

Аттестация по итогам производственной практики
Перечень вопросов для дифференцированного зачета по итогам
производственной практики

(Гигиена питания)

Перечень практических заданий

1. Определение:

- 1.1 качества мытья посуды экспресс-методом, гигиеническая норма;
- 1.2.наличия моющих средств в моечной ванне, гигиеническая оценка;
- 1.3. относительной влажности воздуха в столовой, гигиеническая оценка;
- 1.4. температуры воздуха в столовой, гигиеническая оценка;
- 1.6. скорости движения воздуха в моечном отделении анемометром цифровым, гигиеническая оценка;
- 1.7. освещенности на рабочих местах и в обеденном зале, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.8. КЕО в варочном зале, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.10.температуры хранения пищевых продуктов, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.11. температуры холодных напитков, гигиеническое заключение.

2. Демонстрация:

- 2.1.заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы продукции;
- 2.2. информации о прекращении реализации (продажи, хранении, транспортировки) некачественных и опасных пищевых продуктов;
- 2.3. постановления о запрещении использования пищевой продукции по назначению;
- 2.4. предписания о прекращении нарушений прав потребителей;
- 2.5 акта санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли;
- 2.6 акта санитарно-эпидемиологического обследования рынка
- 2.7акта санитарно-эпидемиологического обследования организации общественного питания;
- 2.8.санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов;
- 2.9 приборов для измерения освещенности;
- 2.10 приборов для определения температуры и относительной влажности воздуха.

3. Проведение:

- 3.1.отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации;
- 3.2. отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации;
- 3.3.упаковки и доставки проб пищевых продуктов в лабораторию
- 3.4.взятия смывов с посуды, инвентаря, оборудования, рук персонала, пищевых объектов, оформления документации;

- 3.5. доставки смывов для анализа в лабораторию;
- 3.5. разбора результатов исследования;
- 3.6. санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли;
- 3.7 санитарно-эпидемиологического обследования рынка
- 3.8. санитарно-эпидемиологического обследования организации общественного питания;
- 3.9. санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации
- 3.10. оценки условий труда

4. Заполнение:

- 4.1 акта расследования пищевого отравления;
 - 4.2 извещения о пищевом отравлении;
 - 4.3. акта отбора проб
 - 4.4 протокола лабораторных исследований
 - 4.5. санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов.
5. Составление программы обучения для работников организаций общественного питания.
6. Проведение гигиенического обучения работников торговли.
7. Проведение статистической обработки информации по пищевым отравлениям.

Процедура проведения аттестации

Дифференцированный зачет проводится по билетам. В билете три практических задания.

Критерии оценки:

Отлично: 1) ответ полный и правильный на основании изученных теорий; 2) работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы.

Хорошо: 1) ответ полный и правильный на основании изученных теорий; 2) работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Удовлетворительно: 1) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный; 2) работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка.

Неудовлетворительно: 1) при ответе обнаружено напоминание студентам основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя; 2) допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Итоговая оценка выводится исходя из трех практических заданий.