

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРНАУЛЬСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

На заседании цикловой комиссии

Лабораторная
гигиеника и микр.
(название комиссии)

Протокол № 10 от 10.06 2020

Председатель В.В. Мартынов
(подпись ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
Шмакова Н.С.

Шмакова
(подпись)

10 июня 2020
(дата)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело базовой
подготовки (очная форма обучения)

Квалификация выпускника 51 санитарный фельдшер

г. Барнаул, 2020

Программа производственной практики 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", 2020

© Синельникова Г.И., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)	14
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НАБЛЮДЕНИЯ, ОБСЛЕДОВАНИЯ И ИССЛЕДОВАНИЯ УСЛОВИЙ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ (ПОД РУКОВОДСТВОМ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ)

1.1. Цели производственной практики

Целью практики является:

- умение применять теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформление результатов обследования;
- Проведение отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и оформление акта отбора проб;
- Проведение лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протокола лабораторного исследования(испытания);
- Проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах контроля гигиены питания;
- Сбор необходимого материала для написания выпускной квалификационной работы;
- Приобретение социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

1.2 Задачи производственной практики

В ходе производственной практики студент должен выполнить следующие виды работ:

- Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.
- Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.
- Проведение обследования предприятия пищевой промышленности с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.
- Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, оформление документации.

- Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.
- Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.
- Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.
- Проведение отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации.
- Определение с помощью экспресс-методов качества мытья посуды.
- Ведение учётно-отчётной документации.
- Проведение статистической обработки информации по пищевым отравлениям.
- Составление программы обучения для работников организаций общественного питания
- Проведение гигиенического обучения работников торговли.

1.3. Место производственной практики в структуре ППСЗ

Производственная практика проводится 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», МДК 0101 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследования, МДК 0301 Гигиена питания и здоровье населения.

1.4. Формы проведения производственной практики

Лабораторная, производственная.

Место и время проведения производственной практики

ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», а также на объектах контроля – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики студент должен сформировать и приобрести **практический опыт**:

- участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;
- 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 лабораторных исследований(испытаний);

- проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены питания;
- вести делопроизводство;
- общаться с коллегами в процессе профессиональной деятельности.

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;
- сформировать общие и профессиональные компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.

- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.
- ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
- ОК 14. Вести утвержденную учётно-отчётную документацию.
- ОК15. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
- ОК16. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- 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 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, учёт и статистическую обработку информации по гигиене питания.
- ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения

№ п/п	Разделы(этапы) практики	Кол-во часов
1	1.Подготовительный этап Организационная работа. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.	6
2	2.Производственный этап Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.	6
3	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, оформление документации.	6
4	Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.	6
5	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.	6
6	Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.	6
7	Проведение отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации.	6
8	Определение с помощью экспресс-методов качества мытья посуды	6

9	Ведение учётно-отчётной документации.	6
10	Проведение статистической обработки информации по пищевым отравлениям.	6
11	Составление программы обучения для работников организаций общественного питания.	6
12	3.Заключительный этап Проведение гигиенического обучения работников торговли. Дифференцированный зачет.	6

ЗСТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ03 Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения

№ п/п	ПК и умения	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на производственной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час
1	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.5.	1.Подготовительный этап Организационная работа	- проведение инструктажа по технике безопасности; - знакомство с устройством и оснащением рабочих мест; -заполнение документации;	1. Знакомство с инструктажем по технике безопасности 2. Знакомство с требованиями к организации рабочих мест, формами и методами работы 3. Участие в планировании работы и заполнении документации	6
2	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.1. 3.5.	2.Производственный этап Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли, с использованием лабораторных методов исследований, оформление документации.	-проведение обследования организаций торговли с использованием лабораторных методов исследования.	1.Участие в составлении плана обследования организации торговли с применением нормативной документации 2.Проведение обследования организации торговли, проведение замеров температуры в холодильных камерах, замеров освещенности рабочих местах. 3.Оформление протоколов замеров. 4.Оформление акта обследования организации торговли.	6
3	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.1. 3.5.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.	-проведение обследования рынка с использованием лабораторных методов исследования; -составление плана обследования рынка; -применение нормативной документации при составлении плана обследования рынка; -оформление документации.	1. Определение критических контрольных точек при обследовании рынка 2. Определение зонирования рынка 3.Определение соответствия санитарно-гигиенического состояния оборудования рынка 4. Оценка приема, хранения и реализации пищевых продуктов 5.Условия труда, здоровье и	6

				<p>производственная гигиена работников</p> <p>6. Проведение замеров температуры в холодильном оборудовании</p> <p>7. Оформление заключения по результатам проведенных исследований.</p> <p>8. Разработка рекомендаций по улучшению условий труда</p>	
4	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.1. 3.5.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных методов исследований, оформление документации.	-проведение обследования столовой с использованием лабораторных методов исследования.	<p>1. составление плана обследования столовой;</p> <p>-применение нормативной документации</p> <p>2. Проведение обследования столовой</p> <p>3. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>4. Оформление акта взятия смывов.</p> <p>5. Оформление акта обследования столовой</p>	6
5	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.2. 3.3. 3.5.	Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.	<p>-проведение расследования пищевого отравления;</p> <p>-выявление пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление;</p> <p>-проведение обследования пищевого объекта;</p> <p>-оформление результатов расследования.</p>	<p>1. Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений.</p> <p>2. Оформление экстренного извещения о пищевом отравлении.</p> <p>3. Проведение сбора пищевого анамнеза.</p> <p>4. Выявление пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление.</p> <p>5. Проведение обследования пищевого объекта.</p> <p>6. Проведение отбора образцов пищевых продуктов, направляемых для лабораторного исследования.</p> <p>7. Оформление акта расследования пищевого отравления.</p> <p>8. Оформление информационного буклета по профилактике пищевых отравлений</p>	6

6	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.4. 3.5.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.	-проведение обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов ; -составление плана обследования транспорта; -применение нормативной документации при составлении плана обследования транспорта; -оформление санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов; -оформление документации.	1.Участие в проведении обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов. 2. Составление плана обследования транспорта с применением нормативной документации 3. Оформление акта обследования транспорта 4. Оформление санитарного паспорта на транспорт для перевозки пищевых продуктов.	6
7	ОК 1 – ОК 14 ПК 2.1. – 2.4.	Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.	-проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа; -оформление акта отбора пробы; -оформление протокола лабораторных исследований	1.Участие в отборе проб готовой пищи для бактериологического анализа. 2. Оформление акта отбора проб 3. Оформление протокола лабораторных исследований 4. Оформление санитарно-гигиенического заключения по результатам исследований	6
8	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.3. 3.5.	Проведение отбора проб готовой пищи на химический состав и энергетическую ценность, оформление документации.	- проведение отбора проб готовой пищи; -оформление акта отбора пробы; - проведение лабораторных исследований; -проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами; -оформление протокола лабораторных исследований	1.Участие в отборе проб готовой пищи для определения энергетической ценности готовых блюд, содержания в них жира, белка, углеводов. 2.Оформление акта отбора проб 3. Освоение методики определения 4. Расчет химического состава и энергетической ценности готовой пищи 5.Сопоставление фактического содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности с данными «Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения 6. Оформление протокола лабораторных исследований	6
9	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.1. 3.5	Определение с помощью экспресс методов качества мытья	- определение качества мытья посуды экспресс-методом; -оформление документации.	1.Определение качества мытья посуды тест-полосками. 2. Оформление протокола лабораторных исследований	6

		посуды.			
10	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.5	Ведение учётно-отчётной документации.	- освоение делопроизводства; - основные законодательные документы, нормативно-техническая документация; - формы учёта и отчётности.	1.Участие в обработке данных по общей и профессиональной заболеваемости и результатам прохождения медосмотров. 2.Участие в составлении форм учета и отчетности отделения гигиены питания. 3.Оформление документации: -заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы продукции; -постановления о запрещении использования пищевой продукции по назначению; -предписания о прекращении нарушений прав потребителей.	6
11	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.6.	Составление программы обучения для работников организаций общественного питания.	-составление программы гигиенического обучения для работников организаций общественного питания, организаций торговли; -составление тестовых заданий для аттестации	1.Участие в составлении программ гигиенического обучения и тестовых заданий для аттестации работников организаций общественного питания, организаций торговли.	6
12	ОК 1 – ОК 14 ПК 3.6.	Заключительный этап Подведение итогов производственной практики Проведение гигиенического обучения работников организаций общественного питания, организаций торговли. *Дифференцированный зачет.	-составление текста бесед; -составление памяток по срокам реализации пищевых продуктов; -составление информационных буклетов по пропаганде здорового образа жизни. Защита отчета.	1.Участие в проведении гигиенического обучения и аттестации работников организаций общественного питания, организаций торговли.	

*Дифференцированный зачет по итогам учебной и производственной практики

Самостоятельная работа проводится в форме подготовки и проведения беседы.

Темы бесед:

- Роль молока и молочных продуктов в возникновении заболеваний человека.
- Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
- Требования к тепловой обработке продуктов.

- Расследование пищевого отравления.
- Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература:

1. Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] / Архангельский, Владимир Иванович - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. -

<http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970437315.html>

2. Сборник заданий по общей гигиене [Электронный ресурс] / Калишев М.Г.[и др.] - М. : Литтерра, 2016. - <http://www.medcollegelib.ru>

Дополнительная литература:

1. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студ. учреждений высш. Образования / А.А.Королев. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2016. – 544с.

2. Гигиена с основами экологии человека: учебник / В.И.Архангельский [и др.]; под ред. П.И.Мельниченко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 752с.: ил.

3. Алтайский вестник Роспотребнадзора: журнал / учредитель: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае». – Барнаул: Азбука, 2015-2020гг

Основные нормативные и методические документы.

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред.от 03.07.2016).

2. ГОСТ 30390-2013 « Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

3. ГОСТ 32692-2014 « Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

4. ТР ТС 022/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».

5. СанПиН 2.3.2. 1076-01« Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»(ред. от 06.07.2011).

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

7. СП 2.3.4. 3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

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

9. СП 2.3.6.1254-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»(ред.от 10.06.2016).

10. Инструкция о порядке расследования, учёта и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях.

Интернет-ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс] / Центр информационных технологий МГУ. – Электрон. дан. – М.: ООО «НПП «ГАРАНТ - СЕРВИС- УНИВЕРСИТЕТ», 1990. - Режим доступа: www.garant.ru, свободный. — Загл. с экрана.-Яз.рус.
2. Консультант Плюс- надежная правовая поддержка [Электронный ресурс] / Официальный сайт компании «Консультант Плюс». – Электрон.дан. – М.: «Консультант Плюс», 1997. - Режим доступа: www.consultant.ru, свободный. — Загл.с экрана.-Яз.рус.
3. Минздравсоцразвития России [Электронный ресурс] / Министерство здравоохранения и социального развития РФ. .: Разработка и сопровождение : Метод. ру. Интерфейс: ДизайнДепо. – Электрон. дан. – М: Министерство здравоохранения и социального развития РФ, 2011. – Режим доступа <http://www.minzdravsoc.ru/>, свободный. – Загл.с экрана.-Яз.рус, англ.

4.2 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Аппаратура, приборы, инструменты, лабораторная посуда, реактивы, необходимые для проведения лабораторных исследований (испытаний)

4.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Методическая разработка по составлению беседы.

4.4 Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих подготовку студентов на производственной практике.

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

5. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Защита отчета (дневник, цифровой и текстовый отчет, беседа).

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 3.1. 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"> - Выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска. - Проведение измерений факторов среды. - Оформление актов обследования, объектов гигиены питания и протоколов лабораторных исследований. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение расследования по установлению причин возникновения пищевых отравлений и заболеваний. - Оформление акта расследования пищевого отравления. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение отбора проб продукции. - Оформление акта отбора (проб) продукции. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p>ПК 3.4. Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p>ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление планово-отчётной документации, производственных показателей отделения гигиены питания. - Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p>ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Аккуратное выполнение заданий для реализации профессиональных задач. - Положительные отзывы с производственной практики.	Экспертное наблюдение и оценка на производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование постановки цели выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов гигиены питания. -Проведение контроля качества оформления документации.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
ОК 3. 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.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
ОК 4. 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.	Экспертное наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.
ОК 5. 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	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация работы в группах, командах - Проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнений заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение форм самообразования санитарно-просветительной деятельности в области гигиены питания. -Повышение квалификации при проведении санитарно-эпидемиологических обследований. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Применение новых форм в области санитарно-просветительной деятельности на пищевых объектах -Использование инновационных технологий в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в природоохранных мероприятиях - Планирование мероприятий по предупреждению загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами (ЧХВ) 	<p>Наблюдение и оценка в процессе внеаудиторной работы</p>
<p>ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях -Составление плана оказания первой медицинской помощи пострадавшим. 	<p>Итоговая государственная аттестация. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение на практике требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности. -Владение средствами пожаротушения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>

<p>ОК 14. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление учётно-отчётной документации -Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 15. Вести здоровый образ жизни заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическое занятие физической культурой для укрепления здоровья. - Участие в спортивных секциях и спартакиадах. 	<p>Мониторинг ведения здорового образа жизни</p>
<p>ОК16. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных данных (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в военно-патриотических мероприятиях. -Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы. 	<p>Оценка общей физической подготовки.</p>