

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Москвитин Евгений Юрьевич

Должность: директор колледжа экономики и сервиса ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты

Шахты

Дата подписания: 05.07.2023 21:24:38

Уникальный программный ключ:

b9522275a6eb4c09580c00385741007d9b6e718



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ИНСТИТУТ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ШАХТЫ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)  
КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы  
по дисциплине  
ОП.04 Санитария и гигиена**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рассмотрены и рекомендованы для  
использования в учебном процессе  
на заседании цикловой комиссии  
страховое и банковское дело КЭС  
Протокол № 6 от 10.02.2023

Составитель: преподаватель КЭС

Е.Н. Николаева

Шахты  
2023г.

## Содержание

1 Общие положения.....	3
2 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины .....	5
3 Содержание и норма времени самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся.....	6
4 Тематика и задания самостоятельной работы.....	7
5 Рекомендуемая литература .....	8
Приложение А .....	9
Приложение Б.....	10

## 1 Общие положения

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее самостоятельная работа) обучающихся по дисциплине ОП.04 «Санитария и гигиена» предназначены для обучающихся профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью:

- формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- обобщения, систематизации, закрепления, углубления и расширения полученных знаний и умений обучающихся;
- формирования умений поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности профессионального мышления: способности к профессиональному и личностному развитию, самообразованию и самореализации;
- формирования умений использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- развития культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирование умений работы в команде.

Объем времени, отведенный на самостоятельную работу, находит отражение в учебном плане.

Тематика самостоятельной работы устанавливается в рабочей программе дисциплины.

В методических рекомендациях на основе наблюдений за выполнением обучающимися аудиторной самостоятельной работы, опроса обучающихся о затратах времени на то или иное задание, хронометража собственных затрат времени на решение той или иной задачи, определены затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного учебного задания.

При планировании самостоятельной работы учитывается мотивация обучающихся и уровень их подготовленности к самостоятельной работе.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. С этой целью разработаны методические рекомендации по формированию учебно-методических материалов по каждой форме внеаудиторной самостоятельной работы.

Примерные затраты времени на выполнение обучающимся основных видов заданий для самостоятельной работы представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Примерные нормы времени для реализации самостоятельной работы.

Вид самостоятельной работы	Норма времени, ч.	Примечание
<b>I. Работа с литературными источниками</b>		
Подбор, изучение, анализ и конспектирование рекомендованной литературы	2-4	1 статья (до 10 стр.)
Поиск необходимой информации в глобальной сети Интернет	1	
Работа со словарем, справочником	1	
<b>Подготовка:</b>		
доклада, написание тезисов доклада	3	10-20 минут
сообщения	2	5-10 минут
Подбор литературы, диагностик, игр, упражнений и	2-3	

т.д.		
<b>II. Визуализация материала</b>		
<b>Подготовка:</b> создание презентации	4-6	
<b>III. Практические работы</b>		
Подготовка к практическому занятию	1-1,5	
Решение производственных ситуаций	0,5	
Решение задач и упражнений, ответы на вопросы, задания в тестовой форме	0,5	
составление отчета по выполнению практических работ	1	
<b>VI. Подготовка к контролю знаний:</b>		
- к опросу (устному, письменному)	1	
- к тестированию (задания в тестовой форме,)	1	
- к выполнению практической работы, оформлению отчета	1-2	
- к дифференцированному зачету	8	

При предъявлении видов заданий на самостоятельную работу используется дифференцированный подход к обучающимся.

Перед выполнением обучающимися самостоятельной работы преподаватель, проводит инструктаж по выполнению задания, которое включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебной дисциплины.

Контроль результатов самостоятельной работы может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по учебной дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу, в письменной, устной или смешанной форме, с использованием возможностей компьютерной техники и Интернета.

**Формы контроля самостоятельной работы:**

**а) текущий контроль:**

- устный ответ на вопрос, собеседование, сообщение, творческая работа;
- решение и анализ производственных ситуаций;
- доклады (сообщения),
- тестирование;
- представление продукта творческой деятельности обучающегося.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся могут быть использованы тестирование, защита творческих работ и электронных презентаций и др.

**б) промежуточная аттестация (дифференцированный зачет);**

**Критериями оценки результатов самостоятельной работы обучающегося являются:**

- уровень освоения обучающимися учебного материала;
- уровень сформированности умений обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности умений обучающегося активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;

- умение четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- умение показать, проанализировать варианты действий;
- умение сформировать свою позицию, оценку и аргументировать ее.

Правила оформления письменной самостоятельной работы осуществляется в соответствии с «Правилами оформления письменных работ, обучающихся для технических направлений подготовки», утвержденные приказом Ректора ДГТУ №242 от 16.12.2020 г.

Результаты оценивания самостоятельной работы отражаются в электронных ведомостях (Ведомости кафедры), в качестве дополнительных баллов.

## **2 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины**

ОК 7.: Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

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.

ПК 2.3.: Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4.: Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5.: Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3.: Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны

Знать:

З 1: нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З 2: требования к личной гигиене персонала.

У 1: соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У 2: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе изучения дисциплины формируются следующие личностные результаты:

ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 14: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ЛР 16: Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстре-

мизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

### 3 Содержание и норма времени самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

Содержание и норма времени самостоятельной работы обучающихся представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Содержание и норма времени самостоятельной работы

Наименование разделов/тем	Тематика самостоятельной работы	норма времени (согласно учебному плану)
1	2	3
<b>Раздел 2. Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>		
<b>Тема 2.4</b> Органы, осуществляющие Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в Российской Федерации	<b>Подготовка доклада по темам:</b>	5
	1. Государственные контролирующие и надзорные органы	
	2. Организация осуществление государственного надзора и контроля исполнения обязанностей требований законодательства РФ	
	3. Организация противозидемических мероприятий	
<b>Раздел 3. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>		
<b>Тема 3.2</b> Пищевые заболевания, инфекции, отравления.	<b>Подготовка доклада по темам:</b>	5
	1. Пути внедрения патогенных микробов в организм	
	2. Источники и пути распространения инфекции	
	3. Течение инфекционного заболевания	
	4. Патогенные микроорганизмы	
	5. Условно патогенные бактерии	
<b>Тема 3.5</b> Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	<b>Подготовка доклада по темам:</b>	5
	1. Безопасность продуктов питания	
	2. Технология функциональных продуктов питания	
	3. Химическая безопасность пищевых продуктов	
	4. Микробиология пищевых продуктов	
<b>Раздел 4. Гигиена предприятий питания</b>		
<b>Тема 4.5</b> Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований	<b>Подготовка доклада по темам:</b>	4
	1. Исследование потребителей: анализ основных подходов, методов, процедур	
	2. Статистический анализ и прогнозирование	
<b>Раздел 5. Гигиена пищевых продуктов</b>		
<b>Тема 5.2</b> Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоб-	1. Санитарная гигиена питания	2
	2. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов	

рокачественных пищевых продуктов и меры её предупреждения	3. Гигиена и санитария пищевых производств	
	4. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием	
<b>Тема 5.4</b> Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов	1. Пищевые отравления	5
	2. Болезни, распространяющиеся с пищей	
	3. Заболевания, возникающие в результате злоупотребления продуктами растительного происхождения	
<b>Раздел 6. Личная гигиена работников торговли</b>		
<b>Тема 6.3</b> Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил	1. Ответственность за несоблюдение санитарных норм на производстве	4
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	
	3. Санитарные нормы и правила: когда нужно соблюдать	
Итого:		30 часов

#### **4 Тематика и задания самостоятельной работы**

##### **4.1 Подготовка доклада на темы:**

1. Государственные контролирующие и надзорные органы.
2. Организация осуществление государственного надзора и контроля исполнения обязанностей требований законодательства РФ.
3. Организация противоэпидемических мероприятий.
4. Пути внедрения патогенных микробов в организм.
5. Источники и пути распространения инфекции.
6. Течение инфекционного заболевания
7. Патогенные микроорганизмы.
8. Условно патогенные бактерии.
9. Пищевое отравление.
10. Безопасность продуктов питания.
11. Технология функциональных продуктов питания
12. Химическая безопасность пищевых продуктов.
13. Микробиология пищевых продуктов.
14. Исследование потребителей: анализ основных подходов, методов, процедур
15. Статистический анализ и прогнозирование.
16. Санитарная гигиена питания.
17. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов.
18. Гигиена и санитария пищевых производств.
19. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием.
20. Пищевые отравления.
21. Болезни, распространяющиеся с пищей.
22. Заболевания, возникающие в результате злоупотребления продуктами растительного происхождения
23. Ответственность за несоблюдение санитарных норм на производстве
24. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда
25. Санитарные нормы и правила: когда нужно соблюдать

##### **Цели самостоятельной работы:**

- формирование интереса к учебно-познавательной деятельности;

- углубление и расширение профессиональных знаний обучающихся;
- развитие умения самостоятельно искать, отбирать систематизировать и оформлять информацию по заданной теме;
- получение опыта публичной защиты выполненной работы.

**Порядок выполнения работы:**

1. Изучить литературу по данной теме (с использованием Интернет-ресурсов)
2. Изучить методические указания выполнения сообщений.
3. Выполнить задания в соответствии с требованиями (Приложение А).

**Форма контроля:** заслушивание и обсуждение сообщения.

Правила оформления письменной самостоятельной работы осуществляется в соответствии с «Правилами оформления письменных работ, обучающихся для технических направлений подготовки», утвержденные приказом Ректора ДГТУ №242 от 16.12.2020 г.

**Критерии оценки самостоятельной работы:**

В приложении Б

**5 Рекомендуемая литература**

Л.1. Карелин, А. О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 472 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14973-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

Э1 Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И. Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 424 с. – ISBN 978-5-222-35189-1. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/102162.html>

Э2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 233 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12489-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

Э3 Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 224 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15131-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

Э4 Трифонова, Т. А. Гигиена и экология человека: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06430-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/515400>

Л 3.1 Безопасность жизнедеятельности: науч.-практ. и учеб.-метод. журн. / гл. ред. О. Н. Русак; учредитель: ООО "Изд-во "Новые Технологии". – Москва: Новые технологии, 2001-2022. - ISSN 1684-6435

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub)

ЭБС издательства «Лань» - <https://e.lanbook.com/>

ЭБС IPRbooks - <https://www.iprbookshop.ru/>

ЭБС «Znanium.com» - <https://znanium.com/>

ЭБС Юрайт - <https://urait.ru/>

База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - <https://libdb.sssu.ru/>





## Приложение А

### Требования к написанию доклада (сообщения)

#### Этапы подготовки доклада:

1. Определение цели доклада.
2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.
3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.
5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.
6. Композиционное оформление доклада.
7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.
8. Выступление с докладом.
9. Обсуждение доклада.
10. Оценивание доклада

**Композиционное оформление доклада** – это его реальная речевая внешняя структура, в ней отражается соотношение частей выступления по их цели, стилистическим особенностям, по объёму, сочетанию рациональных и эмоциональных моментов, как правило, элементами композиции доклада являются: вступление, определение предмета выступления, изложение(опровержение), заключение.

**Вступление** помогает обеспечить успех выступления по любой тематике.

Вступление должно содержать:

- название доклада;
- сообщение основной идеи;
- современную оценку предмета изложения;
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
- интересную для слушателей форму изложения;
- акцентирование оригинальности подхода.

Выступление состоит из следующих частей:

**Основная часть**, в которой выступающий должен раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами.

**Заключение** - это чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

## **Приложение Б**

### **Критерии оценивания доклада (сообщения)**

**Оценка 5** – ставится, если выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка 4** – основные требования к работе и её защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка 3** – имеются существенные отступления от требований к работе. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка 2** – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.