

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БАРНАУЛЬСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**СОГЛАСОВАНО**  
Зам. министра здравоохранения  
Алтайского края  
  
В.А. Лещенко  
" 06 " июня 2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ "ББМК"  
  
В.В. Толматова  
06 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
Санитарно - гигиенические наблюдения, обследования  
и исследования условий и качества питания населения.  
(ПОД РУКОВОДСТВОМ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ)**

Барнаул, 2019 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 32.02.01. Медико-профилактическое дело.

Организация-разработчик: КГБПОУ "Барнаульский базовый медицинский колледж".

Разработчики:

Синельникова Галина Ивановна преподаватель гигиены питания высшей квалификационной категории.

*©КГБПОУ "Барнаульский базовый медицинский колледж", 2019 г.*

*©Синельникова Галина Ивановна*

## СОДЕРЖАНИЕ.

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

**Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания)**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 32.02.01 Медико-профилактическое дело 32.00.00 Наука о здоровье и профилактическая медицина в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 3.1.** Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.

**ПК 3.2.** Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.

**ПК 3.3.** Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.

**ПК 3.4.** Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

**ПК 3.5.** Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.

**ПК 3.6.** Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессии.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации специалистов со средним медицинским образованием в области гигиены и санитарии.

## **1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся для освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- участия в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок условий производства, транспортировки, хранения и реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;
- проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;
- участия в сборе данных о пищевых отравлениях и проведении других статистических исследований с применением информационных технологий;
- организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца.

### **Уметь:**

- производить отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;
- участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);
- участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;
- проводить, гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены питания

### **Знать:**

- гигиенические основы рационального питания населения;
- этиологию, основные проявления и меры профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;

- санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства, условиям хранения, транспортировки и реализации;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося 80 часа; учебной практики 36 часов и производственной практики - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения.
<b>ПК3.1</b>	Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.
<b>ПК 3.2</b>	Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.
<b>ПК 3.3</b>	Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.
<b>ПК 3.4</b>	Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.
<b>ПК 3.5</b>	Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.
<b>ПК 3.6</b>	Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
<b>ОК 11</b>	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.
<b>ОК 12</b>	Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.
<b>ОК 13</b>	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
<b>ОК 14</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ОК 15</b>	Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6	Раздел 1 Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования в области гигиены питания и здоровья населения.	<b>276</b>	<b>160</b>	<b>76</b>	-	<b>80</b>	-	<b>1н</b>	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>							<b>2н</b>
	Всего	<b>348</b>	<b>160</b>	<b>76</b>	-	<b>80</b>	-	<b>1н</b>	<b>2н</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов.	Уровень освоения.
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1.</b> Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования в области гигиены питания и здоровья населения		240	
<b>МДК 0301</b> Гигиена питания и здоровье населения		240	
<b>Тема 1.1</b> Введение в гигиену питания	<b>Содержание</b> 1. Определение понятия гигиены питания как науки. 2. Содержание, связь с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами.	2	1 1
<b>Тема 1.2</b> Обмен веществ и энергии в организме	<b>Содержание</b> 1. Энергетический баланс. 2. Единицы измерения энергии. 3. Основной обмен.	2	1 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Написание доклада по теме: «Энергозатраты при выполнении умственной и физической работы».	2	
<b>Тема 1.3</b> Белки, жиры углеводы,	<b>Содержание</b> 1. Значение для организма.	2	2

минеральные элементы	2. Источники в питании. 3. нормы потребления.		2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление граф – схемы “Значение белков, жиров, углеводов для организма”		
<b>Тема 1.4</b> Витамины	<b>Содержание</b> 1. Водорастворимые витамины. 2.Жирорастворимые витамины. 3.Значение витаминов и их основные источники	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Заполнение таблицы: «Классификация витаминов»		
<b>Тема 1.5</b> Рациональное питание	<b>Содержание</b> 1. Сбалансированность питательных веществ. 2. Режим питания. 3.Распределение рациона по приемам пищи.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Создание презентацию по теме: “Правила здорового питания”		
<b>Тема 1.6</b> Диетическое питание	<b>Содержание</b> 1.Принципы лечебного питания. 2.Требования к организации питания в ЛПУ и санитарно-курортных учреждениях.	2	2 2
<b>Тема 1.7</b> Лечебно-профилактическое питание.	<b>Содержание</b> 1.Принципы и научные основы ЛПП. 2.Правила выдачи ЛПП.	2	2 2
<b>Тема 1.8</b> Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.	<b>Содержание</b> 1. Роль питания в возникновении заболеваний. 2. Алиментарно-зависимые заболевания, их профилактика.	2	2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление доклада по теме: «Алиментарно-зависимые заболевания».		

<b>Тема 1.9</b> Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.	<b>Содержание</b> 1. Оценка состояния питания различных групп населения. 2. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. 3. Питание отдельных групп населения.	2	2 2 3
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Проведение оценки рациона питания по таблицам, составление рекомендаций по коррекции питания.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	3 2	
1. Составление рациона питания на неделю. 2. Составление доклад по теме: «Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды».			
<b>Тема 1.10</b> Мясо. Птица. Гигиенические показатели качества.	<b>Содержание</b> 1. Пищевая и биологическая ценность мяса. 2. Мясо больных животных, условия его использования. 3. Колбасы. Пищевая ценность.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Заполнение таблицы: «Гигиенические показатели качества колбасных изделий».	2	
<b>Тема 1.11</b> Яйца и яичные продукты.	<b>Содержание</b> 1. Пищевая и биологическая ценность яиц. 2. Эпидемиологическое значение яиц.	2	2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление конспекта по теме: «Пороки яиц».	2	
<b>Тема 1.12</b> Рыба и рыбные продукты.	<b>Содержание</b> 1. Пищевая и биологическая ценность. 2. Гигиенические показатели качества рыбы. 3. Рыба как фактор передачи гельминтозов.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление конспекта по теме: «Эпидемиологическое значение рыбы».	2	

<b>Тема 1.13</b> Молоко и молочные продукты	<b>Содержание</b> 1. Гигиенические показатели качества молока и молочных продуктов. 2. Болезни, передающиеся человеку через молоко, их профилактика. 3. Условия использования молока, полученного от больных животных.	2	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Проведение отбора проб молока и молочных продуктов, оформление акта отбора проб.	4	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	Составление таблицы: «Кисломолочные продукты и их значение в питании».	2	
<b>Тема 1.14</b> Зерновые продукты.	<b>Содержание</b> 1. Гигиеническая оценка качества и безопасности зерновых продуктов. 2. Роль зерновых продуктов в возникновении заболеваний человека.	2	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Проведение отбора проб муки, оформление акта отбора проб.	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление таблицы: «Гигиенические показатели качества хлеба».		
<b>Тема 1.15</b> Овощи, плоды, грибы.	<b>Содержание</b> 1. Гигиенические требования к качеству овощей, плодов, грибов. 2. Эпидемиологическое значение овощей и плодов. 3. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление сообщения по теме: «Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки», пользуясь СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и	2	2

	оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,		
<b>Тема 1.16</b> Баночные консервы и их виды.	<b>Содержание</b> 1. Пищевая ценность. 2. Ветеринарно-санитарная и гигиеническая экспертиза баночных консервов.	2	2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление доклада по теме: «Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений».		
<b>Тема 1.17</b> Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам.	<b>Содержание</b> 1. Гигиенические принципы по применению пищевых добавок. 2. Классификация и санитарно-гигиеническая характеристика пищевых добавок.	2	2 2
<b>Тема 1.18</b> Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество продуктов.	<b>Содержание</b> 1. Условия, обеспечивающие сохранность качества пищевых продуктов. 2. Влияние микроорганизмов на качество продуктов.	2	2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	3	
	Создание презентации по теме: “Методы консервирования пищевых продуктов”		
<b>Тема 1.19</b> Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	<b>Содержание</b> 1. Назначение санитарно-эпидемиологической экспертизы. 2. Этапы проведения.	2	2 3
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление граф-схемы: «Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы».		

<b>Тема 1.20</b> Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.	<b>Содержание</b> 1. Требование к территории 2. Требование к водоснабжению, канализации 3. Требования к содержанию необходимых групп помещений.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Составление сообщения по теме: «Требования к здоровью, личной гигиене персонала»		
<b>Тема 1.21</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба.	<b>Содержание</b> 1. Требования к устройству и содержанию предприятий хлебопекарной промышленности 2. Система санитарной обработки технологического оборудования. 3. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.	2	2  2 3
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба , оформление документации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление граф-схемы технологического процесса производства хлеба.		
	<b>Тема 1.22</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования молоко перерабатывающих предприятий.	<b>Содержание</b> 1. Зонирование и поточность технологического процесса. 2. Приёмка поступающего сырья. 3. Производство молочной продукции.	2
<b>Практические занятия</b>		4	
1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования гормолкомбината с использованием лабораторных методов исследований.			
<b>Самостоятельная работа</b>		2	
Составление конспекта по теме: «Виды тепловой обработке молока»			
<b>Тема 1.23</b> Санитарно-	<b>Содержание</b>	2	

эпидемиологические требования к мясоперерабатывающим предприятиям	1. Зонирование и поточность технологического процесса. 2. Система санитарной обработки технологического оборудования 3. Организация лабораторного контроля	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Создание дидактического раздаточного материала по теме: «Особенности устройства канализации на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности».		
<b>Тема 1.24</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий рыбной промышленности	<b>Содержание</b> 1. Требования к устройству и содержанию помещений. 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 3. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление таблицы: «Требования к замороженной рыбе».		
<b>Тема 1.25</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	<b>Содержание</b> 1. Требования к устройству и содержанию помещений 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 3. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.	2	2 2 3
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		



	<p>1. Составление акта обследования организации общественного питания.</p> <p>2. Составление доклада по теме: «Требования к тепловой обработке продуктов» пользуясь СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p>	2		
		2		
<p><b>Тема 1.26</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>2. Санитарные требования к приёму и хранению пищевых продуктов.</p> <p>3. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.</p>	2	2	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.</p>	4	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Составление акта обследования организации торговли.</p> <p>2. Пользуясь СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» подготовить конспект по теме: «Требования к производственным помещениям организаций торговли».</p>	2 2	3	
<p><b>Тема 1.27</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования кондитерских цехов.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Пищевая ценность кондитерских изделий.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.</p> <p>3. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.</p>	2	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проведение работы в сети Интернет по теме: «Эпидемиологическое</p>	2	2	

	значение кремовых кондитерских изделий».		
<b>Тема 1.28</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка.	<b>Содержание</b> 1. Зонирование территории рынка. 2. Требования к устройству и содержанию помещений. 3. Требования к условиям хранения, срокам реализации пищевых продуктов. 4. Значение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	2	2 2 2 2
<b>Тема 1.29</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.	<b>Содержание</b> 1. Сырьё для колбасных изделий. 2. Технология производства колбасных изделий. 3. Условия труда, здоровье и производственная гигиена работников.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы проведения производственного контроля, пользуясь СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля».	2	
<b>Тема 1.30</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций мелкорозничной сети.	<b>Содержание</b> 1. Требования к содержанию помещений и оборудованию организаций мелкорозничной сети. 2. Требования к соблюдению правил личной гигиены . 3. Ассортимент продукции организаций мелкорозничной сети.	2	2 2 3
	<b>Практические занятия</b> 1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций мелкорозничной сети.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	<p>1. Составление акта обследования предприятия мелкорозничной сети.</p> <p>2. Применение лабораторных и инструментальных методов исследования, используемых при проведении обследования организаций пищевой промышленности.</p> <p>3. Составление схемы: «Система управления качеством на пищевых объектах».</p> <p>4. Оформление протокола лабораторных исследований.</p>	2	
		2	
		2	
		2	
<p><b>Тема 1.31</b> Проведение отбора образцов пищевых продуктов для лабораторных исследований.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Нормативные документы, содержащие требования к лабораторной посуде.</p> <p>2. Требования к посуде для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.</p>	2	2
			2
<p><b>Тема 1.32</b> Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Специализированный и неспециализированный транспорт.</p> <p>2. Перевозка скоропортящихся и не скоропортящихся продуктов.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов.</p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Оформление санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов.</p>	2	
<p><b>Тема 1.33</b> Пищевые отравления.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Понятие о пищевых отравлениях, классификация.</p> <p>2. Признаки пищевого отравления.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	2	2

	Заполнение таблицы: «Классификация пищевых отравлений».		
<b>Тема 1.34</b> Пищевые отравления микробной этиологии.	<b>Содержание</b> 1. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика. 2. Пищевые бактериальные токсикозы. Профилактика. 3. Пищевые микотоксикозы. Профилактика.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа.</b>	2	
	Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 1.35</b> Пищевые отравления немикробной этиологии.	<b>Содержание</b> 1. Отравления солями тяжёлых металлов, пестицидами, нитратами и нитритами. 2. Отравления продуктами животного и растительного происхождения. 3. Клиника. Профилактика.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 1.36</b> Расследование пищевых отравлений.	<b>Содержание</b> 1. Учёт и регистрация пищевых отравлений. 2. Сбор пищевого анамнеза. 3. Отбор образцов продуктов для лабораторного исследования. 4. Требования к оформлению акта расследования пищевых отравлений.	2	2 2 2 3
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Расследование причин и выявление условий возникновения пищевых отравлений.	4	
	3. Оформление акта расследования пищевых отравлений.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Составление схемы расследования пищевых отравлений.	1		

<b>Тема 1.37</b> Мероприятия по ликвидации пищевых отравлений.	<b>Содержание</b> 1. Изоляция источника возбудителя инфекции. 2. Прерывание путей обсеменения пищевых продуктов. 3. Предупреждение размножения микроорганизмов.	2	2 2 2
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление мероприятий по ликвидации бактериотоксикозов.	2	
<b>Тема 1.38</b> Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность отделения гигиены питания.	<b>Содержание</b> 1. Учётно-отчётные формы отделения гигиены питания. 2. Должностная инструкция помощника санитарного врача по гигиене питания.	2	2 2
<b>Тема 1.39</b> Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации.	<b>Содержание</b> 1. Формы регистрации документации. 2. Учет и статистическая обработка информации.	2	2 2
	<b>Практические занятия</b> 1. Ведение делопроизводства, регистрации, учета и статистической обработки информации.	4	
<b>Тема 1.40</b> Организация курсового гигиенического обучения декретированных групп населения.	<b>Содержание</b> 1. Учебно-методическое обеспечение курсового гигиенического обучения. 2. Методы и средства обучения.	2	2 2
	<b>Практические занятия</b> 1. Составление учебно-тематического плана гигиенического обучения работников общественного питания.	4	
	2. Составление учебно-тематического плана гигиенического обучения работников организаций торговли. 3. Составление учебно-тематического плана гигиенического	4 4	

	обучения работников молокоперерабатывающей промышленности.		
<b>Тема 1.41</b> Проведение аттестации работников отдельных профессий.	<b>Содержание</b> 1. Периодичность аттестации. 2. Место проведения аттестации. 3. Учёт и регистрация результатов профессиональной гигиенической подготовки.	2	2 2 2
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. Составление тест-контроля для аттестации работников организаций общественного питания.	4	
	2. Составление тест-контроля для аттестации работников организаций торговли.	4	
	3. Составление тест-контроля для аттестации работников молокоперерабатывающей промышленности.	4	
<b>Самостоятельная работа</b>			
	1. Составление программы гигиенического обучения для работников мясоперерабатывающих предприятий. 2. Составление тест-контроля для аттестации работников мясоперерабатывающих предприятий.	2 2	
<b>Тема 1.42</b> Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов.	<b>Содержание</b> 1. Правовая основа и порядок государственной регистрации новых пищевых продуктов. 2. Генетически модифицированные источники пищи. 3. Контроль за производством и оборотом БАДов	2	2 2 2

<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение отбора образцов для исследований мяса и кулинарных изделий из рубленного мяса, оформление документации.</li> <li>2. Проведение отбора образцов для исследований молока и молочных продуктов, оформление документации.</li> <li>3. Проведение исследований муки и хлеба, оформление документации.</li> <li>4. Проведение исследований колбасных изделий, оформление документации.</li> <li>5. Проведение исследований баночных консервов, оформление документации.</li> <li>6. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования пищеблока ЛПУ с использованием инструментальных методов исследований, оформление документации.</li> <li>7. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования оптово-розничной базы, оформление документации.</li> <li>8. Оформление заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы</li> <li>9. Проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах контроля гигиены питания.</li> </ol>	<p><b>36</b></p>	
<p><b>Производственная практика по профилю</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.</li> <li>2. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.</li> <li>3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, оформление документации.</li> <li>4. Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.</li> <li>5. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.</li> <li>6. Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.</li> <li>7. Проведение отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации.</li> <li>8. Определение с помощью экспресс-методов качества мытья посуды</li> </ol>	<p><b>72</b></p>	

9. Ведение учётно-отчётной документации.		
10. Проведение статистической обработки информации по пищевым отравлениям.		
11. Составление программы обучения для работников организаций общественного питания.		
12. Проведение гигиенического обучения работников торговли.		
<b>Всего</b>	<b>348</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Гигиена питания и здоровье населения.

#### **Мебель и стационарное оборудование.**

1. Доска классная.
2. Стол, стул для преподавателя.
3. Столы, стулья для студентов.
4. Шкафы для хранения приборов, инструментов, посуды, химических реактивов, наглядных пособий, учебно-методической документации и др.
5. Компьютер.
6. Аппаратура, приборы, инструменты, лабораторная посуда, реактивы, необходимые для проведения лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.
7. Холодильник

#### **Учебно-наглядные пособия.**

1. Плоскостные средства обучения: таблицы, плакаты, схемы.
2. Компьютерные программы (контролирующие).
3. Видеофильмы, слайд - фильмы, электронные образовательные ресурсы (электронные дидактические материалы, электронные учебные пособия).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика проводится в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» под руководством врача по гигиене питания.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Дроздова, Т.М., Позняковский, В.М., Влощинский, П.Е. Физиология питания: учебник. – Н.:Сиб. унив. изд., 2012. - 352с.
2. Журавко, Е.В., Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания – учебное пособие. –М.: Колосс, 2012. - 184с.
3. Королев, Л.Л. Гигиена питания: учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: АCADEMIA, 2013. - 528с.
4. Матюхина, З.И. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: ИИ, Академия, 2011.-208с.
5. Рубина, Ф.А. Санитария и гигиена питания: учебное пособие. - М.: АCADEMIA, 2012.- 285с.
6. Рубина, Е.А., Малыгина, В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие. – М.: Форум, 2012. -240с.
7. Теплое, В.П., Боряев, В.Е. Физиология питания: учебное пособие. - 2-е изд.,-

М.: Дашков и К, 2011. - 452с.

**Дополнительные источники:**

8. Гайнутдинова, С.В., Неделько, О.И. Гигиеническое воспитание населения. - Изд. 2-е изм. и доп. - Казань: КМК, 2011. - 42 с.

9. Мартинчик, А.П., Королев, А.А., Трофименко, Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие. - М.: ИЦ Академия, 2012.-192с.

10. Новодержкина, Ю.Г., Дружинина, В.П. Диетология. - Ростов н/Дону: Феникс, 2013.-384с.

11. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качества и безопасности пищевых продуктов: учебное пособие для вузов.- Н.: Сибирское университетское издательство, 2012.-556с.

12. Тутельян, В.Л., Онищепко, Г.Г. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне: учебное пособие. - М., 2012.-257с.

**Основные нормативные и методические документы.**

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

3. Федеральный закон РФ от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

5. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 3.2.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации;

6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.11.2005г. № 776 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации»;

7. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 10.10.2008 г. № 368 «Об утверждении методических рекомендаций «Примерные нормативы деятельности органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в условиях бюджетирования, ориентированного на результат»;

8. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 23.05.2007 г. № 163 «Об утверждении примерных положений о структурных подразделениях территориальных органов Роспотребнадзора»;

9. Приказ МЗ и СР РФ от 19.10.2007 г. № 658 «Об утверждении административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению государственной функции

по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг»;

10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

11. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»(изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01);

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

13. СанПиН 2.3.2.1153-02 Дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

14. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

16. СанПиН 2.3.4.551 -96 «Производство молока и молочных продуктов»;

17. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;

18. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности № 3238-85 от 27.03.85;

19. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями № 4086-86 от 28.03.86;

20. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

21. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

22. СП 2.3.6.1254-03 Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

23. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях М» 1135-73 от 20.12.73.

### **Информационно-правовое обеспечение:**

Профильные web - сайты Интернета:

1. Минздравсоцразвития России [Электронный ресурс] / Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации. Разработка и

сопровождение: Метод.ру.- Электрон. дан. - М.: Министерство здравоохранения и социального развития РФ, 2008. - Режим доступа: <http://www.minzdravsoc.ru>, свободный.- Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] /М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2006.-Режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru>, свободный. - Загл. с зкрана. - Яз.рус.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Практические занятия проводятся:

- По разделу ПМ01 (МДК0301) в учебном кабинете.

- Учебная практика проводится в учебном кабинете

(выполнение практических манипуляций), а также на пищевых объектах.

Под руководством врача по гигиене питания проводятся санитарно-эпидемиологические обследования организации пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.

- Производственная практика – в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае».

Модуль осваивается на втором году обучения в 3 и 4 семестрах после освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Информационные технологии в профессиональной деятельности, аналитическая химия и техника лабораторных исследований, экономика, организация и управление в учреждениях Роспотребнадзора России, основы делопроизводства.

Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследования, социально-гигиеническое наблюдение, проведение лабораторных исследований.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): специалисты, имеющие высшее медицинское образование, квалификацию – врач.

Требование и квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Медико-педагогический состав: специалисты, имеющие высшее медицинское образование.

Руководители практики: специалисты, имеющие высшее медицинское образование (квалификация – врач).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции).	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
<p><b>ПК 3.1.</b> Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности общественного питания. торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p>	<p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий общественного питания, торговли, с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.</li> <li>- Проведение измерений факторов среды.</li> <li>- Оформление актов обследования, объектов гигиены питания и протоколов лабораторных исследований.</li> </ul>	<p>Проведение тестового контроля с применением информационных технологий.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Участвовать в проведении расследований но установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение расследования по установлению причин возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</li> <li>- Оформление акта расследования пищевого отравления.</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Проведение отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение отбора проб продукции.</li> <li>- Оформление акта отбора (проб) продукции.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>

<p><b>ПК 3.4.</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p>	<p>-Выявление факторов риска при проведении санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. - Оформление санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК 3.5.</b> Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.</p>	<p>- Оформление планово-отчётной документации, производственных показателей отделения гигиены питания. - Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания.</p>	<p>Проведение тестового контроля с применением информационных технологий. Решение ситуационных задач. Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p>	<p>- Проведение гигиенического обучения работников отдельных профессий в области гигиены питания. - Разработка аттестационных материалов для проведения контроля знаний работников отдельных профессий в области гигиены питания.</p>	<p>Решение ситуационных задач. Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>Аттестация по модулю</b></p>	<p>Обучающийся для освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт в проведении санитарно-эпидемиологических обследований производства, транспортировки, хранения и реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации. Проведения гигиенического обучения работников, организации</p>	<p>Экзамен (квалификационный)</p>

	<p>рабочего места и ведения делопроизводства по формам установленного образца.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение тестового контроля с применением информационных технологий</li> <li>- Оформление актов обследования предприятий общественного питания, торговли.</li> <li>- Проведение расследования пищевого отравления.</li> <li>- Оформление акта отбора образцов продукции</li> <li>- Оформление протокола лабораторных исследований</li> <li>- Оформление санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания.</li> <li>- Разработка программы для проведения гигиенического обучения работников предприятий общественного питания.</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции).</b>	<b>Основные показатели оценки результата .</b>	<b>Формы и методы контроля.</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Аккуратное выполнение заданий для реализации профессиональных задач.</li> <li>- Положительные отзывы с производственной практики.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях и учебной практике, при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка на производственной практике.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснование постановки цели выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов гигиены питания.</li> </ul>	Наблюдение и анализ на практических занятиях и учебной практике при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.

	-Проведение контроля качества оформления документации.	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях на объектах гигиены питания - Соответствие полученных результатов принятым решениям.	Наблюдение и анализ на практических занятиях и учебной практике при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Осуществление поиска информации для гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий. -Использование информации при выполнении практических заданий.	Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы на ПК в различных программах в профессиональной деятельности. - Использование информационно-коммуникационных технологии при гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий	Наблюдение и анализ на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.



<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками организации, в которой проходит практика, с сотрудниками обследуемых объектов. - Наличие положительных отзывов о коммуникативных качествах студентов по итогам производственной практики</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.</p>	<p>- Организация работы в группах, командах - Проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнений заданий.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.</p>	<p>- Применение форм самообразования санитарно-просветительной деятельности в области гигиены питания. -Повышение квалификации при проведении санитарно-эпидемиологических обследований.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Применение новых форм в области санитарно-просветительной деятельности на пищевых объектах -Использование инновационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p><b>ОК 10</b></p>	<p>Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>

<p><b>ОК 11.</b> Быть готовым брать па себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в природоохранных мероприятиях</li> <li>- Планирование мероприятий по предупреждению загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами (ЧХВ)</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка в процессе внеаудиторной работы</p>
<p><b>ОК 12.</b> Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях</li> <li>- Составление плана оказания первой медицинской помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Итоговая государственная аттестация. Решение ситуационных задач.</p>
<p><b>ОК 13.</b> Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение на практике требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</li> <li>- Владение средствами пожаротушения.</li> </ul>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p><b>ОК 14.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление учётно-отчётной документации</li> <li>- Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания.</li> </ul>	<p>Тестовый контроль с применением информационных технологий. Решение ситуационных задач. Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p><b>ОК 15.</b> Вести здоровый образ жизни заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическое занятие физической культурой для укрепления здоровья.</li> <li>- Участие в спортивных секциях и спартакиадах.</li> </ul>	<p>Мониторинг ведения здорового образа жизни</p>