

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

РАССМОТРЕНО

УТВЕРЖДАЮ


РАССМОТРЕНО

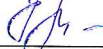
УТВЕРЖДАЮ

На заседании цикловой комиссии

И.о. заместителя директора по  
практической подготовке, НМО и  
ВСПЗ

Протокол: № 10 от «9» 06 2021г.

Председатель: 

О.А. Барыбина   
«11» июня 2021г.

**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, 2021

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", 2021

© *Синельникова Г.И.*, 2021

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	13
<b>5. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)</b>	14
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	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	<b>1.Подготовительный этап</b> Организационная работа. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.	<b>6</b>
2	<b>2.Производственный этап</b> Проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, оформление акта обследования.	<b>6</b>
3	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования столовой с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, оформление документации.	<b>6</b>
4	Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.	<b>6</b>
5	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации.	<b>6</b>
6	Проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации.	<b>6</b>
7	Проведение отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации.	<b>6</b>
8	Определение с помощью экспресс-методов качества мытья посуды	<b>6</b>

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	<b>3.Заключительный этап</b> 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.	<b>1.Подготовительный этап</b> 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.	<b>2.Производственный этап</b> 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.	<b>Заключительный этап</b> 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.	6

\*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](http://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](http://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><b>ПК 3.1.</b> Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности. общественного питания. торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p>	<p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий общественного питания, торговли, с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.</li> <li>- Проведение измерений факторов среды.</li> <li>- Оформление актов обследования, объектов гигиены питания и протоколов лабораторных исследований.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение расследования по установлению причин возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</li> <li>- Оформление акта расследования пищевого отравления.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение отбора проб продукции.</li> <li>- Оформление акта отбора (проб) продукции.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выявление факторов риска при проведении санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</li> <li>- Оформление санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p><b>ПК 3.5.</b> Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление планово-отчётной документации, производственных показателей отделения гигиены питания.</li> <li>- Проведение статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий на производственной практике.</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение гигиенического обучения работников отдельных профессий в области гигиены питания.</li> <li>- Разработка аттестационных материалов для проведения контроля знаний работников отдельных профессий в области гигиены питания.</li> </ul>	<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
<b>ОК 1.</b> 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.
<b>ОК 2.</b> 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.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях на объектах гигиены питания - Соответствие полученных результатов принятым решениям.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Осуществление поиска информации для гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий. -Использование информации при выполнении практических заданий.	Экспертное наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы на ПК в различных программах в профессиональной деятельности. - Использование информационно-коммуникационных технологии при гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике.

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



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