

Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения

1. Название модуля: Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

3. Цель освоения модуля: совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания

4. Форма обучения: очная

5. Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384)

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1 Подготовка производственных помещений общественного питания к работе.

ПК 2 Поддержание санитарного состояния производственных помещений общественного питания.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

Знать:

- принципы организации санитарно-гигиенических работ на предприятиях общественного питания;

- сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях общественного питания;
- меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Уметь:

- организовать работу с учетом санитарных правил и норм;
- применять принципы организации общественного питания, направленные на здоровьесбережение клиентов;

Владеть:

- информацией о средствах и инвентаре для санитарно-гигиенических мероприятий;
- умением использования санитарно-гигиенических средств на предприятии.

6. Учебный план

№ п/ п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежу- точная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретичес- кие занятия (лекции)	практическ- ие занятия	теоретическ- ие занятия (лекции)	практичес- кие занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Основы гигиены труда. Личная гигиена сотрудников предприятий общественного питания.	8	2	2	4			
2.	Санитарно- гигиенические стандарты на предприятии общественного питания.	8	2	2	4			
3.	Законодательст- во в сфере санитарии и гигиены предприятий общественного питания.	6		2	4			
Промежуточная аттестация по модулю		2						2, зачет
Всего:		24	4	6	12			2

7 Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели) ¹		
Основы гигиены труда. Личная гигиена сотрудников предприятий общественного питания.	8			
Санитарно-гигиенические стандарты на предприятии общественного питания.	8			
Законодательство в сфере санитарии и гигиены предприятий общественного питания.	6			
Аттестация по модулю	2			

8. Оценка качества освоения модуля

Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания

8.1 *Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Основы гигиены труда. Личная гигиена сотрудников предприятий общественного питания.	экспертная оценка результатов деятельности слушателя при выполнении и защите результатов практических работ, тестировании	«зачтено» / «не зачтено»	Оценка теста: свыше 70% верных ответов - зачтено, менее 70% - не зачтено
Санитарно-	экспертная оценка	«зачтено» / «не	Оценка

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

гигиенические стандарты на предприятии общественного питания.	результатов деятельности слушателя при выполнении и защите результатов практических работ, тестировании	зачтено»	практических заданий: оценка точности определений
Законодательство в сфере санитарии и гигиены предприятий общественного питания.	экспертная оценка результатов деятельности слушателя при выполнении и защите результатов практических работ, тестировании	«зачтено» / «не зачтено»	Оценка практических заданий: оценка точности определений
Основы гигиены труда. Личная гигиена сотрудников предприятий общественного питания.	экспертная оценка результатов деятельности слушателя при выполнении и защите результатов практических работ, тестировании	«зачтено» / «не зачтено»	Оценка теста: свыше 70% верных ответов - зачтено, менее 70% - не зачтено
Итоговая аттестация по модулю	Итоговая контрольная работа		

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).

Практическое задание 1.

Составьте словарь следующих терминов:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| - Вирулентность; | - Пандемия; |
| - Гигиена; | - Санитарное дело; |
| - Зоонозы - метаксенозы; | - Sporадические заболевания; |
| - Зоонозы; | - Токсины; |
| - Зоонозы-аксенозы; | - Эпидемиология; |
| - Иммунитет; | - Эпидемия. |
| - Инвазии; | |
| - Инкубационный период; | |
| - Инфекционные заболевания; | |

Практическое задание 2. По теме: «Инфекционные заболевания»

В тетрадях для практических работ заполните таблицу используя Интернет-ресурсы http://www.who.int/topics/infectious_diseases/factsheets/ru/. Опишите следующие инфекционные заболевания: малярия, чума, корь, туберкулез, вирусные гепатиты, грипп, желтая лихорадка, холера, лепра, менингококковый менингит.

Инфекционные заболевания

Заболевание	Ареал болезни	Характеристика вируса	Механизм передачи	Развитие болезни (симптомы)	Профилактика

Практическое задание 3. По теме: «Основы гигиены труда»

1. Каким образом проводится физиологическая классификация трудовой деятельности человека?
2. Дайте характеристику гигиеническим условиям трудовой деятельности.
3. Перечислите виды неблагоприятных условий и неправильной организации труда.
4. Дайте характеристику профессиональным заболеваниям и принципам их профилактики.
5. Охарактеризуйте цели и содержание предварительных и периодических медицинских

Примерные тестовые задания по дисциплине

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов -это
 - a) микробиология
 - b) физиология
 - c) патология
 - d) эпидемиология
2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 - a) вирусы
 - b) микробы
 - c) бактерии
 - d) простейшие
3. Кто является первооткрывателем микробов.
 - a) И.И. Мечников
 - b) Я.Я. Никитинский
 - c) Н.И. Прирогов
 - d) М.Я. Мудров
4. Неблагоприятной средой для жизни микроорганизмов является
 - a) почва
 - b) вода
 - c) воздух
 - d) все перечисленные
5. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника
 - a) работали с загрязненными продуктами.
 - b) низкая санитарная культура.
 - c) не прошел медицинский осмотр

d) плохо вымыл руки

6. Острые кишечные инфекции это - ...

14

a) возбудители кишечных инфекций.

b) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

c) внезапные массовые заболевания

d) природно-очаговое заболевание

7. «Болезни грязных рук» - это когда

a) плохо моются руки.

b) на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

c) возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

d) на руках имеются микроскопические возбудители болезней

8. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2-6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35,0 С, судороги.

a) холера

b) паратиф

c) брюшной тиф

d) ботулизм

9. Соблюдать меры предупреждения возникновения острых кишечных инфекций.

a) пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.

b) пищевые инфекционные заболевания.

c) зоонозы.

d) пищевые отравления.

10. Пищевые отравления это - ...

a) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

b) когда болит живот

c) когда в пище есть возбудители кишечных инфекций

Критерии оценок

Оценка «Отлично» выставляется, если:

- решение задач правильное, полное, с пояснениями действий;

- сделаны правильные выводы.

Оценка «Хорошо» выставляется, если:

- решение полное, с учетом одной-двух несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя;
- сделаны правильные выводы, с учетом одной-двух несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если:

- решение выполнено не менее чем на половину или допущена существенная ошибка

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если:

- решение не выполнено
- допущены две и более существенные ошибки в ходе выполнения практического задания, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

9. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Список литературы

1. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник / Т.А. Лаушкина. - М.: Academia, 2014. - 144 с.
2. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2014. – 160 с
3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Инфра-М, Форум, 2015. - 240 с.

2. Учебно-методические материалы, разработанные в ПОО, например, такие как учебные или учебно-методические пособия, практикумы, рабочие тетради, программные продукты и т.п. (при наличии)

3. Интернет-ресурсы

<HTTPS://KSU10.MSKOBR.RU/FILES/MICROBIOLOG.PDF>

HTTP://CHGKIPIT.RU/DOCS/TABL_OBRAZ/2018/190210_K/190210P2_K.PDF

<HTTPS://EN.PPT-ONLINE.ORG/548703>

<HTTP://WWW.COMODITY.RU/GIGIENA/>