

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор КТБПОУ БМК

О.М. Бондаренко



августа 20*21* г.

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

Барнаул, 2021

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

СОДЕРЖАНИЕ.

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	43

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 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 оформлени-

ем 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:

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.
ПК3.1	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 профессий.
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 лич-

ОК 8	ностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
ОК 11	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.
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 учетно-отчетную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Учебный план ПМ

Курс	Се- местр	Название МДК/раздела	Мак- си- маль- ная нагру- зка	Обязательная нагрузка			Самостоя- тельная работа	Практика		Форма контроля
				всего часов	теоре- тиче- ские за- нятия	практи- ческие занятия, в т.ч. семина- ры		Учебная, нед/час	Производ- ственная, нед/час	
2	3	ПМ03 Санитарно- гигиенические наблюдения, обсле- дования и исследо- вания условий и ка- чества питания населения (под ру- ководством врача по гигиене питания) МДК0301_Гигиена питания и здоровье населения			64	36	67			
	4				20	40	13	36 (1н)	72(2н)	Дифференциро- ванный зачет Экзамен
			Учебная практика Производственная практика						36 (1н)	72(2н)
Итого			240	160	84	76	80			

Тематический план ПМ03 Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения, МДК0301_Гигиена питания и здоровье населения

Теория

Семестр	№ п/п	Тема	Количество часов		Форма контроля
			аудиторных	самостоя- тельной ра- боты	
3	Тема 1.1	Введение в гигиену питания	2		Текущий контроль
	Тема 1.2	Обмен веществ и энергии в организме	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.3	Белки, жиры углеводы, минеральные эле- менты	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.4	Витамины	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.5	Рациональное питание	2	4	Текущий контроль
	Тема 1.6	Диетическое питание	2		Текущий контроль
	Тема 1.7	Лечебно-профилактическое питание.	2		Текущий контроль
	Тема 1.8	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.9	Санитарно-эпидемиологические требова- ния к организации питания населения.	2	5	Текущий контроль
	Тема 1.10	Мясо. Птица. Гигиенические показатели качества.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.11	Яйца и яичные продукты.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.12	Рыба и рыбные продукты	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.13	Молоко и молочные продукты	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.14	Зерновые продукты.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.15	Овощи, плоды, грибы.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.16	Баночные консервы и их виды.		2	Текущий контроль
	Тема 1.17	Санитарно-эпидемиологические требова- ния к пищевым добавкам.	2		Текущий контроль
	Тема 1.18	Влияние микроорганизмов и различных	2	3	Текущий контроль

	факторов окружающей среды на качество продуктов.			
Тема 1.19	Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	2	2	Текущий контроль
Тема 1.20	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.	2	1	Текущий контроль
Тема 1.21	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба.	2	2	Текущий контроль
Тема 1.22	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования молокоперерабатывающих предприятий.	2	2	Текущий контроль
Тема 1.23	Санитарно-эпидемиологические требования к мясоперерабатывающим предприятиям	2	2	Текущий контроль
Тема 1.24	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий рыбной промышленности	2	2	Текущий контроль
Тема 1.25	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	2	4	Текущий контроль
Тема 1.26	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.	2	4	Текущий контроль
Тема 1.27	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования кондитерских цехов.	2	2	Текущий контроль
Тема 1.28	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка.	2		Текущий контроль
Тема 1.29	Проведение санитарно-	2	2	Текущий контроль

		эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.			
	Тема 1.30	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций мелкорозничной сети.	2	8	Текущий контроль
	Тема 1.31	Проведение отбора образцов пищевых продуктов для лабораторных исследований.	2		Текущий контроль
	Тема 1.32	Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.	2	2	Текущий контроль
4	Тема 1.33	Пищевые отравления.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.34	Пищевые отравления микробной этиологии	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.35	Пищевые отравления немикробной этиологии.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.36	Расследование пищевых отравлений.	2	1	Текущий контроль
	Тема 1.37	Мероприятия по ликвидации пищевых отравлений.	2	2	Текущий контроль
	Тема 1.38	Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность отделения гигиены питания.	2		Текущий контроль
	Тема 1.39	Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации.	2		Текущий контроль
	Тема 1.40	Организация курсового гигиенического обучения декретированных групп населения.	2		Текущий контроль
	Тема 1.41	Проведение аттестации работников отдельных профессий.	2	4	Текущий контроль
	Тема 1.42	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пи-	2		Дифференцированный

		щевых продуктов.			зачет.
Всего			84	80	

Практика

Семестр	№ п/п	Тема занятия	Количество часов		Форма контроля
			аудиторных	самостоятельной работы	
3	Тема 1.9	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.	4		Текущий контроль
	Тема 1.13	Молоко и молочные продукты	4		Текущий контроль
	Тема 1.14	Зерновые продукты.	4		Текущий контроль
	Тема 1.19	Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	4		Текущий контроль
	Тема 1.21	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба.	4		Текущий контроль
	Тема 1.22	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования молоко перерабатывающих предприятий.	4		Текущий контроль
	Тема 1.25	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	4		Текущий контроль
	Тема 1.26	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.	4		Текущий контроль
	Тема 1.30	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций мелкорозничной сети.	4		Текущий контроль
4	Тема 1.32	Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.	4		Текущий контроль

	Тема 1.36	Расследование пищевых отравлений.	8		Текущий контроль
	Тема 1.39	Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации.	4		Текущий контроль
	Тема 1.40	Организация курсового гигиенического обучения декретированных групп населения.	12		Текущий контроль
	Тема 1.41	Проведение аттестации работников отдельных профессий.	12		Экзамен
Всего			76		

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.
Раздел ПМ 1. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования в области гигиены питания и здоровья населения		240
МДК 0301 Гигиена питания и здоровье населения		240
Тема 1.1 Введение в гигиену питания	Содержание 1. Определение понятия гигиены питания как науки. 2. Содержание, связь с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами.	2
Тема 1.2 Обмен веществ и энергии в организме	Содержание 1. Энергетический баланс. 2. Единицы измерения энергии. 3. Основной обмен.	2
	Самостоятельная работа Обмен веществ и энергии в организме	2
Тема 1.3 Белки, жиры углеводы, минеральные элементы	Содержание 1. Значение для организма. 2. Источники в питании. 3. нормы потребления.	2
	Самостоятельная работа Белки, жиры углеводы, минеральные вещества	2
Тема 1.4 Витамины	Содержание 1. Водорастворимые витамины. 2. Жирорастворимые витамины. 3. Значение витаминов и их основные источники	2

	Самостоятельная работа	2
	Витамины	
Тема 1.5 Рациональное питание	Содержание 1. Сбалансированность питательных веществ. 2. Режим питания. 3. Распределение рациона по приемам пищи.	2
	Самостоятельная работа	4
	Рациональное питание	
Тема 1.6 Диетическое питание	Содержание 1. Принципы лечебного питания. 2. Требования к организации питания в ЛПУ и санитарно-курортных учреждениях.	2
Тема 1.7 Лечебно-профилактическое питание.	Содержание 1. Принципы и научные основы ЛПП. 2. Правила выдачи ЛПП.	2
Тема 1.8 Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.	Содержание 1. Роль питания в возникновении заболеваний. 2. Алиментарно-зависимые заболевания, их профилактика.	2
	Самостоятельная работа	2
	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	
Тема 1.9 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.	Содержание 1. Оценка состояния питания различных групп населения. 2. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. 3. Питание отдельных групп населения.	2
	Практические занятия	4
	1. Оценка рациона питания по таблицам, рекомендации по коррекции питания.	
	Самостоятельная работа	5

	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.	
Тема 1.10 Мясо. Птица. Гигиенические показатели качества.	Содержание 1. Пищевая и биологическая ценность мяса. 2. Мясо больных животных, условия его использования. 3. Колбасы. Пищевая ценность.	2
	Самостоятельная работа Мясо. Птица. Гигиенические показатели качества.	2
Тема 1.11 Яйца и яичные продукты.	Содержание 1. Пищевая и биологическая ценность яиц. 2. Эпидемиологическое значение яиц.	2
	Самостоятельная работа Яйца и яичные продукты	2
Тема 1.12 Рыба и рыбные продукты.	Содержание 1. Пищевая и биологическая ценность. 2. Гигиенические показатели качества рыбы. 3. Рыба как фактор передачи гельминтозов.	2
	Самостоятельная работа Рыба и рыбные продукты	2
Тема 1.13 Молоко и молочные продукты	Содержание 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
	Практические занятия 1. Отбор проб молока и молочных продуктов, оформление акта отбора проб.	4
	Самостоятельная работа Молоко и молочные продукты	2
Тема 1.14	Содержание	2

Зерновые продукты.	1. Гигиеническая оценка качества и безопасности зерновых продуктов. 2. Роль зерновых продуктов в возникновении заболеваний человека.	4 2
	Практические занятия	
	1.Отбор проб муки, оформление акта отбора проб.	
	Самостоятельная работа Зерновые продукты	
Тема 1.15 Овощи, плоды, грибы.	Содержание 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
	Самостоятельная работа	2
	Овощи, плоды, грибы.	
Тема 1.16 Баночные консервы и их виды.	Содержание 1. Пищевая ценность. 2. Ветеринарно-санитарная и гигиеническая экспертиза баночных консервов.	2
	Самостоятельная работа	2
	Баночные консервы и их виды	
Тема 1.17 Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам.	Содержание 1. Гигиенические принципы по применению пищевых добавок. 2. Классификация и санитарно-гигиеническая характеристика пищевых добавок.	2
Тема 1.18 Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество продуктов.	Содержание 1.Условия, обеспечивающие сохранность качества пищевых продуктов. 2.Влияние микроорганизмов на качество продуктов.	2
	Самостоятельная работа	
	Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество продуктов.	3

Тема 1.19 Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	Содержание 1. Назначение санитарно-эпидемиологической экспертизы. 2. Этапы проведения.	2
	Практические занятия	4
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	
	Самостоятельная работа Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз	2
Тема 1.20 Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.	Содержание 1. Требование к территории 2. Требование к водоснабжению, канализации 3. Требования к содержанию необходимых групп помещений.	2
	Самостоятельная работа	1
	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.	
Тема 1.21 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба.	Содержание 1. Требования к устройству и содержанию предприятий хлебопекарной промышленности 2. Система санитарной обработки технологического оборудования. 3. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу.	2
	Практические занятия	4
	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций по производству хлеба, оформление документации.	
	Самостоятельная работа Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций по производству хлеба.	2
Тема 1.22 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования молоко перерабатывающих предприятий.	Содержание 1. Зонирование и поточность технологического процесса. 2. Приёмка поступающего сырья. 3. Производство молочной продукции.	2
	Практические занятия	4

	Санитарно-эпидемиологическое обследование горькомбината с использованием лабораторных методов исследований.	
	Самостоятельная работа	2
	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования молоко перерабатывающих предприятий.	
Тема 1.23 Санитарно-эпидемиологические требования к мясоперерабатывающим предприятиям	Содержание 1. Зонирование и поточность технологического процесса. 2. Система санитарной обработки технологического оборудования 3. Организация лабораторного контроля	2
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно-эпидемиологические требования к мясоперерабатывающим предприятиям	
Тема 1.24 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий рыбной промышленности	Содержание 1. Требования к устройству и содержанию помещений. 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 3. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.	2
	Самостоятельная работа	
	Санитарно-эпидемиологического обследования предприятий рыбной промышленности Требования к замороженной рыбе	2
Тема 1.25 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	Содержание 1. Требования к устройству и содержанию помещений 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 3. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.	2
	Практические занятия	4
	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций общественного питания.	
	Самостоятельная работа	4
	Санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания.	

Тема 1.26 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.	Содержание 1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 2. Санитарные требования к приёму и хранению пищевых продуктов. 3. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	2
	Практические занятия Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций торговли.	4
	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли.	4
Тема 1.27 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования кондитерских цехов.	Содержание 1. Пищевая ценность кондитерских изделий. 2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу. 3. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.	2
	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологического обследования кондитерских цехов.	2
Тема 1.28 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка.	Содержание 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
Тема 1.29 Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.	Содержание 1. Сырьё для колбасных изделий. 2. Технология производства колбасных изделий. 3. Условия труда, здоровье и производственная гигиена работников.	2
	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.	2
Тема 1.29 Проведение санитарно-	Содержание 1. Требования к содержанию помещений и оборудованию организаций	2

эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.	мелкорозничной сети. 2. Требования к соблюдению правил личной гигиены . 3. Ассортимент продукции организаций мелкорозничной сети.	4
	Практические занятия	
	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций мелкорозничной сети.	
	Самостоятельная работа	
	Санитарно-эпидемиологического обследования предприятий по производству колбасных изделий.	8
Тема 1.31 Проведение отбора образцов пищевых продуктов для лабораторных исследований.	Содержание 1. Нормативные документы, содержащие требования к лабораторной посуде. 2. Требования к посуде для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.	2
Тема 1.32 Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.	Содержание 1. Специализированный и неспециализированный транспорт. 2. Перевозка скоропортящихся и не скоропортящихся продуктов.	2
	Практические занятия	4
	Санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов.	
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов	
Тема 1.33 Пищевые отравления.	Содержание 1. Понятие о пищевых отравлениях, классификация. 2. Признаки пищевого отравления.	2
	Самостоятельная работа	2
	Пищевые отравления.	
Тема 1.34	Содержание	2

Пищевые отравления микробной этиологии.	1. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика. 2. Пищевые бактериальные токсикозы. Профилактика. 3. Пищевые микотоксикозы. Профилактика.	2
	Самостоятельная работа. Пищевые отравления микробной этиологии.	
Тема 1.35 Пищевые отравления немикробной этиологии.	Содержание 1. Отравления солями тяжёлых металлов, пестицидами, нитратами и нитритами. 2. Отравления продуктами животного и растительного происхождения. 3. Клиника. Профилактика.	2
	Самостоятельная работа Пищевые отравления немикробной этиологии.	2
Тема 1.36 Расследование пищевых отравлений.	Содержание 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
	Практические занятия 1. Расследование причин и выявление условий возникновения пищевых отравлений. 3. Оформление акта расследования пищевых отравлений.	4
	Самостоятельная работа Расследование пищевых отравлений.	1
Тема 1.37 Мероприятия по ликвидации пищевых отравлений.	Содержание 1. Изоляция источника возбудителя инфекции. 2. Прерывание путей обсеменения пищевых продуктов. 3. Предупреждение размножения микроорганизмов.	2
	Самостоятельная работа	2

	Мероприятия по ликвидации пищевых отравлений.	
Тема 1.38 Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность отделения гигиены питания.	Содержание 1. Учётно-отчётные формы отделения гигиены питания. 2. Должностная инструкция помощника санитарного врача по гигиене питания.	2
Тема 1.39 Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации.	Содержание 1. Формы регистрации документации. 2. Учет и статистическая обработка информации.	2
	Практические занятия Делопроизводство, регистрация, учет и статистическая обработка информации.	4
Тема 1.40 Организация курсового гигиенического обучения декретированных групп населения.	Содержание 1. Учебно-методическое обеспечение курсового гигиенического обучения. 2. Методы и средства обучения.	2
	Практические занятия 1. Разработка учебно-тематического плана гигиенического обучения работников общественного питания.	4
	2. Разработка учебно-тематического плана гигиенического обучения работников организаций торговли.	4
	3. Разработка учебно-тематического плана гигиенического обучения работников молокоперерабатывающей промышленности.	4
Тема 1.41 Проведение аттестации работников отдельных профессий.	Содержание 1. Периодичность аттестации. 2. Место проведения аттестации. 3. Учёт и регистрация результатов профессиональной гигиенической подготовки.	2
	Практическое занятие 1. Разработка тест-контроля для аттестации работников организаций обще-	4

	<p>ственного питания.</p> <p>2. Разработка тест-контроля для аттестации работников организаций торговли.</p> <p>3. Разработка тест-контроля для аттестации работников молокоперерабатывающей промышленности.</p>	4 4
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Проведение аттестации работников отдельных профессий.</p> <p>1. Составление программы гигиенического обучения для работников мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>2. Составление тест-контроля для аттестации работников мясоперерабатывающих предприятий.</p>	4
<p>Тема 1.42 Дифференцированный зачет.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Правовая основа и порядок государственной регистрации новых пищевых продуктов.</p> <p>2. Генетически модифицированные источники пищи.</p> <p>3. Контроль за производством и оборотом БАДов</p>	2
<p>Учебная практика 36ч Виды работ</p> <p>1. Проведение отбора образцов для исследований мяса и кулинарных изделий из рубленного мяса, оформление документации.</p> <p>2. Проведение отбора образцов для исследований молока и молочных продуктов, оформление документации.</p> <p>3. Проведение исследований муки и хлеба, оформление документации.</p> <p>4. Проведение исследований колбасных изделий, оформление документации.</p> <p>5. Проведение исследований баночных консервов, оформление документации.</p> <p>6. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования пищеблока ЛПУ с использованием инструментальных методов исследований, оформление документации.</p> <p>7. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования оптово-розничной базы, оформление документации.</p> <p>8. Оформление заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы</p> <p>9. Проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах контроля гигиены питания.</p>		

Производственная практика по профилю 72ч

Виды работ

1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.
2. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.
3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, оформление документации.
4. Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.
5. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.
6. Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.
7. Проведение отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации.
8. Определение с помощью экспресс-методов качества мытья посуды
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.

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

№ п/п	ПК, ОК	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на учебной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час	Формы контроля
1	ОК 1-14 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 техники безопасности 2. Изучение требований к организации рабочих мест 3. Участие в заполнении документации	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
2	ОК 1-14 ПК 3.3. 3.5.	2.Производственный этап Проведение отбора образцов для исследований мяса и кулинарных изделий из рубленого мяса, оформление документации. Проведение исследований колбасных изделий, оформ-	проведение исследования мяса и кулинарных изделий из рубленого мяса; проведение исследования колбасных изделий; оформление акта отбора пробы; оформление протокола лабораторных исследований;	1. Определение признаков свежего мяса 2.Определение органолептической оценки изделий из рубленого мяса. 3.определение кислотности. 3.Качественное определение наполнителя 4. Определение прожаренности мясных рубленых изделий. 5. Определение органолептических показателей колбасных изделий. 6.Определение хлорида	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

		ление документации.		натрия 7. Качественное определение крахмала 8. Оформление акта отбора проб 9. Оформление протокола лабораторных исследований.		
3	ОК 1-14 ПК 3.3. 3.5.	Проведение отбора образцов для исследований молока и молочных продуктов, баночных консервов, оформление документации.	проведение отбора проб молока и молочных продуктов; оформление акта отбора пробы; проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов, баночных консервов; проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами; оформление протокола лабораторных исследований;	1. Проведение отбора проб молока и молочных продуктов, баночных консервов 2. Оформление акта отбора проб 3. Проведение органолептической оценки молока. 4. Определение плотности молока. 5. Определение кислотности молока. 6. Определение консервантов в молоке. 7. Определение пастеризации молока. 8. Определение внешнего вида тары баночных консервов. 9. Определение герметичности.	6	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.

				<p>10. Определение состояния внутренней поверхности металлических банок.</p> <p>11. Органолептическая оценка консервов.</p> <p>12. Определение кислотности.</p> <p>13. Проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами;</p> <p>14. Оформление протокола лабораторных исследований.</p>		
4	<p>ОК 1-14 ПК 3.3. 3.5.</p>	<p>Проведение исследований муки и хлеба, оформление документации. Оформление заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы.</p>	<p>проведение отбора проб муки и хлеба; оформление акта отбора пробы; проведение лабораторных исследований муки и хлеба; проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами; оформление протокола лабораторных исследований.</p>	<p>1. Проведение отбора проб муки и хлеба.</p> <p>2. Оформление акта отбора пробы.</p> <p>3. Органолептическая оценка муки.</p> <p>4. Определение зараженности амбарными вредителями.</p> <p>5. Определение металлопримесей.</p> <p>6. Определение сырой клейковины.</p> <p>7. Определение кислотности.</p>	6	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

				<p>8. Органолептическая оценка хлеба.</p> <p>9. Определение пористости.</p> <p>10. Определение кислотности.</p> <p>11. Проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами;</p> <p>12. Оформление протокола лабораторных исследований.</p>		
5	<p>ОК 1-14 ПК 3.1. 3.3. 3.4.</p>	<p>Проведение обследования организаций пищевой промышленности.</p>	<p>проведение обследования пищеблока медицинской организации, оптовой розничной базы с использованием инструментальных методов исследования; оформление документации.</p>	<p>1. Определение критических контрольных точек на пищеблоке(ККТ).</p> <p>2. Определение соблюдения требований к устройству и содержанию помещений, к оборудованию, инвентарю, таре, к соблюдению личной гигиены сотрудников.</p> <p>3. Определение температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>4. Соблюдение требований к оценке и реализации пищевой продукции.</p> <p>5. Оформление акта обследования</p>	6	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

6	ОК 1-14 ПК 3.6.	3.Заключительный этап Проведение гигиенического обучения и воспитания на объектах контроля гигиены питания. Подведение итогов учебной практики Дифференцированный зачет*	составление учебно-тематического плана гигиенического обучения работников организаций пищевой промышленности; проведение гигиенического обучения и воспитания.	1. Составление планов и программ гигиенического обучения 2.Проведение беседы о соблюдении требований к организациям пищевой промышленности	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
---	-----------------------	---	---	---	---	---

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

№ п/п	ПК, ОК	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на производственной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час	Формы контроля
1	ОК 1-14 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	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной прак-

				работы 3. Участие в планировании работы и заполнении документации		тике.
2	ОК 1-14 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 на рабочих местах. 3.Оформление протоколов замеров. 4.Оформление акта обследования организации торговли.	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.
3	ОК 1-14 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 составление плана обследования	1. Определение критических контрольных точек при обследовании рынка 2. Определение зонирования рынка 3.Определение соответствия санитарно-гигиенического состояния оборудования рынка	6	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по производственной практике.

			рынка; оформление документации.	4. Оценка приема, хранения и реализации пищевых продуктов 5. Условия труда, здоровье и производственная гигиена работников 6. Проведение замеров температуры в холодильном оборудовании 7. Оформление заключения по результатам проведенных исследований. 8. Разработка рекомендаций по улучшению условий труда		
4	ОК 1-14 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.	1. Составление плана обследования столовой, применение нормативной документации 2. Проведение обследования столовой 3. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, посуды. 4. Оформление акта взятия смывов. 5. Оформление акта обследования столовой	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.

5	ОК 1-14 ПК 3.2. 3.3. 3.5.	Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.	проведение расследования пищевого отравления; выявление пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление; проведение обследования пищевого объекта; оформление результатов расследования.	1.Участие в проведении исследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений. 2.Оформление экстренного извещения о пищевом отравлении. 3.Проведение сбора пищевого анамнеза. 4.Выявление пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление. 5.Проведение обследования пищевого объекта. 6.Проведение отбора образцов пищевых продуктов, направляемых для лабораторного исследования. 7.Оформление акта расследования пищевого отравления. 8.Оформление информационного буклета по профилактике пищевых отравлений	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.
---	---------------------------------------	--	--	--	---	---

6	ОК 1-14 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	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.
7	ОК 1-14 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по производственной практике.

8	ОК 1-14 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по производственной практике.
9	ОК 1-14 ПК 3.1. 3.5	Определение с помощью экспресс методов качества мытья посуды.	определение качества мытья посуды экспресс-методом; оформление документации.	1.Определение качества мытья посуды тест-полосками. 2. Оформление протокола лабораторных исследований	6	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении

						работ по производственной практике.
10	ОК 1-14 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: -заклучения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы продукции; -постановления о запрещении использования пищевой продукции по назначению; -предписания о прекращении нарушений прав потребителей.	6	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по производственной практике.
11	ОК 1-14 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по про-

						изводственной практике.
12	ОК 1-14 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.		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по производственной практике.

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. Видеofilмы, 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. Архангельский В.И. Гигиена и экология человека / Архангельский, В.И. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 176 с. – Текст: электронный. - ISBN 978-5-9704-3731-5 - URL: <http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970437315.html>
2. Гигиена и экология человека / под ред. Глиненко В.М. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. – Текст: электронный. - ISBN 978-5-9704-4866-3 - URL: <http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970448663.html>
3. Королев, Л.Л. Гигиена питания: учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: АCADEMIA, 2016. - 528с.
4. Рубина, Ф.А. Санитария и гигиена питания: учебное пособие. - М.: АCADEMIA, 2015.- 285с.
5. Калишев М.Г., Сборник заданий по общей гигиене. – Текст: электронный / Калишев М.Г., Жарылкасын Ж.Ж., Петров В.И. [и др.]. - М. : Литтерра, 2016. - 224 с. - ISBN 978-5-4235-0234-8 - URL: <http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785423502348.html>
6. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство

к практическим занятиям: учебное пособие / П.И.Мельниченко, В.И.Архангельский, Н.И.Прохоров [и др.]. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272с.

Дополнительные источники:

7. Минх А.А. Справочник по санитарно-гигиеническим исследованиям. – Стереотипное издание. – М.: Альянс, 2016. – 400с.

8. Мустафина И.Г. Гигиена и экология. Практикум: учебное пособие. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2019. – 472с.: ил.

9. Солодовников Ю.Л. Гигиена и экология человека (цикл лекций и практических занятий): учебное пособие. – 3-е изд., испр.и доп. – СПб.: Лань, 2017. – 468с.

10. Вестник Росздравнадзора: рецензируемый научно-практический журнал для специалистов в сфере медицины, организации здравоохранения и фармдеятельности. – Текст: электронный / учредитель ФГБУ «ИМЦЭУАОСМП» Росздравнадзора. – Москва, 2015-2020гг. - URL: <https://roszdravnadzor.gov.ru/publications>

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 адми-

нистративного 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:

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.rospotrebnadzor.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - 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 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>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> <p>Выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.</p> <p>Проведение измерений факторов среды.</p> <p>Оформление актов обследования, объектов гигиены питания и протоколов лабораторных исследований.</p>	<p>Проведение тестового контроля с применением информационных технологий.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p>ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p>	<p>Проведение расследования по установлению причин возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p> <p>Оформление акта расследования пищевого отравления.</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p>ПК 3.3. Проведение отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<p>Проведение отбора проб продукции.</p> <p>Оформление акта отбора (проб) продукции.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>

<p>ПК 3.4. 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>ПК 3.5. 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>ПК 3.6. 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>Аттестация по модулю</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 гото-</p>	<p>Экзамен</p>

	<p>вых блюд с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации.</p> <p>Проведения гигиенического обучения работников, организации рабочего места и ведения делопроизводства по формам установленного образца.</p> <p>-Проведение тестового контроля с применением информационных технологий</p> <p>Оформление актов обследования предприятий общественного питания, торговли.</p> <p>Проведение расследования пищевого отравления.</p> <p>Оформление акта отбора образцов продукции</p> <p>Оформление протокола лабораторных исследований</p> <p>Оформление санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания.</p> <p>Разработка программы для проведения гигиенического обучения работников предприятий общественного питания.</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
---	--	--------------------------------

<p>ОК 1. Понимать, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Аккуратное выполнение заданий для реализации профессиональных задач. Положительные отзывы с производственной практики.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях и учебной практике, при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка на производственной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>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.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях и учебной практике при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях на объектах гигиены питания Соответствие полученных результатов принятым решениям.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях и учебной практике при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Осуществление поиска информации для гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий. Использование информации при выполнении практических заданий.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков работы на ПК в различных программах в профессиональной деятельности. Использование информационно-коммуникационных технологии при гигиеническом обучении</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.</p>

	и аттестации работников отдельных профессий	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	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	Наблюдение и анализ на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.	Организация работы в группах, командах Проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнений заданий.	Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.	Применение форм самообразования санитарно-просветительной деятельности в области гигиены питания. Повышение квалификации при проведении санитарно-эпидемиологических обследований.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применение новых форм в области санитарно-просветительной деятельности на пищевых объектах Использование инновационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.
ОК 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	Наблюдение и анализ на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

различия.		нии работ на производственной практике.
ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.	Участие в природоохранных мероприятиях Планирование мероприятий по предупреждению загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами (ЧХВ)	Наблюдение и оценка в процессе внеаудиторной работы
ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.	Оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях Составление плана оказания первой медицинской помощи пострадавшим.	Итоговая государственная аттестация. Решение ситуационных задач.
ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.	Применение на практике требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности. Владение средствами пожаротушения.	Наблюдение и анализ на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
ОК 14. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформление учетно-отчетной документации Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания.	Тестовый контроль с применением информационных технологий. Решение ситуационных задач. Наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ОК 15. Вести здоровый образ жизни заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Систематическое занятие физической культурой для укрепления здоровья. Участие в спортивных секциях и спартакиадах.	Мониторинг ведения здорового образа жизни