

1. АННОТАЦИЯ 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.

