



EXTAGROUP

Общество с ограниченной ответственностью «Экста» (ООО «Экста»)
190013, г.Санкт-Петербург, улица Можайская, дом 17, литера А, помещение 7Н
ИНН 7806588302 КПП 783801001 ОГРН 1217800099824

р/с 40702810332260004164 в Филиале «Санкт-Петербургский» АО «Альфа-Банк», к/с 301018106000000000786



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «Экста»

(Климов В.Ю.)

«15» января 2024 года

**Дополнительная профессиональная программа
(программа повышения квалификации)**

«Санитарно-гигиенический минимум работников пищеблока / прачечной»

г. Санкт-Петербург

2024



Объем: 72 ак. ч.

Структура Программы включает цель, задачи, нормативную базу, категорию слушателей и требования к ним, общую трудоемкость, учебный план, календарный учебный график, планируемые результаты обучения, организационно-педагогические условия, формы аттестации.

Учебный план определяет перечень разделов Программы, тем, количество учебных часов, последовательность и распределение учебных дисциплин, формы текущего контроля и итоговой аттестации.

Цель повышения квалификации:

Получение необходимых знаний и навыков в области гигиены, санитарии и профилактики заболеваний, связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды, а также воспитанием и обучением детей.

Задачи повышения квалификации:

-Изучение требований санитарного законодательства, касающихся производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, питьевой воды, а также воспитания и обучения детей.

-Освоение гигиенических знаний, правил и норм, направленных на профилактику заболеваний и поддержание здоровья работников и потребителей услуг.

-Приобретение навыков гигиенического воспитания и обучения персонала, а также проведение профилактических мероприятий по предупреждению распространения инфекций и заболеваний.

-Получение знаний о здоровом образе жизни и методах его поддержания, а также о правилах личной гигиены и гигиены окружающей среды.

-Ознакомление с основами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и ответственности за нарушение санитарных норм и правил.

Нормативные документы для разработки ДПП:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн.



Категория слушателей:

Должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов (например, работники организаций торговли, общественного питания, пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства и транспорта). Должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питьевой воды. Должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей и непосредственно с питанием детей (например, работники детских дошкольных учреждений, учебно-воспитательных учреждений, сезонных детских оздоровительных учреждений и внешкольных детских учреждений). Должностные лица и работников организаций, деятельность которых связана с коммунальным и бытовым обслуживанием населения (например, работники организаций по санитарно-гигиеническому обслуживанию населения, гостиниц, общежитий, туроператоров и туристических фирм, бассейнов, водолечебниц и спортивно-оздоровительных учреждений).

Требования к слушателям:

Обучающийся должен иметь документ государственного образца о высшем образовании или о среднем профессиональном образовании.

Общая трудоемкость:

Вид учебной работы		Трудоемкость, час
		Всего
Занятия с применением ДОТ		72
в том числе:	лекции	22
	практические	50
Аудиторные занятия		-
в том числе:	лекции	-
	практические	-
Самостоятельная работа (стажировка)		-
Текущий контроль		устные опросы, практические задания
Форма итоговой аттестации (экзамен)		тестирование
Итого:		72



Организационно-педагогические условия: программа соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации в области дополнительного профессионального образования и обеспечивает получение необходимых знаний в соответствии с заявленной тематикой повышения квалификации. Программа разрабатывается с учетом квалификационных требований для соответствующих должностей.

В процессе обучения будут использованы как традиционные образовательные технологии, так и активные методы обучения, направленные на углубление и закрепление знаний по изучаемому предмету и способствующие умению воплотить полученные знания в конкретные формы и механизмы решения профессиональных задач.

В Программе предусмотрены лекционные, практические занятия; инновационные методы проведения занятий. Программа рассчитана на 72 часа очного обучения с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ). Повышение квалификации осуществляется с частичным отрывом от работы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ пп	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	ДОТ		Вид и форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы гигиены и санитарии.	8	1	7	
2	Правила техники безопасности и охраны труда.	8	1	7	
3	Устройство и эксплуатация оборудования прачечной.	8	1	7	
4	Технология стирки, отжима и глажки белья.	8	2	6	
5	Санитарные требования к обработке и хранению белья.	4	2	2	
6	Основы гигиены и санитарии на пищеблоке.	4	2	2	
7	Правила техники безопасности и охраны труда на пищеблоке.	4	2	2	
8	Оборудование и инвентарь пищеблока.	4	2	2	
9	Технология приготовления пищи и напитков.	4	2	2	



10	Санитарные требования к обработке и хранению пищевых продуктов.	4	2	2	
11	Основы пожарной безопасности.	4	2	2	
12	Первая помощь и сердечно-лёгочная реанимация.	4	2	2	
13	Основы делового общения и управления персоналом.	4	1	3	
14	Консультация слушателей	2	-	2	
15	Итоговая аттестация	2	-	2	
	Итого	72	22	50	

Описание оценочных мероприятий (нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателем программы):

Оценка качества освоения слушателем ДПП включает входной контроль, текущий контроль успеваемости, и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости при обучении с использованием дистанционных образовательных технологий (в случае, если предусмотрен ДПП)

Текущий контроль успеваемости слушателей ДПП осуществляется в форме устного опроса, практических заданий, и проводится периодически. Проведение текущего контроля успеваемости направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения ДПП.

Итоговая аттестация слушателя ДПП.

Итоговая аттестация слушателя ДПП предусматривает экзамен в форме тестирования. Она проводится аттестационной комиссией, которая оценивает результат выполнения итогового теста как одного из главных показателей эффективности обучения слушателя и принимает решение о выдаче слушателю, успешно освоившему ДПП и прошедшему итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим лишь часть ДПП, выдается справка об обучении или о периоде обучения.