубы ежедневно (утром и на ночь)
2. (*внимание на плакат «Санитарная одежда повара»)* Санитарная одежда – Защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи

**Вопрос:** Перечислите, что входит в комплект санитарной одежды повара, кондитера?

**Студент:** куртка или халат, колпак или косынка, фартук, полотенце, брюки или юбка, специальная обувь

1. Санитарный режим поведения – обязывает работников общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды. Курить в производственных и торговых помещениях запрещено.
2. Медицинское обследование проходят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний через пищу - с занесением результатов в медицинскую книжку.

**Вопрос:** Как часто проходят медицинское обследование работники предприятий общественного питания?

**Студент:** каждые 3 месяца

С целью предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и создания иммунитета всем работающим в общественном питании делают профилактические прививки.

Согласно действующим «Санитарным правилам» ежегодно все работающие, обязаны прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта в ГосСанЭпидНадзоре

1. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания осуществляют работники Государственного Санитарного Эпидемиологического Надзора (смывы с рук, санитарной одежды, полотенца). Результаты доводят до руководителя предприятия. При обнаружении кишечной инфекции и пищевых отравлений, к сотрудникам применяются административные меры наказания, включая денежные штрафы.

**5. Закрепление изученного материала – 40 минут**

**Импровизированный спектакль – комедия на стихотворение «Мойдодыр» Корнея Ивановича Чуковского**

**«Как найти общий язык с гигиеной».**

**(В трёх действиях. Без антракта)**

**Участники:**

1. **Чтец,** в санитарной форме, в руках книга: «СанПиН» - Аслямова Неля
2. **Грязнуля,** с надписями на одежде: «Грязь», «микробы», «вирусы», «бактерии» - Ермолаева Ирина
3. **ГосСанЭпидНадзор**, в белом халате – Салахиева Регина
4. **Гигиена,** в белом халате в руках зубные щётки – Кадырова Альфинур
5. **Санитар**, в белом халате в руках губка, мочалка – Мухамадиева Рамиля
6. **Личная гигиена**, с корзиной гигиенических средств (шампунь, мочалка, мыла туалетные и хозяйственное, зубная щётка) и полотенцем на руке – Миронова Вероника
7. **Физиология питания,** с учебником – Набиуллин Ильнар
8. **Кулинария,** с учебником – Петров Стас
9. **Производственное обучение**, с учебником – Майоров Вадим
10. **Художники – гигиенисты** – Мифтахова Лиля и Касимова Алиса

**Чтец: Действие первое (печальное). Как один студент никак не хотел дружить с личной гигиеной**

**Грязнуля:** Одеяло
Убежало,
Улетела простыня,
И подушка,
Как лягушка,
Ускакала от меня.
 Я за свечку,
Свечка - в печку!
Я за книжку(Микробиология),
Та - бежать
И вприпрыжку
Под кровать!
 Я хочу напиться чаю,
К самовару подбегаю,
Но пузатый от меня
Убежал, как от огня.
 Боже, боже,
Что случилось?
Отчего же
Всё кругом
Завертелось,
Закружилось
И помчалось колесом?

**Чтец:** Утюги
за
сапогами,
Сапоги
за
пирогами,
Пироги
за
утюгами,
Кочерга
за
кушаком -
Всё вертится,
И кружится,
И несётся кувырком.
 Вдруг из собственного кабинета,
Кривоногий и хромой,
 Выбегает **ГосСанЭпидНадзор**

 *(И качает головой: )*
**ГосСанЭпидНадзор:** "Ах ты, гадкий, ах ты, грязный,
Неумытый поросёнок!
Ты чернее трубочиста,
Полюбуйся на себя:
У тебя на шее вакса,
У тебя под носом клякса,
У тебя такие руки,
Что сбежали даже брюки,
Даже брюки, даже брюки
Убежали от тебя.
 Рано утром на рассвете
Умываются Наташа,
И Рамиля, и Вероника,
И Вадим, и Ранил.
 Ты один не умывался
И грязнулею остался,
И сбежали от грязнули
И чулки и башмаки.
 Я - Великий ГосСанЭпидНадзор,
Знаменитый РосПотребНадзор,
санитарииНачальник
И гигиены Командир!
 Если топну я ногою,
Позову санитарных врачей,
В эту комнату толпою
лаборанты влетят,
И за смывы, и за бракераж возьмуться,
И ногами застучат,
И тебе головомойку,
Неумытому, дадут -
Прямо в хлорку,
Прямо в хлорку
С головою окунут!"

**Чтец:** Он ударил в медный таз
И вскричал:

**ГосСанЭпидНадзор:** "Кара-барас!"

*(Гигиена и санитар вбегают, начинают мыть и тереть грязнулю щётками)*

**Грязнуля:** И сейчас же гигиена с санитаром
Затрещали, как трещотки,
И давай меня тереть,
Приговаривать:

**Санитар:** "Моем, моем трубочиста
Чисто, чисто, чисто, чисто!

**Гигиена:** Будет, будет трубочист
Чист, чист, чист, чист!"

 *(Личная гигиена входит)*

**Грязнуля:** Тут и личная гигиена с мылом подскочила
И вцепилось в волоса,
И юлила, и мылила,
И кусала, как оса.
 А от бешеной мочалки
Я помчался, как от палки,
А она за мной, за мной
По столовой, и фойе.
 Я к Учхозовскому саду,
Перепрыгнул чрез ограду,
А она за мною мчится
И кусает, как волчица.

*(Физ. Пит входят важно с кулинарией и производственным обучением, проходят огибая круг по сцене, делая замечания, грозя пальчиком, студентам неопрятным, с грязными руками и т.д.)*

 Вдруг навстречу мой хороший,
Мой любимый **Физ пит.** Он с **Кулинарией** и **Производственным обучением**
По столовой проходил
 И мочалку, словно галку,
Словно галку, проглотил.
 А потом как зарычит
На меня,
Как ногами застучит
На меня:

**Физ пит:** "Уходи-ка ты домой,

Да лицо своё умой,
А не то как налечу,
Растопчу и проглочу!"

**Чтец: Действие второе. В поисках решения**

*(действующие лица выходят все на сцену, встают полукругом на сцене, читают по очерёдно, сделав шаг вперёд. Читаеют, обращаяся к зрителям и грязнуле (сидит на стуле), стыдя его)*

**Гигиена:** Мошковская Эмма. **Стихотворение. «**Уши»

- Доктор, доктор,
Как нам быть:
Уши мыть
или не мыть?
Если мыть,
То как нам быть:
Часто мыть
Или пореже?..
Отвечает доктор:
- ЕЖЕ... -
Отвечает доктор гневно:
- ЕЖЕ –
ЕЖЕ -
ЕЖЕДНЕВНО!

**Санитар: Яснов М. Д. Стихотворение "Я мою руки" (***берёт из корзины разные мыла и демонстрирует зрителям.)*

Мыло бывает
Разным-преразным:
Синим,
Зеленым,
Оранжевым,
Красным…
Но не пойму,
Отчего же всегда
Черной-пречерной
Бывает вода?

## Физ пит: Стихотворение. «Чтоб здоровье сохранить»

Чтоб здоровье сохранить,
Организм свой укрепить,
Знает вся моя семья
Должен быть режим у дня.
 Следует, ребята, знать
Нужно всем подольше спать.
Ну а утром не лениться–
На зарядку становиться!
 Чистить зубы, умываться,
И почаще улыбаться,
Закаляться, и тогда
Не страшна тебе хандра.
 У здоровья есть враги,
С ними дружбы не води!
Среди них тихоня лень,
С ней борись ты каждый день.
 Чтобы ни один микроб
Не попал случайно в рот,
Руки мыть перед едой
Нужно мылом и водой.
 Кушать овощи и фрукты,
Рыбу, молокопродукты-
Вот полезная еда,
Витаминами полна!
 На прогулку выходи,
Свежим воздухом дыши.
Только помни при уходе:
Одеваться по погоде!
 Ну, а если уж случилось:
Разболеться получилось,
Знай, к врачу тебе пора.
Он поможет нам всегда!
 Вот те добрые советы,
В них и спрятаны секреты,
Как здоровье сохранить.
***Научись его ценить!***

**Грязнуля: *В. Бредихин* Стихотворение «Раз микроб, два микроб»**

Поселился раз микроб
И ещё один микроб,
И ещё один микроб,
Под ногтём у Паши.
 – Хорошо! – сказал микроб
И ещё один микроб,
И ещё один микроб, –
В новом доме нашем.
 Здесь тепло, светло, уют,
Грязно тут и гадко тут.
А такая гадость
Нам, микробам, в радость.
 Жил бы дальше тот микроб
И ещё один микроб,
И ещё один микроб,
Дети их и внуки.
 Стали б строить небоскрёб,
Счастье быть у них могло б,
Только Паша взял и оп, –
С мылом вымыл руки.

**Кулинария: И. Обыдённый****Стихотворение. «Мойте руки и плоды!»**

МОЙТЕ РУКИ И ПЛОДЫ,
ЧТОБЫ НЕ БЫЛО БЕДЫ!
Есть такие вирусы,
Вирусы-вредилусы.
Попадут ребёнку в рот –
Заболит от них живот.
Вот какие вирусы,
Вирусы-вредилусы!

**Производственное обучение:** *Л. Уланова.* **Стихотворение «Зачем мне надо руки мыть?**»
 Зачем мне надо руки мыть?
Сказали, чтобы
С них убежали во всю прыть
Враги-микробы.
 Но я же лопал «Геркулес»,
Как мне велели,
Пять дней качал какой-то пресс –
Ну, как качели!
 На радость вредным докторам
Пил сок морковный
И даже бегал по утрам
Неделю ровно.
 Короче, стал я силачом,
Всех поборю я,
И только маме нипочем
Я не втолкую:
 Теперь микробов без труда
Сам раскидаю!
Зачем же руки мыть тогда?
Не понимаю…

 **Личная гигиена:** *Л. Авдеева.* **Стихотворение. «Не забудь о гигиене!»**

 Во дворе играл в песок,
Рядом ямку рыл щенок.
Дома нужно очень быстро
Вымыть ручки чисто-чисто.
 Хороша морковка с грядки:
Вкус приятный, очень сладкий!
Вымой прежде корнеплод,
Чем отправить его в рот.
 Часто врач спешит на помощь,
Где едят немытым овощ.
Там живот болит, озноб,
А всему виной — микроб.
 Он малюткой-невидимкой
Ждет на ягодах в корзинке,
Вдруг малыш в один присест
Горсть немытых ягод съест.
 Лето — время закаляться,
Загорать, в реке купаться,
Но в веселье развлечений
Не забудь о гигиене!

**ГосСанЭпидНадзор:** *Г. Кружков.* **Стихотворение. «Про микроб»**

Микроб — ужасно вредное животное:
Коварное и, главное, щекотное.
Такое вот животное в живот
Залезет — и спокойно там живёт.
 Залезет, шалопай, и где захочется
Гуляет по больному и щекочется.
Он горд, что столько от него хлопот:
И насморк, и чихание, и пот.
 Вы, куклы, мыли руки перед ужином?
Эй, братец Лис, ты выглядишь простуженным…
Постой-ка, у тебя горячий лоб:
Наверное, в тебе сидит микроб!

**Чтец: Стихотворение.** *А. Ерошин.* **Панацея**

Пришел в поликлинику
Вова Петров.
Захныкал Петров:
"Что-то я нездоров.
Так странно и жутко урчит мой живот,
Как будто
В нем кто-то ужасный живет!"
И доктор
Петрову прилечь предложил,
И ухо
К его животу приложил,
Урчанье послушал,
Серьезно молчА,
И брови полезли на лоб у врача.
До этого
Доктор не слыхивал, чтобы
Внутри пациента
Болтали
Микробы!
Один говорил,
Что сегодня снаружи
Он прибыл в живот
На невымытой груше.
Другой говорил,
Что Петров ему друг,
Поскольку неделю
Не мыл своих рук,
И в гости
Отправил к себе через рот,
Руками немытыми
Взяв бутерброд.
И доктор
Седой головой покачал,
И пальцами
В крышку стола постучал,
И Вове сказал:
"От такого соседства
Вас быстро избавит
Надежное средство".
"Какое?"–
Спросил его Вова уныло.
И доктор сказал:
"Туалетное мыло".

*(все уходят за сцену, остаётся грязнуля)*

**Грязнуля:** Как пустился я по улице
бежать,
Прибежал я к Личной гигиене
опять.
Мылом, мылом
Мылом, мылом
Умывался без конца,
Смыл и ваксу
И чернила
С неумытого лица.

И сейчас же брюки, брюки
Так и прыгнули мне в руки.
 А за ними пирожок:
"Ну-ка, съешь меня, дружок!"
 А за ним и бутерброд:
Подскочил - и прямо в рот!
 Вот и Микробиология воротилась,
Воротился и конспект,
И Экономика пустилась
С Кулинарией плясать.

*(входит ГосСанЭпидНадзор, хвалит грязнулю)*

 Тут Великий ГосСанЭпидНадзор,
Знаменитый РосПотребНадзор,
Гигиены Начальник
И санитарии Командир,
Подбежал ко мне, танцуя,
И, целуя, говорил:

**ГосСанЭпидНадзор:** "Вот теперь тебя люблю я,
Вот теперь тебя хвалю я!
Наконец-то ты, грязнуля,
РосПотребНадзору угодил!"
 Надо, надо умываться
По утрам и вечерам,
 А нечистым
Трубочистам -
Стыд и срам!
Стыд и срам!
 Все уходят

**Чтец: Действие третье. Заключительное**

**«Гимн гигиене»**

 **Грязнуля:** В. Лившиц. Стихотворение

Вот с такими он словами
Прибежал однажды к маме:
- Если руки
мыли ВЫ,
Если руки
моем МЫ,
Если руки
моешь ТЫ,
Значит, руки
ВЫ-МЫ-ТЫ.

**ГосСанЭпидНадзор:** *П. Синявский* **Стихотворение «Кто не умывается»**

Кто горячей водой умывается,
Называется молодцом.
Кто холодной водой умывается,
Называется храбрецом.
 А кто не умывается,
Никак не называется.

*(Входят все участники и художники – гигиенисты с плакатами, выстраиваются полукругом, прочитывают и демонстрируют плакаты по очереди)*

**Демонстрация плакатов по личной гигиене предприятий общественного питания**

**Все участники по очереди: Гимн гигиене**
1. Да здравствует мыло душистое,
2. И полотенце пушистое,
3. И зубной порошок,
4. И густой гребешок!
5. Давайте же мыться, плескаться,
6. Купаться, нырять, кувыркаться
7. В ушате, в корыте, в лохани,
8. В реке, в ручейке, в океане, -
 9. И в ванне, и в бане,
10. Всегда и везде –

 **ВСЕ: ВЕЧНАЯ СЛАВА ВОДЕ!**

**6. Подведение итогов – 8 минут**

**Рефлексия:** (слайд 4)

**Д/з:** Составить кроссворд на тему: Личная гигиена работников предприятий общественного питания», 7-10 вопросов с эталоном ответов, вставкой рисунков по теме

**Преподаватель:** Спасибо за внимание.

**Фото на память (**[**Приложение**](%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE)**)**