

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ БМК

О.М.Бондаренко
« 1 » июня 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01. Проведение санитарно-гигиенических
и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности
среды обитания для здоровья человека»**

Барнаул, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.07.2022 № 570 и примерной образовательной программы.

Рассмотрено на заседании ЦК «Лабораторная диагностика и Медико-профилактическое дело»

протокол № 11 от 07.06.2023

Председатель ЦК:
Мартюшова А.Н.

Одобрено на заседании методического совета КГБПОУ БМК

протокол № 5 от 15.06.2023

Организация-разработчик: КГБПОУ «Барнаульский базовый медицинский колледж»

Разработчики:

Марченко Ольга Владимировна заведующий отделением «Медико-профилактическое дело»

Синельникова Галина Ивановна преподаватель

Толмачева Елена Васильевна преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ВВВМ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических ме-
роприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья
человека»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД 1	Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека
ПК 1.1.	Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства
ПК 1.2.	Проводить мероприятия по выявлению причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека
ПК 1.3.	Проводить отбор проб (образцов) с объектов окружающей среды и инструментальные измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы для гигиенической оценки опасности среды обитания для здоровья человека
ПК 1.4.	Разрабатывать меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия среды обитания на здоровье населения, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК 1.5.	Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения
ПК 1.6.	Проводить гигиеническое обучение и аттестацию работников отдельных профессий
ПК 1.7.	Оформлять медицинскую документацию по виду деятельности, в том числе в форме электронного документа
ПК 1.8.	Оказывать медицинскую помощь в экстренной форме

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>проведения санитарно-гигиенического обследования условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p>
------------------	---

разработки санитарно-противоэпидемических мероприятий;
составления программы производственного контроля;
информирования непосредственного руководителя о результатах санитарно-эпидемиологического обследования;
проведения расследований причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека;
подготовки материалов для составления акта о случае профессионального заболевания, изложение обстоятельств и причин обстоятельств и причин возникновения профессионального заболевания (отравления);
проведения отбора проб с соблюдением требований к процедурам отбора проб и образцов, их упаковки и транспортировки в целях предупреждения их повреждения, подмены или контаминации;
оформления сопроводительной документации к отобраннным пробам и образцам;
проведения подготовительной процедуры к санитарно-эпидемиологическим исследованиям и обследованиям с проведением инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;
проведения инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;
организации проведения мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;
сбора и формирования баз данных среды обитания и состояния здоровья детского и взрослого населения и технического ведения социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий;
разработки методических материалов по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
создания контрольных (тестовых) заданий по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
заполнения форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота;
составления плана работы и отчета о своей работе;
оформления протоколов санитарно-эпидемиологических исследо-

	<p>ваний и испытаний;</p> <p>ведения медицинской документации, в том числе в форме электронного документа;</p> <p>контроля выполнения должностных обязанностей находящимся в распоряжении персоналом;</p> <p>проведения работы по обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности;</p> <p>проведения первичного осмотра пациента, оценки безопасности окружающей среды;</p> <p>оценки состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>распознавания состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>выполнения мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>оказания медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>
Уметь	<p>применять нормативную правовую документацию, устанавливающую санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальную оценку условий труда;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также в специально оборудованных местах при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>разрабатывать план санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p>

информировать непосредственного руководителя о чрезвычайных ситуациях, о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

применять нормативную правовую документацию, регламентирующую процедуру расследования случаев профессиональных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

осуществлять учет профессиональных заболеваний (отравлений) и оформлять формы статистического наблюдения;

устанавливать перечень показателей факторов среды обитания потенциально опасных для здоровья человека, требующих проведения лабораторных и инструментальных исследований (измерений);

отбирать пробы и образцы для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний;

брать смывы по установленным методикам;

проводить подготовку проб и образцов к транспортировке и хранению;

оформлять сопроводительную документацию для проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, и продуктов питания;

готовить исследуемые образцы, оборудование для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с организационно-методическими документами;

проводить инструментальные измерения значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с утвержденными организационно-методическими документами;

проводить сравнительный анализ результатов санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями технических регламентов;

давать гигиеническую оценку степени опасности изучаемого фактора для здоровья человека;

разрабатывать мероприятия по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обитания человека применительно к различным хозяйствующим субъектам;

информировать лиц, принимающих решения о проводимых мероприятиях по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения при чрезвычайных ситуациях;

пользоваться набором средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-

гигиенического мониторинга;
осуществлять сбор, хранение и обработку данных наблюдения за состоянием здоровья населения и средой обитания человека;
определять ведущие загрязнители окружающей среды и ведущие показатели нарушений здоровья в системе социально-гигиенического мониторинга;
заполнять отраслевые формы социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий;
проводить подготовку информационно-аналитических материалов по результатам гигиенической диагностики;
разрабатывать методические материалы для проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
составлять задания, позволяющие оценивать теоретические знания и практические навыки, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей должностными лицами и работниками организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
составлять план работы и отчет о своей работе;
оформлять протокол санитарно-эпидемиологического исследования и испытания;
заполнять учетно-отчетную документацию по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;
заполнять медицинскую документацию, в том числе в форме электронного документа;
использовать в работе информационные системы в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»;
использовать в работе персональные данные пациентов и сведения, составляющие врачебную тайну;
контролировать выполнение должностных обязанностей находящихся в распоряжении персоналом;
проводить первичный осмотр пациента и оценку безопасности условий для оказания медицинской помощи;
распознавать состояния, представляющие угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания)), требующие оказания медицинской помощи в экстренной форме;
выполнять мероприятия базовой сердечно-легочной реанимации;
оказывать медицинскую помощь в экстренной форме при состоя-

	<p>ниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>применять лекарственные препараты и медицинские изделия при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>
Знать	<p>основные положения гигиены и санитарии как научной основы медико-профилактического дела;</p> <p>законодательство Российской Федерации, регулирующее профессиональную деятельность специалиста, нормы этики и морали в профессиональной деятельности;</p> <p>понятие риск-ориентированный надзор и порядок присвоения хозяйствующему субъекту категории риска, перечень объектов государственного надзора, отнесенных к категориям риска;</p> <p>методы и средства оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к обеспечению безопасных и безвредных условий эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>методы и средства оценки условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к объектам жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой сферы, медицинским организациям, предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли, производственным объектам, к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, качеству и безопасности воды, воздуха и почв сельских и городских поселений;</p> <p>нормативные документы, регламентирующие порядок проведения санитарно-эпидемиологического обследования различных объектов контроля (надзора) и требования к оформлению документации;</p> <p>методы и средства оценки условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>методы и средства оценки факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>методы и средства оценки санитарно-гигиенического состояния организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p> <p>перечень актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора;</p>

виды, формы санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;

методические рекомендации по планированию санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;

порядок информирования непосредственного руководителя о результатах обследования объектов;

показатели здоровья детского и взрослого населения в связи с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека;

классификация и основные клинические проявления пищевых отравлений и меры профилактики;

классификация и основные клинические проявления профессиональных болезней и производственно-обусловленных состояний, меры профилактики;

нормативная правовая документация, регламентирующая порядок проведения расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) и требования к оформлению документации;

правила информирования непосредственного руководителя о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

характеристика химических, физических и биологических факторов окружающей среды в условиях населенных мест, методика их исследования, измерения, принципы нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье населения;

характеристика вредных и опасных факторов производственной среды и организации трудовой деятельности, методика их исследований и измерений, принципы нормирования и гигиенической оценки степени опасности для здоровья работающих;

характеристика факторов среды воспитания, обучения и организации учебного процесса, методика их исследований и измерений, принципы нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье детей и подростков;

методы и способы отбора проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе окружающей среды, продуктов питания и объектов контроля для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;

методические рекомендации по консервации и упаковке проб и образцов от объектов контроля;

порядок хранения и транспортировки проб и образцов;

правила оформления сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам;

виды санитарно-гигиенических исследований и инструментальных измерений;

инструкция по подготовке образцов к инструментальному исследованию;

дованию в соответствии с методикой исследования;
методика проведения санитарно-гигиенического исследования и инструментального измерения;
нормативы и показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние среды обитания человека, производственной среды, условий обучения и воспитания детей и подростков;
понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и основные положения государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного надзора;
мероприятия по обеспечению безопасности водных объектов и питьевого водоснабжения, атмосферного воздуха и почв в городских и сельских поселениях, в том числе при чрезвычайных ситуациях;
принципы государственного гигиенического регулирования в области обеспечения безопасности и качества воды, воздуха, почв в городских и сельских поселениях, качества и безопасности пищевых продуктов;
мероприятия по профилактике вредного воздействия факторов производственной среды на здоровье работающих, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
мероприятия по профилактике пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;
анатомио-физиологические особенности детей и подростков и меры профилактики патологических состояний и заболеваний в разные возрастные периоды;
физиолого-гигиенические принципы организации воспитания и обучения организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
понятие социально-гигиенического мониторинга и нормативные правовые документы, регламентирующие порядок его проведения;
методы сбора и медико-статистического анализа информации о санитарно-эпидемиологической обстановке на территории;
показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;
методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания человека и здоровьем населения;
инструкции по заполнению форм отраслевого наблюдения в рамках социально-гигиенического мониторинга;
методы, средства и формы гигиенического обучения;
правила разработки контрольных заданий для проведения аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и

	<p>реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;</p> <p>требования к порядку аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;</p> <p>инструкция по ведению учетно-отчетной документации по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;</p> <p>правила и порядок оформления медицинской документации в медицинских организациях, в том числе в форме электронного документа;</p> <p>правила работы в информационных системах в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";</p> <p>основы законодательства Российской Федерации о защите персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну;</p> <p>законодательство Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны здоровья граждан;</p> <p>требования к обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности;</p> <p>правила и порядок проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни;</p> <p>методика сбора жалоб и анамнеза жизни и заболевания у пациентов (их законных представителей);</p> <p>методика физикального исследования пациентов (осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация);</p> <p>клинические признаки внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания;</p> <p>правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>порядок применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>правила и порядок проведения мониторинга состояния пациента при оказании медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>алгоритм обращения в службы спасения, в том числе вызова бригады скорой медицинской помощи.</p>
--	---

личностные результаты (ЛР), которые актуализируются при изучении профессионального модуля:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей.

	<p>Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
ЛР 6	<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
ЛР 9	<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>
ЛР 10	<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>
ЛР 13	<p>Принимающий и транслирующий ценность детства как особого периода жизни человека, проявляющий уважение к детям, защищающий достоинство и интересы обучающихся, демонстрирующий готовность к проектированию безопасной и психологически комфортной образовательной среды, в том числе цифровой.</p>
ЛР 15	<p>Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт</p>

ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала и развитие экономики края
ЛР 21	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -1020 час

в том числе в форме практической подготовки – 666 час

теоретические занятия – 196 час

самостоятельная работа – 96 час

самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем (консультации) – 24 час

промежуточная аттестация – 38 час

из них на освоение МДК:

МДК 01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследований - 140 час

МДК 01.02 Общая и коммунальная гигиена - 154 час

МДК01.03. Гигиена труда и профессиональные болезни- 154 час

МДК 0104 Гигиена питания и здоровье населения - 154 час

МДК0105 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии- 154 час

Учебная практика -144 час

Производственная практика 108 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека»

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Всего	в том числе						учебная	производственная
теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	курсовых работ	самостоятельная работа		самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	промежуточная аттестация						
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ПК 1.8	Раздел 1. Теория и практика медико-профилактического дела МДК.01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследования	140	78	140	34	78		18	4	6	36	
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Раздел 2. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания и усло-	154	78	154	46	78		20	4	6		

вий проживания населения МДК.01.02 Общая и коммунальная гигиена												
Раздел 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов МДК 01.03 Гигиена труда и профессиональных болезней	154	78	154	48	78		18	4	6	36		
Раздел 4. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения МДК 01.04 Гигиена питания и здоровье населения	154	84	154	40	84		20	4	6	36		

Раздел 5. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков МДК 01.05 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии	154	96	154	28	96		20	4	6	36	108
Учебная практика, часов	144	144								144	
Производственная практика, часов	108	108									108
Промежуточная аттестация	12							4	8		
Всего:	1020	666	1020	196	414	252	96	24	38	144	108

2.2. Тематический план ПМ. 01 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека

Теория

Семестр	№ п/п	Тема	Количество часов	
			аудиторных	самостоятельной работы
МДК 01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследований				
2	1	Гигиена и санитария	2	2
	2	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации	2	
	3	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации	2	
	4	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации	2	2
	5	Профессиональная деятельность санитарного фельдшера	2	
	6	Профессиональная деятельность санитарного фельдшера	2	2
	7	Санитарно-статистический метод в деятельности помощника врача по гигиене	2	2
	8	Гигиена воздушной среды. Влияние физических свойств, химического состава атмосферного воздуха на организм человека. Санитарно-гигиеническое исследование атмосферного воздуха	2	
	9	Гигиена воды и водоснабжения городских и сельских поселений. Качество питьевой воды, методы его улучшения. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	2	2
	10	Гигиеническое и экологическое значение почвы. Санитарно-гигиеническое исследование почвы	2	
	11	Физиолого-гигиенические основы рационального питания. Гигиеническая характеристика продуктов питания. Санитарно-	2	2

		гигиеническое исследование продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд		
	12	Заболевания, связанные с питанием	2	
	13	Физиологические основы трудового процесса. Влияние производственных факторов на здоровье человека. Санитарно-гигиеническое исследование физических факторов и химического состава воздуха производственных помещений	2	2
	14	Гигиена городских и сельских поселений	2	
	15	Гигиена жилых помещений. Санитарно-гигиеническое исследование и оценка естественной и искусственной освещенности жилых помещений	2	2
	16	Влияние условий обучения и воспитания на здоровье детей и подростков	2	
	17	Здоровый образ жизни и личная гигиена. Гигиеническое обучение и воспитание	2	2
Всего			34	18
МДК 01.02 Общая и коммунальная гигиена				
2	1	Введение в общую и коммунальную гигиену. Организация работы помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом	2	
	2	Введение в общую и коммунальную гигиену. Организация работы помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом	2	2
	3	Гигиеническая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам	2	
	4	Гигиеническая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам	2	2
	5	Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения	2	

6	Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения	2	2
7	Гигиеническая характеристика атмосферного воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях	2	
8	Гигиеническая характеристика атмосферного воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях	2	2
9	Гигиеническая характеристика почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок	2	
10	Гигиеническая характеристика почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок	2	2
11	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений	2	
12	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений	2	2
13	Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде	2	
14	Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде	2	2
15	Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, правила оформления посещения объекта в плановом и внеплановом порядке	2	
16	Организация и проведение лабораторно-инструментального исследования и замеров на объектах коммунальной гигиены	2	2
17	Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям	2	

3	18	Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям	2	2
	19	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	2	
	20	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	2	
	21	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	2	2
	22	Санитарно-эпидемиологические требования к медицинским организациям	2	
	23	Санитарно-эпидемиологические требования к медицинским организациям	2	
Всего			46	20
МДК 0103 Гигиена труда и профессиональные болезни				
2	1	Введение в гигиену труда. Организация работы помощника врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом	4	
	2	Физиологические основы трудового процесса. Заболевания, вызванные напряжением органов и систем организма, положением тела при работе и их профилактика	4	
	3	Метеорологические условия на производстве. Атмосферное давление на производстве. Профилактика неблагоприятного влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего	4	2
	4	Метеорологические условия на производстве. Атмосферное давление на производстве. Профилактика неблагоприятного	4	2

		влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего		
	5	Производственный шум, ультразвук, инфразвук. Производственная вибрация. Излучение в производственных условиях. Профилактика неблагоприятного влияния производственного шума, ультразвука, инфразвука, вибрации, излучения на организм работающего	10	2
	6	Производственные яды. Профилактика неблагоприятного влияния производственных ядов на организм работающего	6	
	7	Производственная вентиляция. Промышленное освещение	6	
3	8	Заболееваемость, обусловленная воздействием факторов производственной среды. Производственный травматизм. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения, условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу	10	12
Всего			48	18
МДК 0104 Гигиена питания и здоровье населения				
2	1	Введение в гигиену питания. Организация работы помощника врача по гигиене питания в соответствии с профессиональным стандартом	2	
	2	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	6	2
	3	Физиологические основы рационального питания. Лечебно-профилактическое и диетическое питание	6	2
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам животного происхождения	4	2
	5	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам растительного происхождения. Консервирование пищевых продуктов	6	

	6	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования	2	2
3	7	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования	2	
	8	Отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний	2	4
	9	Санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	2	4
		Пищевые отравления различной этиологии. Расследование пищевых отравлений.	6	4
		Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий	2	2
Всего			40	20
МДК 0105 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии				
2	1	Введение в гигиену детей и подростков. Формирование здоровья детской и подростковой популяции и организация медицинского обслуживания детей и подростков	4	2
	2	Организация работы помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом	2	
	3	Гигиенические основы режима дня детей и подростков и организации учебно-воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков	4	2

	4	Гигиенические основы организации физического воспитания и трудового обучения детей и подростков	4	2
	5	Гигиенические основы организации питания детей и подростков	4	2
3	6	Профилактика инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков	2	4
	7	Гигиенические требования к планировке и благоустройству организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	4	4
	8	Гигиенические требования к оборудованию организаций для детей и подростков, предметам детского обихода	4	4
Всего			28	20

Практика

Семестр	№ п/п	Тема	Количество часов	
			аудиторных	самостоятельной работы
МДК 01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследований				
2	1	Профессиональная деятельность санитарного фельдшера	6	
	2	Санитарно-статистический метод в деятельности помощника врача по гигиене	6	
	3	Гигиена воздушной среды. Влияние физических свойств, химического состава атмосферного воздуха на организм человека. Санитарно-гигиеническое исследование атмосферного воздуха	6	
	4	Гигиена воздушной среды. Влияние физических свойств, химического состава атмосферного воздуха на организм человека. Санитарно-гигиеническое исследование атмосферного воздуха	6	
	5	Гигиена воды и водоснабжения городских и сельских поселений. Качество питьевой воды, методы его улучшения. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	6	

	6	Гигиена воды и водоснабжения городских и сельских поселений. Качество питьевой воды, методы его улучшения. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	6	
	7	Гигиеническое и экологическое значение почвы. Санитарно-гигиеническое исследование почвы	6	
	8	Физиолого-гигиенические основы рационального питания. Гигиеническая характеристика продуктов питания. Санитарно-гигиеническое исследование продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	6	
	9	Физиологические основы трудового процесса. Влияние производственных факторов на здоровье человека. Санитарно-гигиеническое исследование физических факторов и химического состава воздуха производственных помещений	6	
	10	Физиологические основы трудового процесса. Влияние производственных факторов на здоровье человека. Санитарно-гигиеническое исследование физических факторов и химического состава воздуха производственных помещений	6	
	11	Гигиена жилых помещений. Санитарно-гигиеническое исследование и оценка естественной и искусственной освещенности жилых помещений	6	
	12	Санитарно-бактериологический контроль методом смывов	6	
	13	Здоровый образ жизни и личная гигиена. Гигиеническое обучение и воспитание	6	
Всего			78	
МДК 01.02 Общая и коммунальная гигиена				
2	1	Введение в общую и коммунальную гигиену. Организация работы помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом	6	
	2	Гигиеническая характеристика водных объектов. Санитарно-	6	

		эпидемиологические требования к водным объектам		
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения	6	
	4	Гигиеническая характеристика атмосферного воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях	6	
	5	Гигиеническая характеристика почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок	6	
	6	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений	6	
	7	Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде	6	
	8	Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, правила оформления посещения объекта в плановом и внеплановом порядке	6	
	9	Организация и проведение лабораторно-инструментального исследования и замеров на объектах коммунальной гигиены	6	
3	10	Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям	6	
	11	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	6	
	12	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	6	
	13	Санитарно-эпидемиологические требования к медицинским организациям	6	
Всего			78	

МДК 0103 Гигиена труда и профессиональные болезни				
2	1	Введение в гигиену труда. Организация работы помощника врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом	6	
	2	Физиологические основы трудового процесса. Заболевания, вызванные напряжением органов и систем организма, положением тела при работе и их профилактика	6	
	3	Метеорологические условия на производстве. Атмосферное давление на производстве. Профилактика неблагоприятного влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего	12	
	4	Производственная пыль. Профилактика неблагоприятного влияния производственной пыли на организм работающего	6	
	5	Производственный шум, ультразвук, инфразвук. Производственная вибрация. Излучение в производственных условиях. Профилактика неблагоприятного влияния производственного шума, ультразвука, инфразвука, вибрации, излучения на организм работающего	18	
3	6	Производственные яды. Профилактика неблагоприятного влияния производственных ядов на организм работающего	6	
	7	Производственная вентиляция. Промышленное освещение	18	
	8	Заболеваемость, обусловленная воздействием факторов производственной среды. Производственный травматизм. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения, условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу	6	
Всего			78	
МДК 0104 Гигиена питания и здоровье населения				

2	1	Физиологические основы рационального питания. Лечебно-профилактическое и диетическое питание	12	
	2	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования	24	
	3	Отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний	12	
	4	Санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	12	
3	5	Пищевые отравления различной этиологии. Расследование пищевых отравлений.	12	
	6	Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий	12	
Всего			84	
МДК 0105 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии				
2	1	Введение в гигиену детей и подростков. Формирование здоровья детской и подростковой популяции и организация медицинского обслуживания детей и подростков	18	
	2	Организация работы помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом	6	
	3	Гигиенические основы режима дня детей и подростков и организации учебно-воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков	12	
	4	Гигиенические основы организации физического воспитания и трудового обучения детей и подростков	12	
	5	Гигиенические основы организации питания детей и подростков	12	

	6	Профилактика инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков	8	
3	7	Гигиенические требования к планировке и благоустройству организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	10	
	8	Гигиенические требования к оборудованию организаций для детей и подростков, предметам детского обихода	18	
Всего			96	

2.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
Раздел 1. Теория и практика медико-профилактического дела		140/78
МДК. 01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследований		140/78
Тема 1.1. Гигиена и санитария	Содержание	4/-
	1. Гигиена как научная дисциплина, структура, терминология. Основные задачи и принципы гигиенической науки.	2
	2. Основные положения гигиены и санитарии как научной основы медико-профилактического дела.	
	3. Характеристика химических, физических и биологических факторов окружающей среды, их влияние на здоровье человека.	
	4. Роль профилактики в укреплении и сохранении здоровья населения.	
	5. Основные методы санитарно-гигиенических исследований: метод санитарного обследования (описания), лабораторно-инструментальный, санитарно-статистический, эпидемиологический, экспериментальный, метод социально-гигиенического наблюдения.	
Самостоятельная работа	2	

	Краткая история развития гигиенической науки.	
Тема 1.2. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации	Содержание	8/-
	1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль).	2
	2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор), организационная структура и направления деятельности.	
	3. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в субъекте Российской Федерации, как орган инспекции, организационная структура и направления деятельности.	
	Содержание	2
	4. Понятие риск-ориентированный надзор и система мероприятий по профилактике нарушений обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Порядок присвоения хозяйствующему субъекту категории риска, перечень объектов государственного надзора, отнесенных к категориям риска	
	5. Санитарное законодательство Российской Федерации. Понятие о технических регламентах.	
	Содержание	2
	6. Социально-гигиеническое наблюдение за средой обитания и здоровьем населения: цель, задачи, порядок проведения.	
	7. Основные требования к организации и проведению мероприятий по надзору (контролю).	
Самостоятельная работа	2	
Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.		
Тема 1.3. Профессио-	Содержание	12/6

нальная деятельность санитарного фельдшера	1. Место и роль санитарного фельдшера в структуре государственной санитарно-эпидемиологической службы.	2
	2. Основные методы работы и функциональные обязанности помощника врача по гигиене в соответствии с профессиональным стандартом.	
	3. Методология проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
	4. Организация рабочего места помощника врача по гигиене с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.	
	Содержание	2
	5. Определение перечня потенциально опасных для здоровья человека факторов среды обитания, требующих проведения лабораторных и инструментальных исследований (измерений).	
	6. Гигиеническая оценка степени опасности исследуемого фактора среды обитания для здоровья человека.	
	7. Гигиеническое обучение и воспитание населения. Организация и проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников отдельных профессий.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места помощника врача по гигиене. Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования и описания объекта	6
Самостоятельная работа	2	
Делопроизводство помощника врача по гигиене, в том числе в форме электронного документооборота.		
Тема 1.4. Санитарно-статистический метод в деятельности по-	Содержание	10/6
	1. Методы сбора и медико-статистического анализа информации.	2
	2. Понятия и способы вычисления различных видов статистических величин.	

мощника врача по гигиене	3. Таблицы как способ оформления цифровых данных.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2 Овладение методикой расчета и анализа статистических показателей, группировки и сводки статистической информации, графического изображения статистических данных	6
	Самостоятельная работа	2
	Графические способы отображения статистической информации.	
Тема 1.5. Гигиена воздушной среды. Влияние физических свойств, химического состава атмосферного воздуха на организм человека. Санитарно-гигиеническое исследование атмосферного воздуха	Содержание	14/12
	1. Состав атмосферного воздуха. Загрязнение атмосферного воздуха.	2
	2. Характеристика физических свойств атмосферного воздуха и их влияние на здоровье человека.	
	3. Влияние на теплообмен температуры, влажности и скорости движения воздуха.	
	4. Роза ветров и ее гигиеническое значение.	
	5. Влияние на организм человека солнечной радиации.	
	6. Влияние загрязнений атмосферного воздуха на здоровье населения.	
	7. Мероприятия по профилактике загрязнений атмосферного воздуха.	
	8. Гигиеническое нормирование, понятие о предельно-допустимых концентрациях (ПДК).	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
Практическое занятие 3 Изучение приборов для санитарно-гигиенического исследования атмосферного воздуха.	6	
Практическое занятие 4 Овладение методикой измерения и оценки параметров микроклимата.	6	
Тема 1.6. Гигиена воды и водоснабжения городских и сельских поселений. Качество питьевой воды, мето-	Содержание	16/12
	1. Свойства воды (физические, химические, биологические, органолептические), их влияние на здоровья человека.	2
	2. Качество питьевой воды методы его улучшения.	
	3. Самоочищение водоемов.	

ды его улучшения. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	Самостоятельная работа	2
	Гигиена воды и водоснабжения городских и сельских поселений.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 5 Овладение методикой отбора проб воды для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний.	6
	Практическое занятие 6 Овладение методикой санитарно-гигиенического исследования питьевой воды.	6
Тема 1.7. Гигиеническое и экологическое значение почвы. Санитарно-гигиеническое исследование почвы	Содержание	8/6
	1. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы.	2
	2. Виды почвы, строение, характеристика загрязнений, самоочищение почвы.	
	3. Очистка населенных мест, системы очистки.	
	4. Гигиеническое нормирование показателей почвы.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 7 Овладение методикой отбора проб почвы для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний	6
Тема 1.8. Физиолого-гигиенические основы рационального питания. Гигиеническая характеристика продуктов питания. Санитарно-гигиеническое исследование продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	Содержание	10/6
	1. Питание как один из факторов, влияющих на здоровье человека.	2
	2. Определение понятий «рациональное питание», «физиологические нормы питания», «нормы потребления продуктов».	
	3. Методика санитарно-гигиенического исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.	
	Самостоятельная работа	2
	Гигиеническое нормирование пищевых продуктов.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 8 Овладение методикой отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний	6
Тема 1.9. Заболевания, связанные с питанием	Содержание	2/-
	1. Алиментарные заболевания, связанные с недостатком питания, избытком	2

	питания, несбалансированностью питания, специфические формы недостаточности питания.	
	2. Пищевые отравления, их классификация.	
	3. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	
Тема 1.10. Физиологические основы трудового процесса. Влияние производственных факторов на здоровье человека. Санитарно-гигиеническое исследование физических факторов и химического состава воздуха производственных помещений	Содержание	16/12
	1. Физический и умственный труд, современные формы труда, их физиологические особенности.	2
	2. Утомление, переутомление.	
	3. Пути сохранения работоспособности и повышения производительности труда.	
	4. Профилактические мероприятия по обеспечению безопасности для человека условий труда.	
	Самостоятельная работа	2
	Влияние производственных факторов на здоровье человека.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 9 Овладение методикой отбора проб воздуха для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний	6
	Практическое занятие 10 Овладение методикой измерения и оценки шума, вибрации, электромагнитных полей, ионизирующих излучений	6
Тема 1.11. Гигиена городских и сельских поселений	Содержание	2/-
	1. Урбоэкология.	2
	2. Проблемы экологии человека в городских и сельских поселениях.	
	3. Загрязнение городских и сельских поселений.	
	4. Отходы производства и потребления.	
	5. Системы очистки населенных мест.	
Тема 1.12. Гигиена жилых помещений.	Содержание	16/12
	1. Гигиеническое значение жилища. Качества жилища.	2

Санитарно-гигиеническое исследование и оценка естественной и искусственной освещенности жилых помещений	2. Освещение жилых помещений, виды, гигиеническое нормирование показателей освещенности.	
	3. Виды, гигиеническое нормирование показателей воздушной среды закрытых помещений.	
	4. Санитарное содержание жилых помещений.	
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно-гигиеническая оценка естественной и искусственной освещенности жилых помещений.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 11 Овладение методикой измерения и оценки естественной и искусственной освещенности	6
Тема 1.13. Санитарно-бактериологический контроль методом смывов	Содержание	-/6
	Практическое занятие 12 Овладение методикой взятия смывов для проведения лабораторного исследования (испытания)	6
Тема 1.14. Влияние условий обучения и воспитания на здоровье детей и подростков	Содержание	2/-
	Периоды детского возраста.	2
	Особенности измерений и отбора образцов различных факторов среды обучения и воспитания детей и подростков.	
Тема 1.15. Здоровый образ жизни и личная гигиена. Гигиеническое обучение и воспитание	Содержание	10/6
	1. Здоровье, образ жизни и его составляющие.	2
	2. Гигиенические требования к режиму дня и отдыха.	
	3. Значение физической активности, закаливания, рационального питания для сохранения и укрепления здоровья.	
	4. Методы и средства гигиенического обучения и воспитания.	
	Самостоятельная работа	2
	Программы санитарно-гигиенического минимума для работников ДОУ.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
Практическое занятие 13 Овладение методикой организации гигиеническо-	6	

	го обучения и воспитания с целью повышения санитарной культуры граждан, профилактики заболеваний и распространения знаний о здоровом образе жизни	
	Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем (консультации)	4
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Раздел 2. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания и условий проживания населения		190/78
МДК 01.02 Общая и коммунальная гигиена		154/78
Тема 2.1. Введение в общую и коммунальную гигиену. Организация работы помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом	Содержание	12/6
	1.Общая гигиена, как наука и область практической деятельности. Предмет, содержание, методы исследований общей и коммунальной гигиены.	2
	2.Классификация факторов окружающей среды, воздействие на организм человека и влияние на его здоровье. Комплексное понятие «среда обитания человека».	
	3.Роль профилактических мероприятий в сохранение и укрепление здоровья населения.	
	4.Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия среды обитания и условий проживания населения.	
	Содержание	2
	5.Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за средой обитания и условиями проживания населения.	
	6.Должностные обязанности, трудовые функции и делопроизводство помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы.	
	7.Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, правила оформления результатов обследования.	
8. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер).		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1 Ознакомление с профессиональной деятельностью помощника врача по общей и коммунальной гигиене.	6
	Самостоятельная работа	2
	Сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах среды обитания в области общей и коммунальной гигиены.	
Тема 2.2. Гигиеническая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам	Содержание	12/6
	1.Характеристика водных объектов, основные виды загрязнений, их влияние на водный объект, процессы самоочищения.	2
	2.Критерии безопасности и (или) безвредности водных объектов для человека.	
	3.Сточные воды.	
	Содержание	2
	4.Канализация, виды, системы, устройство.	
	5.Очистка сточных вод.	
	6.Методика санитарно-эпидемиологического обследования водных объектов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке водных объектов.	6
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населе-	Самостоятельная работа	2
	Нормативные правовые документы, регламентирующие охрану водных объектов, используемых в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, купания, занятий спортом, отдыха и в лечебных целях, водных объектов, расположенных в черте городских и сельских поселений.	
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населе-	Содержание	12/6
	1.Подземные и поверхностные источники водоснабжения.	2
	2.Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения.	
	3.Водообеспечение населения городских и сельских поселений.	

ния	4.Качество питьевой воды централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах.	
	Содержание	2
	5.Устройство водопровода из поверхностных и подземных водоисточников.	
	6.Основные методы подготовки питьевой воды, способы и методы улучшения качества питьевой воды.	
	7.Методика санитарно-эпидемиологического обследования водного объекта питьевого водоснабжения населения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке водного объекта питьевого водоснабжения населения.	6
	Самостоятельная работа	2
	Устройство и оборудование нецентрализованных систем водоснабжения.	
Тема 2.4. Гигиеническая характеристика атмосферного воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях	Содержание	12/6
	1.Состав атмосферного воздуха.	2
	2.Характеристика основных источников загрязнений атмосферного воздуха городских и сельских поселений.	
	3.Закономерности распространения загрязнений воздуха в приземном слое атмосферы.	
	4.Самоочищение атмосферного воздуха.	
	Содержание	2
	5. Критерии безопасности и (или) безвредности атмосферного воздуха для человека.	
	6. Влияние атмосферного воздуха на здоровье населения.	
	7. Система мероприятий по санитарной охране атмосферного воздуха городских и сельских поселений.	
	8.Методы отбора проб атмосферного воздуха для проведения лабораторных	

	исследований и испытаний.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 4 Овладение методикой отбора проб атмосферного воздуха для проведения лабораторных исследований и испытаний.	6
	Самостоятельная работа	2
	Нормативная правовая документация, регламентирующая требования к атмосферному воздуху.	
Тема 2.5. Гигиеническая характеристика почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок	Содержание	12/6
	1. Характеристика основных источников загрязнений почвы.	2
	2. Самоочищение почвы.	
	3. Гигиеническая характеристика отходов производства и потребления.	
	Содержание	2
	4. Сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение и захоронение отходов.	
	5. Специализированный автотранспорт.	
	6. Методика санитарно-эпидемиологического обследования земельных участков, территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 5 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке земельных участков, территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок.	6
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских	Содержание	12/6
	1. Планировка и застройка городских и сельских поселений.	2
	2. Функциональное зонирование и организация территории.	
	3. Санитарно-защитные зоны.	
	Содержание	2

поселений	4.Комплексное благоустройство городских и сельских поселений.	
	5.Реализация мер по предупреждению и устранению вредного воздействия на человека факторов среды обитания.	
	6.Методика санитарно-эпидемиологического обследования при планировке и застройке городских и сельских поселений, общественных центров, жилых районов, магистралей городов, объектов гражданского, промышленного и сельскохозяйственного назначения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования при планировке и застройке городских и сельских поселений, общественных центров, жилых районов, магистралей городов, объектов гражданского, промышленного и сельскохозяйственного назначения.	6
	Самостоятельная работа	2
Тема 2.7. Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений.	
	Содержание	12/6
	1.Источники физических факторов воздействия (шум, вибрация, электромагнитные излучения) в условиях среды обитания.	2
	2.Вредное воздействие физических факторов среды обитания на здоровье человека.	
	Содержание	2
	3.Гигиеническое нормирование уровней воздействия физических факторов в условиях среды обитания.	
	4.Методы измерения физических факторов среды обитания.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 7 Овладение методикой измерения физических факторов среды обитания.	6
Самостоятельная работа	2	

	Составление схемы точек замеров физических факторов среды обитания.	
Тема 2.8. Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, правила оформления посещения объекта в плановом и внеплановом порядке	Содержание	8/6
	1. Предупредительный и текущий санитарно-эпидемиологический надзор за объектами коммунальной гигиены.	2
	2. Организация и проведение плановых и внеплановых мероприятий по контролю.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 8 Овладение методикой составления плана мероприятий по контролю на объектах и оформления распоряжения.	6
Тема 2.9. Организация и проведение лабораторно-инструментального исследования и замеров на объектах коммунальной гигиены	Содержание	10/6
	1.Лабораторно-инструментальное сопровождение проведения мероприятий по контролю на объектах коммунальной гигиены.	2
	2. Санитарно-химические, микробиологические, физические, социальные исследования и замеры на объектах коммунальной гигиены.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 9 Овладение методикой лабораторно-инструментальных исследований на различных объектах коммунальной гигиены при проведении мероприятий по контролю, освоение навыков работы с современными методами и приборами по определению гигиенических величин факторов среды обитания.	6
	Самостоятельная работа	2
	Виды и объем лабораторно-инструментального надзора на объектах коммунальной гигиены.	
Тема 2.18. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям	Содержание	12/6
	1.Выбор, отвод, требования к участку под застройку.	2
	2. Основные элементы жилых зданий (фундамент, цоколь, подвал, стены, перегородки, перекрытия, полы, лестница, крыша). Гигиеническая характеристика основных элементов жилого здания.	

	3. Типы жилых зданий, планировка жилых помещений	
	4. Освещенность, инсоляция, микроклимат, воздухообмен в жилых помещениях.	
	5. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата в жилых помещениях в зависимости от функционального назначения помещений и климатических условий.	
	Содержание	2
	6. Система отопления, виды, характеристика.	
	7. Гигиеническая характеристика источников загрязнения воздуха в жилых помещениях.	
	8. Вентиляционная система, виды, характеристика.	
	9. Гигиеническая характеристика источников шума, вибрации, ионизирующих и неионизирующих излучений на территории городских и сельских поселений.	
	10. Методика санитарно-эпидемиологического обследования жилых помещений.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 10 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке жилых помещений	6
	Самостоятельная работа	2
	Обеспечение безопасных и безвредных условий проживания.	
Тема 2.9. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	Содержание	20/6
	1. Гигиеническая характеристика учреждений обслуживания населения.	2
	2. Планировка, инженерное оборудование, вентиляционные системы, микроклимат, освещенность.	
	Содержание	2
	3. Санитарно-эпидемиологический режим общежитий, прачечных, бань.	
	4. Санитарно-эпидемиологический режим парикмахерских, гостиниц.	
	Содержание	2

	5.Санитарно-эпидемиологический режим плавательных бассейнов, культурно-зрелищных учреждений.	
	6.Методика санитарно-эпидемиологического обследования общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 11 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке производственных и общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.	6
	Практическое занятие 12 Составление акта мероприятий по контролю санитарно-эпидемиологического обследования производственных и общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.	6
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечение безопасности условий труда, быта и отдыха.	
Тема 2.10. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинским организациям	Содержание	10/6
	1.Медицинские организации, виды, планировка, инженерное оборудование, вентиляционные системы, микроклимат, освещенность.	2
	2.Санитарно-эпидемиологический режим медицинских организаций.	
	Содержание	2
	3.Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечение безопасности условий труда медицинского персонала.	
	4.Методика санитарно-эпидемиологического обследования медицинских организаций.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 13 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования медицинских организаций.	6
Самостоятельная работа в взаимодействии с преподавателем (консультации)		4
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6
Учебная практика раздела 2 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических меро-		36

приятий по обеспечению безопасности среды обитания и условий проживания населения		
Раздел 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов		190/78
МДК.01.03 Гигиена труда и профессиональные болезни		154/78
Тема 3.1. Введение в гигиену труда. Организация работы помощника врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом	Содержание	10
	1. Гигиена труда, как наука и область практической деятельности. Содержание гигиены труда, методы работы.	4
	2. Классификация вредных и опасных факторов производственной среды, воздействие на организм человека и влияние на его здоровье.	
	3. Комплексное понятие «производственная среда».	
	4. Профилактика профессиональных заболеваний и производственно-обусловленных состояний работающего населения.	
	5. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения.	
	6. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда работающего населения.	
	7. Должностные обязанности, трудовые функции и делопроизводство помощника санитарного врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы.	
	8. Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов, правила оформления результатов обследования.	
	9. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов исследования (проба, замер).	
	10. Сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах производственной среды и здоровья работающего населения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	6
	Практическое занятие 1 «Ознакомление с профессиональной деятель-	

	ностью помощника врача по гигиене труда».	
Тема 3.2. Физиологические основы трудового процесса. Заболевания, вызванные напряжением органов и систем организма, положением тела при работе и их профилактика	Содержание	10
	1.Физический и умственный труд, современные формы труда, их физиологические особенности. 2.Динамическая и статическая работа. Тяжесть и напряженность труда, показатели и классификация. 3.Функциональные изменения отдельных органов и систем при работе: изменения крови, изменения деятельности дыхательной системы, изменения сердечно-сосудистой деятельности, изменения деятельности центральной нервной системы, изменения водно-солевого и витаминного обменов. 4.Динамика работоспособности в процессе выполнения работы. Утомление. Предупреждение утомления. 5.Хронометражные исследования на производстве. Пути сохранения работоспособности и повышения производительности труда. 6.Напряжение отдельных органов и систем организма и положение тела при работе. 7.Профессиональные заболевания, связанные с напряжением отдельных органов и систем организма и положением тела при работе. 8.Профилактика заболеваний, вызванных напряжением органов, систем организма и неправильным положением тела при работе. 9.Методика физиологических и биомеханических исследований трудовых процессов.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	6
	Практическое занятие 2 «Овладение методикой физиологических и биомеханических исследований трудовых процессов»	
Тема 3.3. Метеорологические условия на производстве. Атмосферное давление на	Содержание	18
	1.Основные показатели микроклимата. Микроклимат и тепловой обмен.	4

производстве. Профилактика неблагоприятного влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего	2. Особенности микроклимата в производственных условиях.	
	3. Влияние производственного микроклимата на организм работающего. Патологические состояния: перегрев, тепловой удар, судорожная болезнь, солнечный удар, профессиональная катаракта, охлаждение и переохлаждение.	
	4. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) микроклимата в производственных условиях.	
	5. Методика исследования метеорологических условий производственной среды.	
	6. Повышенное атмосферное давление. Биологическое действие повышенного атмосферного давления. Патогенез, клиника кессонной болезни. Профилактические мероприятия	
7. Пониженное атмосферное давление. Биологическое действие пониженного давления. Патогенез, клиника высотной (горной) болезни.		
8. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияние микроклимата и атмосферного давления в условиях производственной среды).		
В том числе практических занятий и лабораторных работ:	12	
Практическое занятие 3 «Овладение методикой исследования по оценке метеорологических условий производственной среды».	6	
Практическое занятие 4 «Проведение замеров метеорологических условий производственной среды. Оформление протоколов исследования метеоусловий».	6	
Самостоятельная работа	2	
Метеорологические условия на производстве. Атмосферное давление на производстве. Профилактика неблагоприятного влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего		
Тема 3.4. Производственная	Содержание	12

<p>пыль. Профилактика неблагоприятного влияния производственной пыли на организм работающего</p>	<p>1.Производственная пыль, классификация и ее значение в пылевой патологии.</p> <p>2.Физико-химические свойства пыли, гигиеническое значение физико-химических свойств пыли.</p> <p>3.Влияние производственной пыли на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственной пыли.</p> <p>4.Пневмокониозы. Классификация пневмокониозов. Силикоз. Патогенез, клиника.</p> <p>5.Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияния пыли в условиях производственной среды).</p> <p>6.Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) пыли в производственных условиях.</p> <p>7.Методика исследования запыленности в условиях производственной среды.</p>	4
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</p>	6
	<p>Практическое занятие 5 «Овладение методикой исследования запыленности в условиях производственной среды».</p>	2
	<p>Самостоятельная работа</p>	
	<p>Производственная пыль. Профилактика неблагоприятного влияния производственной пыли на организм работающего</p>	
<p>Тема 3.5. Производственный шум, ультразвук, инфразвук. Производственная вибрация. Излучение в производственных условиях. Профилактика неблагоприятного влияния производственного шума,</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Производственный шум, классификация, физико-гигиеническая характеристика.</p> <p>2.Влияние шума на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственного шума. Профессиональная тугоухость, патогенез, клиника.</p> <p>3.Ультразвук, инфразвук в условиях производственной среды. Влия-</p>	30
		10

<p>ультразвука, инфразвука, вибрации, излучения на организм работающего</p>	<p>ние ультразвука, инфразвука на организм работающего.</p> <p>4.Производственная вибрация, классификация, физико-гигиеническая характеристика.</p> <p>5.Влияние вибрации на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственной вибрации. Вибрационная болезнь, патогенез, клиника.</p> <p>6.Излучение в производственных условиях. Классификация, характеристика излучений на производстве.</p> <p>7.Электромагнитные волны диапазона радиочастот. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>8.Ультрафиолетовое излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>9.Лазерное излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>10.Ионизирующее излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>11.Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов воздействия на человека. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, предельно допустимые уровни воздействия.</p> <p>12.Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) шума, вибрации и излучения в производственных условиях.</p> <p>13.Методика исследования и оценки шума, вибрации и излучения в</p>	
---	---	--

	условиях производственной среды	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 6 «Овладение методикой исследования по оценке шума и вибрации в условиях производственной среды».	6
	Практическое занятие 7 «Овладение методикой исследования и оценки излучения в условиях производственной среды».	6
	Практическое занятие 8 «Проведение замеров электромагнитных полей, ультрафиолетового излучения в условиях производственной среды. Оформление протоколов исследования метеоусловий».	6
	Самостоятельная работа	2
	Производственный шум, ультразвук, инфразвук. Производственная вибрация. Излучение в производственных условиях. Профилактика неблагоприятного влияния производственного шума, ультразвука, инфразвука, вибрации, излучения на организм работающего	
Тема 3.6. Производственные яды. Профилактика неблагоприятного влияния производственных ядов на организм работающего	Содержание	12
	1.Промышленные яды, классификация производственных ядов по степени опасности и характеру их действия. Факторы, определяющие действие ядов на организм: химическая структура, растворимость, концентрация во вдыхаемом воздухе, продолжительность действия. 2.Влияние промышленных ядов на организм работающего. Действие ядов на организм работающего (общее, местное). 3.Профессиональное отравление, причины и условия возникновения. Порядок проведения расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения профессионального отравления работающего населения. 4.Токсикология основных групп производственных ядов: металлы (свинец, бериллий, тетраэтилсвинец, ртуть, марганец), хлор, сернистый газ, сероводород, окись углерода, органические растворители.	6

	<p>Характеристика действия на организм. Профилактика неблагоприятного влияния на организм.</p> <p>5. Канцерогенные вещества в промышленности (хром, мышьяк, асбест, никель, бериллий).</p> <p>6. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияние ядов в условиях производственной среды).</p> <p>7. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) содержания ядов в производственных условиях.</p> <p>8. Методика исследования и оценки химических веществ в условиях производственной среды.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 9 «Овладение методикой исследования ядов в условиях производственной среды».	
Тема 3.7. Производственная вентиляция. Промышленное освещение	Содержание	24
	<p>1. Основные принципы действия вентиляции рабочих зон производственных помещений. Физические основы вентиляции. Принципы вентиляции цехов по вредностям.</p> <p>2. Классификация производственной вентиляции. Виды и системы производственной вентиляции.</p> <p>3. Естественная вентиляция. Аэрация промышленных зданий. Механическая вентиляция (вытяжная, приточная). Общеобменная вентиляция. Рециркуляция воздуха. Кондиционирование воздуха. Аварийная вентиляция.</p> <p>4. Системы очистки удаляемого воздуха.</p> <p>5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству вентиляционных систем</p> <p>6. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля</p>	6

	<p>(проба, замер) эффективности производственной вентиляции.</p> <p>7.Методика исследования и оценки эффективности вентиляции в условиях производственной среды. Расчетные методы исследования производственной вентиляции.</p> <p>8.Основные принципы освещения рабочих зон производственных помещений. Физические основы освещения. Принципы освещенности производственных помещений в зависимости от характеристики зрительной работы.</p> <p>9.Классификация производственного освещения. Виды и системы производственного освещения.</p> <p>10.Естественное освещение (верхнее, боковое, комбинированное). Совмещенное освещение. Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное). Аварийное освещение (освещение безопасности, эвакуационное), охранное и дежурное освещение</p> <p>11.Эксплуатационные группы светильников. Гигиенические требования к содержанию осветительных установок.</p> <p>12.Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) освещения в условиях производственной среды.</p> <p>13. Методика исследования и оценки освещения в условиях производственной среды. Расчетные методы изучения производственного освещения.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 10 «Овладение методикой исследования и оценки эффективности вентиляции в условиях производственной среды».	6
	Практическое занятие 11 «Овладение методикой исследования и оценки освещения в условиях производственной среды».	6
	Практическое занятие 12 «Проведение замеров эффективности работы вентиляции, и проведение замеров производственного освещения в условиях производственной среды. Оформление протоколов исследо-	6

	вания».	
Тема 3.8. Заболеваемость, обусловленная воздействием факторов производственной среды. Производственный травматизм. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения, условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу	Содержание 1. Роль производства в заболеваемости трудоспособного населения. Структура и показатели заболеваемости на производстве. 2. Профессиональные заболевания (отравления) и производственно-обусловленные состояния. Анализ заболеваемости с временной утратой трудоспособности 3. Анализ профессиональных заболеваний (отравлений). Порядок проведения расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения профессиональных заболеваний и работающего населения. 4. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на вредных работах и на работах с вредными и (или) опасными производственными факторами. 5. Производственный травматизм. Виды травм, причины возникновения. 6. Показатели травматизма на производстве. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве. 7. Специализированная одежда, специализированная обувь, средства индивидуальной защиты (СИЗ) работающих. Классификация, гигиенические аспекты подбора и применения СИЗ в условиях производственной среды. 8. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнение санитарных правил и других нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников,	18 10

	<p>режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.</p> <p>9.Методика исследования, оценки и анализа состояния здоровья работающего населения.</p> <p>10.Гигиенические принципы рационального размещения и планировки предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения.</p> <p>11.Санитарно-эпидемиологические требования к планировке предприятий, зданиям и сооружениям промышленного назначения.</p> <p>12.Планировочная структура зданий и сооружений промышленного назначения. Принципы внутренней отделки помещений в зависимости от технологических процессов.</p> <p>13.Санитарно-бытовое обслуживание работающего населения. Состав специальных бытовых помещений в зависимости от производственных процессов с учетом их вредностей.</p> <p>14.Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий.</p> <p>15.Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства.</p> <p>16.Программа санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	6
	Практическое занятие 13 «Овладение методикой исследования, оценки и анализа состояния здоровья работающего населения. Анализ травматизма на производственных объектах и оценка мероприятий по его профилактике».	12
	Самостоятельная работа	
	Заболеваемость, обусловленная воздействием факторов производ-	

	ственной среды. Производственный травматизм. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения, условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу	
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем (консультации)		4
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6
Учебная практика раздела 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов		36
Раздел 4. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения		190/84
МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения		154/84
Тема 4.1. Введение в гигиену питания. Организация работы помощника врача по гигиене питания в соответствии с профессиональным стандартом	Содержание	2
	1. Гигиена труда, как наука и область практической деятельности. Содержание гигиены труда, методы работы. 2. Классификация вредных и опасных факторов производственной среды, воздействие на организм человека и влияние на его здоровье. 4. Комплексное понятие «производственная среда». 5. Профилактика профессиональных заболеваний и производственно-обусловленных состояний работающего населения. 6. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения. 7. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда работающего населения. 8. Должностные обязанности, трудовые функции и делопроизводство помощника санитарного врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы. 10. Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов, правила оформления результатов обследования.	2

	<p>11. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов исследования (проба, замер).</p> <p>12. Сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах производственной среды и здоровья работающего населения.</p>	
Тема 4.2. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	Содержание	8
	<p>1 Обмен веществ и энергии в организме. Энергетический баланс. Влияние положительного и отрицательного баланса на здоровье человека. Единицы измерения энергии. Основной обмен, специфическое динамическое действие пищевых веществ, энергетические затраты на выполнение умственной и физической работы.</p> <p>2. Рекомендуемые величины физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.</p> <p>3. Белки: их значение для жизни, роста и развития организма. Заболевания, связанные с белковой недостаточностью. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Основные источники белков в питании. Рекомендуемые нормы потребления белков.</p> <p>4. Жиры: их значение в питании. Жиры как источник биологически активных веществ. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании, источники. Нормы потребления жиров.</p> <p>5. Углеводы: значение в питании. Гигиеническая характеристика и источники отдельных видов углеводов. Неблагоприятное влияние избыточного употребления сахара. Нормы потребления углеводов.</p> <p>6. Минеральные элементы. Минеральные элементы щелочного характера: кальций, магний, натрий, калий. Минеральные элементы кислотного характера: фосфор, сера, хлор. Биомикроэлементы: железо, марганец, кобальт, йод, фтор, селен, хром, медь, цинк, никель, молибден. Основные источники минеральных элементов.</p> <p>7. Витамины. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витами-</p>	6
		2

	ны. Значение витаминов и их основные источники. Витаминизация продуктов и готовой пищи.	
	8. Вода. Ее роль в обмене веществ. Потребность в воде.	
	Самостоятельная работа	
	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	
Тема 4.3. Физиологические основы рационального питания. Лечебно-профилактическое и диетическое питание	Содержание	18
	1. Определение понятий «рациональное питание», «пищевой рацион», «физиологические нормы питания», «нормы потребления продуктов».	6
	2. Гигиенические требования к пищевому рациону, его энергетическая ценность и качественный сбалансированность питательных веществ, усвояемость, разнообразие.	
	3. Режим питания, часы и продолжительность приема пищи, кратность и интервалы между приемами, очередность приема блюд, распределение рациона по приемам пищи	
	4. Условия для приема пищи: интерьер столовой комнаты, сервировка стола, комфортность, микроклимат.	
	5. Диетическое питание. Характеристика основных лечебных диет.	
	6. Механическое, химическое и термическое щажение в питании. Особенности кулинарной обработки при приготовлении диетических блюд.	
	7. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.	
	8. Лечебно-профилактическое питание. Назначение и пищевая ценность различных рационов лечебно-профилактического питания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 1 «Овладение методикой исследования и оценки рациона питания взрослого населения».	6
	Практическое занятие 2 «Овладение методикой составления меню-раскладки и оценки рациона питания студентов».	6

Тема 4.4. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам животного происхождения	Содержание	6
	<p>1. Классификация продуктов питания по происхождению, устойчивости к хранению. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктам</p> <p>2. Государственные стандарты, технические условия и регламенты на пищевые продукты</p> <p>3. Мясо, птица и их пищевая и биологическая ценность. Состав жиров мяса различных животных. Усвояемость жиров мяса различных животных.</p> <p>4. Гигиенические показатели качества мяса. Болезни, передающиеся человеку через мясо, их профилактика. Мясо больных животных, условия его использования.</p> <p>5. Колбасы, их пищевая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.</p> <p>6. Яйца и яичные продукты. Пищевая и биологическая ценность яиц. Эпидемиологическое значение яиц. Пороки яиц. Гигиенические требования к получению и хранению меланжа и яичного порошка.</p> <p>7. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов. Гигиенические показатели качества рыбы. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов. Профилактика дифиллоботриоза и описторхоза.</p> <p>8. Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Гигиенические показатели качества молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Болезни, передающиеся человеку через молоко, их профилактика. Условия использования молока, полученного от больных животных.</p>	4
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам	

	животного происхождения	
Тема 4.5. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам растительного происхождения. Консервирование пищевых продуктов	Содержание	6
	<p>1. Зерновые продукты. Строение и химический состав зерна. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Причины снижения качества зерна.</p> <p>2. Мука, крупы, хлеб, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества муки.</p> <p>3. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Гигиенические показатели качества хлеба</p> <p>4. Овощи, плоды, грибы, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству. Эпидемиологическое значение овощей и плодов. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.</p> <p>5. Баночные консервы и их виды. Пищевая ценность. Гигиенические показатели баночных консервов. Гигиенические требования к таре. Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений.</p> <p>6. Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество пищевых продуктов. Условия, обеспечивающие сохранность качества пищевых продуктов.</p>	6
Тема 4.6. Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования	Содержание	30
	<p>1. Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>3. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению.</p> <p>4. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно-</p>	4

	<p>техническому, санитарно-гигиеническому состоянию.</p> <p>5. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала.</p> <p>6. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.</p> <p>7. Требования к оформлению документа, удостоверяющего факт проведенного обследования – акта обследования. Вводная и описательная части акта.</p> <p>8. Оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищевых объектах, выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.</p> <p>9. Методика простейших лабораторных и инструментальных методов исследований при проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>10. Взятие смывов с рук, одежды, оборудования, инвентаря.</p> <p>11. Требования к оформлению протоколов лабораторных исследований.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	Практическое занятие 3 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности».	6
	Практическое занятие 4 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания».	6
	Практическое занятие 5 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами».	6
	Практическое занятие 6 «Овладение методикой санитарно-	6

	эпидемиологического обследования организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами».	2
	Самостоятельная работа	
	Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования	
Тема 4.7. Отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний	Содержание	14
	1. Нормативные документы, содержащие требования, предъявляемые к методике отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.	2
	2. Требования к лабораторной посуде для отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.	
	3. Требования к объемам, количеству проб, методике отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.	
	4. Требования к упаковке, доставке отобранных проб.	
	5. Требования к оформлению акта отбора образцов продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 7 «Овладение методикой простейших лабораторных и инструментальных методов исследований при проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды»	6
	Практическое занятие 8 «Овладение методикой отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний».	6

Тема 4.8. Санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	Содержание	16
	1. Специализированный и неспециализированный транспорт. 2. Перевозка скоропортящихся и нескоропортящихся пищевых продуктов. 3. Нормативные документы, содержащие требования, предъявляемые к транспорту для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. 4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту, правила транспортировки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. 5. Оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска. 6. Паспортизация транспорта по перевозке продуктов питания.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 9 «Овладение методикой органолептического исследования и оценки образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд».	6
	Практическое занятие 10 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд».	6
	Самостоятельная работа	2
	Санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	
Тема 4.9. Пищевые отравления различной этиологии. Расследование пищевых отравлений.	Содержание	26
	1. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация. 2. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериотоксикозы, микотоксикозы. Профилактика. 3. Пищевые отравления немикробной этиологии. Профилактика.	6

	<p>4. Расследование пищевых отравлений. Учет пищевых отравлений. Связь с медицинским работником, поставившим диагноз «Пищевое отравление». Опрос пострадавших.</p> <p>5. Установление причины пищевого отравления (отбор и лабораторное исследование материала от больных и от персонала предприятия, подозреваемых пищевых продуктов и смывов).</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 11 «Овладение методикой расследования причин и выявления условий возникновения пищевых отравлений».	6
	Практическое занятие 12 «Овладение методикой расследования причин и выявления условий возникновения пищевых отравлений».	6
	Самостоятельная работа	8
	Пищевые отравления различной этиологии. Расследование пищевых отравлений.	
Раздел 4.10. Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий	Содержание	18
	<p>1. Организация гигиенического обучения декретированных групп населения в соответствии с учебными программами.</p> <p>2. Формы, методы, средства, основные направления проведения гигиенического обучения.</p> <p>3. Учебно-методическое обеспечение гигиенического обучения работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>4. Аттестация работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.</p>	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 13 «Овладение методикой организации и проведения гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий, деятельность которых связана с производством, хранением	6

	ем, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов».	
	Практическое занятие 14 «Проведение гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов».	6
	Самостоятельная работа	4
	Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий	
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем (консультации)		4
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6
Учебная практика раздела 4 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения		36
Раздел 5. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков		190/96
МДК.01.05 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии		154/96
Тема 5.1. Введение в гигиену детей и подростков. Формирование здоровья детской и подростковой популяции и организация медицинского обслуживания детей и подростков	Содержание	24
	1. Определение гигиены детей и подростков как научной и учебной дисциплины, ее цель и задачи. Основные этапы развития гигиены детей и подростков. 2. Возрастная периодизация. Характеристика анатомических и физиологических особенностей органов и систем детей различного возраста. 3. Определение универсальных потребностей ребенка и способов их удовлетворения в различные возрастные периоды. 4. Влияние факторов окружающей среды на состояние здоровья детей и подростков. Роль профилактики в системе сохранения здоровья детей и подростков. 5. Основные принципы гигиенического нормирования в гигиене детей и подростков 6. Понятие «здоровье детей и подростков». Характеристика основных	4

	<p>критериев здоровья детей и подростков.</p> <p>7. Физическое развитие как один из критериев оценки здоровья детей и подростков. Методы исследования и оценки физического развития ребенка. Основные закономерности роста и развития детей.</p> <p>8. Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков. Характеристика групп здоровья детей и подростков.</p> <p>9. Медицинское наблюдение за состоянием здоровья детей и подростков. Организация профилактических медицинских осмотров детей и подростков.</p> <p>10. Организация медицинского обслуживания детей и подростков: амбулаторно-поликлиническая помощь детям и подросткам и медицинская помощь в образовательных организациях.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 1 «Овладение методикой оценки физического и нервно-психического развития ребенка»	6
	Практическое занятие 2 «Ознакомление с организацией медицинского обслуживания детей и подростков в образовательной организации»	6
	Практическое занятие 3 «Ознакомление с организацией медицинского обслуживания детей и подростков в детской поликлинике»	6
	Самостоятельная работа	2
	Введение в гигиену детей и подростков. Формирование здоровья детской и подростковой популяции и организация медицинского обслуживания детей и подростков	
Тема 5.2. Организация работы помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом	Содержание	8
	1. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены детей и подростков. 2. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за детскими учреждениями.	2

	<p>3. Санитарное законодательство в области гигиены детей и подростков.</p> <p>4. Должностные обязанности помощника врача по гигиене детей и подростков, планирование работы, ведение делопроизводства, в том числе в форме электронного документооборота.</p> <p>5. Использование информационных технологий в делопроизводстве помощника врача по гигиене детей и подростков.</p> <p>6. Участие помощника врача в социально-гигиеническом наблюдении в области гигиены детей и подростков: сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах среды обучения и воспитания.</p> <p>7. Определение видов и объема лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) в учреждениях для детей и подростков</p> <p>8. Особенности проведения лабораторно-инструментальных методов контроля в учреждениях для детей и подростков.</p> <p>9. Содержание и формы работы по гигиеническому воспитанию и обучению в учреждениях для детей и подростков различного возраста.</p> <p>10. Организация и проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников учреждений для детей и подростков.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 4 «Ознакомление с профессиональной деятельностью помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом».	6
Тема 5.3. Гигиенические основы режима дня детей и подростков и организации учебно-воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков	Содержание	18
	<p>1. Гигиенические основы построения режима дня детей. Биоритмологический подход к организации видов деятельности детей и подростков.</p> <p>2. Физиологическая сущность утомления, подходы к профилактике переутомления у детей.</p> <p>3. Основные методы изучения режима дня и организации учебной деятельности детей и подростков: хронометраж, анкетный опрос, наблю-</p>	4

	<p>дение за поведением детей.</p> <p>4. Гигиенические требования к организации режима дня и учебных занятий в дошкольных образовательных организациях различного типа.</p> <p>5. Гигиенические аспекты функциональной готовности детей к систематическому обучению.</p> <p>6. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса в общеобразовательных организациях: максимальные величины образовательной нагрузки, продолжительность уроков, перемен.</p> <p>7. Гигиенические требования к расписанию уроков, выполнению домашних заданий. Особенности обучения детей в 1-м классе.</p> <p>8. Гигиенические основы применения электронных средств обучения.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 5 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке школьного расписания»	6
	Практическое занятие 6 Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке режима дня в дошкольном образовательном учреждении	6
	Самостоятельная работа	2
	Гигиенические основы режима дня детей и подростков и организации учебно-воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков	
Тема 5.4. Гигиенические основы организации физического воспитания и трудового обучения детей и подростков	Содержание	18
	<p>1. Цель, формы и средства физического воспитания детей и подростков. Оздоровительная роль физического воспитания и гигиенические принципы его организации.</p> <p>2. Гигиенические требования к организации физического воспитания в организациях для детей и подростков. Структура физкультурного занятия (урока).</p> <p>3. Медицинский контроль за физическим воспитанием. Характеристика медицинских групп для занятий физическим воспитанием.</p>	4

	<p>4. Гигиенические требования к устройству и содержанию мест занятия физической культурой и спортом.</p> <p>5. Основы закаливания и его физиологическая сущность. Основные принципы закаливания. Методы оценки эффективности проведения закаливающих процедур.</p> <p>6. Гигиенические и физиологические основы трудового воспитания и обучения детей и подростков.</p> <p>7. Гигиенические требования к организации и проведению трудового и профессионального обучения в образовательных организациях: содержание труда, режим труда, условия труда.</p> <p>8. Организация общественно-полезного труда школьников в течение года и в период летних каникул.</p> <p>9. Медико-физиологические аспекты профессиональной ориентации школьников. Основы врачебно-профессиональной консультации.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 7 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке организации физического воспитания в организациях для детей и подростков»	6
	Практическое занятие 8 «Овладение методикой санитарно-гигиенического обследования организации трудового обучения учащихся».	6 2
	Самостоятельная работа	
	Гигиенические основы организации физического воспитания и трудового обучения детей и подростков	
Тема 5.5. Гигиенические основы организации питания детей и подростков	Содержание	18
	<p>1. Особенности обмена веществ и энергии растущего организма.</p> <p>2. Физиологические основы питания детей и подростков.</p> <p>3. Гигиенические принципы организации здорового питания и формирование примерного меню в организациях для детей и подростков.</p>	4

	<p>4. Требования к организации питания в дошкольной образовательной организации.</p> <p>5. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.</p> <p>6. Особенности организации питания детей в оздоровительных организациях.</p> <p>7. Содержание медицинского контроля за питанием.</p> <p>8. Методы изучения и оценки питания детей и подростков.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 9 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке организации питания в организациях для детей и подростков»	6
	Практическое занятие 10 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке особенности организации питания детей в оздоровительных организациях. Медицинский контроль за питанием».	6
	Самостоятельная работа	2
	Гигиенические основы организации питания детей и подростков	
Тема 5.6. Профилактика инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков	Содержание	12
	<p>1. Источники возникновения и пути распространения инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков.</p> <p>2. Задачи медицинского персонала организаций для детей и подростков в профилактике инфекционных (паразитарных) заболеваний.</p> <p>3. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков</p> <p>4. Значение обеспечения организаций для детей и подростков инженерным и санитарно-техническим оборудованием в профилактике ин-</p>	2

	<p>фекционных (паразитарных) заболеваний</p> <p>5. Организация приема детей и подростков и выполнение гигиенических требований по их размещению в учреждении.</p> <p>6. Правила приема на работу персонала организаций для детей и подростков, требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала.</p> <p>7. Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений и проведение дезинфекционных мероприятий в организациях для детей и подростков.</p> <p>8. Обеспечение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке организаций для детей и подростков.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 11 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по вопросам профилактики инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков»	6
	Самостоятельная работа	4
	Профилактика инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков	
Тема 5.7. Гигиенические требования к планировке и благоустройству организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	Содержание	20
	<p>1. Гигиенические принципы рационального размещения и планировки организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>2. Значение земельного участка в обеспечении учебно-воспитательного процесса и создании благоприятных условий внешней среды.</p> <p>3. Планировочная структура зданий организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>4. Гигиеническое обеспечение воздушно-теплового режима организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p>	4

	<p>5. Гигиеническое обоснование оптимальной световой среды в помещениях для детей и подростков. Требования к естественному и искусственному освещению.</p> <p>6. Требования к водоснабжению и канализации учреждений для детей и подростков, обеспечению санитарно-техническими сооружениями.</p> <p>7. Требования к отделке помещений организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>8. Требования к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования.</p> <p>9. Требования к организациям начального общего, основного общего и среднего общего образования.</p> <p>10. Требования к профессиональным образовательным организациям.</p> <p>11. Требования к загородным стационарным детским оздоровительным лагерям.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 12 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке планировки и благоустройства организаций для детей и подростков»	6
	Практическое занятие 13 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке земельного участка дошкольной организации».	6
	Самостоятельная работа	4
	Гигиенические требования к планировке и благоустройству организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	
Тема 5.8. Гигиенические требования к оборудованию организаций для детей и подростков, предметам детского обихода	Содержание	20
	<p>1. Гигиенические и педагогические требования к оборудованию для детей и подростков.</p> <p>2. Значение правильного подбора мебели в профилактике нарушений осанки у детей и подростков.</p>	4

	<p>3. Соответствие размеров мебели росту и пропорциям тела ребенка.</p> <p>4. Группировка мебели, виды и правила маркировки мебели, подбор мебели.</p> <p>5. Гигиенические требования к оборудованию дошкольных организаций.</p> <p>6. Гигиенические требования к оборудованию общеобразовательных организаций.</p> <p>7. Гигиенические требования к устройству и оборудованию кабинетов информатики.</p> <p>8. Гигиенические требования к детским игрушкам.</p> <p>9. Гигиенические требования к книжным и журнальным изданиям для детей и подростков</p> <p>10. Гигиенические требования к детской одежде и обуви.</p> <p>11. Гигиенические требования к материалам, применяемым при изготовлении оборудования и предметов детского обихода.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 14 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке оборудования организаций для детей и подростков»	6
	Практическое занятие 15 «Овладение методикой гигиенической оценки предметов детского обихода».	6
	Практическое занятие 16 «Овладение методикой гигиенической оценки оборудования общеобразовательных организаций».	6
	Самостоятельная работа	4
	Гигиенические требования к оборудованию организаций для детей и подростков, предметам детского обихода	
	Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем (консультации)	4
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
	Учебная практика раздела 5 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков	36

Производственная практика	36
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	12
Всего	1020

Структура и содержание учебной практики МДК 0102 Общая и коммунальная гигиена

Цели учебной практики

умение применять теоретические знания, полученные при изучении МДК 0102 Общая и коммунальная гигиена.

Участие в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок факторов среды обитания, а также коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий и сооружений, учреждений здравоохранения с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;

проведение гигиенического обучения работников отдельных профессий;

участие в оценке состояния здоровья населения и среды обитания и в других статистических исследованиях с применением информационных технологий;

организация рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по коммунальной гигиене по формам установленного образца.

Задачи учебной практики

моделирование профессиональной деятельности санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

расчет и анализ отдельных статистических показателей здоровья населения;

оформление утвержденной документации в пределах своей компетенции;

проведение отбора образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформление актов отбора пробы;

участие в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участие в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах коммунальной гигиены;

выполнение работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий.

Место учебной практики в структуре ПССЗ:

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

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья населения;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах коммунальной гигиены;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий.

уметь:

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья населения;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах коммунальной гигиены;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий.

знать:

характеристику факторов среды обитания и закономерности их влияния на здоровье человека, роль гигиены в сохранении и укреплении здоровья населения;

понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и основные положения государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного контроля, основные требования к организации и проведению мероприятий по контролю (надзору) и принципы защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;

систему государственного санитарно-эпидемиологического нормирования;

структуру органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, их задачи и принципы взаимодействия;

место и роль помощника санитарного врача и помощника врача-эпидемиолога в структуре службы, основные методы работы и функциональные обязанности;

санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок, сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления;

санитарно-эпидемиологические требования к жилым и общественным зданиям и сооружениям, учреждениям здравоохранения, оборудованию и транспорту;

определение социально-гигиенического наблюдения, его цели, задачи и порядок проведения.

Место и время проведения учебной практики: место проведение учебной практики КГБПОУ «Барнаульский базовый медицинский колледж», общежитие 2, 300а кабинет: 1 смена с 8.30 до 13.00, 2 смена с 13.10 до 17.30.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов
1	1. Подготовительный этап Организационная работа. Организация работы помощника санитарного врача по общей и коммунальной гигиене в ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии.	6
2	2. Производственный этап Общая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения.	6
3	Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях.	6
4	Гигиеническое значение почвы и очистки населенных мест. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок.	6
5	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.	6
6	3. Заключительный этап Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде.	6

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	ПК и ОК	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоя-	Содержание практической деятельности учебной практике,	Трудо-	Формы текущего контроля
-------	---------	--------------------------	--	--	--------	-------------------------

			тельную работу студентов	включая самостоятельную работу	кость, час	
1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	1.Подготовительный этап Организационная работа	Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы помощника санитарного врача по общей и коммунальной гигиене. Делопроизводство помощника санврача на базе ФБУЗ «ЦГ и Э»	1.Знакомство с должностными обязанностями 2.Знакомство с требованиями к организации рабочих мест, формами и методами работы. 3.Участие в планировании работы и заполнении документации	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	Общая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения	Знакомство с нормативно-правовой документацией по охране водных объектов. Санитарно-защитные зоны для поверхностных и грунтовых источников водоснабжения. Изучение санитарных норм и правил по качеству питьевой воды	1. Изучение нормативной документации по охране водных объектов. 2. Изучение требований к санитарно-защитным зонам для поверхностных и грунтовых источников водоснабжения. 3.Отбор проб воды из крана центрального водоснабжения на химический анализ. 4.Оформление акта отбора проб воды.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

3	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях	Изучение нормативно-правовой документации по охране атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях. Изучение источников загрязнения атмосферного воздуха городских и сельских поселений.	1.Изучение требований к отбору проб атмосферного воздуха. 2.Проведение отбора проб атмосферного воздуха на наличие загрязняющих веществ. 3.Оформление акта отбора проб атмосферного воздуха. 4. Оформление заключения по результатам исследования.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
4	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	Гигиеническое значение почвы и очистки населенных мест. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленны	Изучение нормативно-правовой документации по охране почвы от загрязнения. Регламентирующие документы организации сбора, хранения, удаления и утилизации твердых бытовых, производственных и жидких отходов.	1. Изучение нормативной документации по охране почвы от загрязнения. 2.Проведение отбора проб почвы на соли тяжелых металлов. 3.Оформление акта отбора проб.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

		х площадок				
5	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.	Знакомство с санитарными и строительными нормативно-правовыми документами регламентирующие требования к планировке и застройки городских и сельских поселений. Классификация жилых зданий и сооружений. Изучение санитарных норм и правил (СанПиН, СП.) регламентирующих требования к жилым зданиям и сооружениям Изучение санитарных норм и правил (СанПиН, СП, СНИП) регламентирующих требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, сооружений, оборудования и транспорта.	1.Овладение практикой работы с СанПиН, СП, СНИП, ГН, МУ, по контролю планировкой и застройкой городских и сельских поселений. 2. Изучение классификации жилых зданий и сооружений. 3. Изучение требований к эксплуатации производственных, общественных помещений, сооружений, оборудования и транспорта.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

6	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.7.	Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде.	Изучение санитарных норм и правил (СанПиН, СП.) регламентирующих требования к физическим факторам окружающей среды.	1 Проведение замеров шума, вибрации, электромагнитных излучений 2. Оформление протоколов замеров. 3. Оформление заключения по результатам замеров.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
---	--	--	---	--	---	---

Структура и содержание учебной практики
МДК 0301 Гигиена труда и профессиональные болезни

Цели учебной практики

умение применять теоретические знания, полученные при изучении МДК 0301 Гигиена труда и профессиональные болезни;

проведение санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов и оформлять результаты обследования;

проведение отбора образцов для лабораторных исследований и оформление акта отбора проб;

проведение лабораторных исследований (испытаний) факторов производственной среды, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протокола лабораторного исследования (испытания);

проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах контроля гигиены труда.

Задачи учебной практики

В ходе учебной практики студент должен выполнить следующие виды работ:

составление плана обследования предприятия (цеха).

проведение обследования предприятия машиностроительной промышленности с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.

проведение обследования предприятия химической промышленности с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.

проведение обследования предприятия строительной промышленности с использованием инструментальных методов исследования, оформление документации.

проведение обследования котельной с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.

проведение обследования автозаправочной станции с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации.

проведение аттестации рабочих мест, оформление документации.

проведение гигиенического обучения и воспитания на объектах контроля гигиены труда.

Место учебной практики в структуре ППСЗ:

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

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов и оформлять результаты обследования;

производить отбор образцов для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов производственной среды, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторных исследований(испытаний);

проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены труда;

проводить аттестацию рабочих мест;

вести делопроизводство;

общаться с коллегами в процессе профессиональной деятельности.

уметь:

производить отбор образцов для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов производственной среды, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить, гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены труда.

знать:

характеристику вредных и опасных факторов производственной среды;

этиологию, основные проявления и меры профилактики профессиональных заболеваний (отравлений);

санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу.

Место и время проведения учебной практики: место проведение учебной практики КГБПОУ «Барнаульский базовый медицинский колледж» 205 кабинет: 1 смена с 8.30 до 13.00, 2 смена с 13.10 до 17.30.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов
1	1. Подготовительный этап Организационная работа. Проведение лабораторных измерений, исследований, испытаний производственных факторов в условиях имитации. Сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами. Оформление протокола лабораторного испытания.	6
2	2. Производственный этап Проведение отбора образцов производственной среды в условиях имитации для проведения лабораторных исследований, испытаний. Оформление акта отбора проб.	6
3	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения в условиях имитации. Оформление акта обследования.	6
4	Применение нормативной правовой документации в области гигиены труда для гигиенической оценки опасности производственной среды.	6
5	Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воз-	6

	действия факторов производственной среды.	
6	3. Заключительный этап Участие в сборе данных об общей и профессиональной заболеваемости работающего населения. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена и санитария».	6

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	ПК и умения	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на учебной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час	Формы текущего контроля
1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Подготовительный этап Проведение лабораторных измерений, исследований, испытаний производственных факторов в условиях имитации. Сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами. Оформление протокола лабораторного испытания.	Организация работы на промышленном предприятии - знакомство с инструктажом по технике безопасности; - знакомство с устройством и оснащением рабочих мест; -заполнение документации; -знакомство с проведением лабораторных измерений, исследований, испытаний производственных факторов.	1. Проведение инструктажа по техники безопасности 2. Знакомство с требованиями к организации рабочих мест 3. Знакомство с методиками проведения лабораторных измерений, исследований, испытаний производственных факторов 3. Участие в оформлении протокола лабораторного испытания 4. Сравнение полученных результатов с	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

				гигиеническими нормативами.		
2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Производственный этап Проведение отбора образцов производственной среды в условиях имитации для проведения лабораторных исследований, испытаний. Оформление акта отбора проб.	-овладение методикой проведения отбора образцов производственной среды и оформлением акта отбора проб	1. Проведение отбора проб воздуха на содержание углекислого газа, сероводорода, аммиака. 2. Заполнение акта отбора проб. 3. Оформление заключения по результатам замеров. 4. Разработка рекомендаций по улучшению условий труда.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
3	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения в условиях имитации. Оформление акта обследования.	- овладение методикой проведения санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения; - оформление акта обследования.	1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения 2. Проведение замеров шума, освещенности в цехе, микроклимата. 3. Оформление протоколов замеров шума, освещенности, микроклимата.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

				4.Оформление заключения по результатам замеров. 5.Оформление акта обследования.		
4	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Применение нормативной правовой документации в области гигиены труда для гигиенической оценки опасности производственной среды.	Применение нормативной правовой документации в области гигиены труда для гигиенической оценки опасности производственной среды.	1.Применение Сан-ПиН, СП, Гостов в области гигиены труда для гигиенической оценки опасности производственной среды при: -проведении замеров температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха -оформлении протоколов замеров -проведении сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами -оформлении санитарно-гигиенического заключения по результатам замеров	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
5	ОК 01-07, 09	Разработка мероприятий по устранению	- овладение методикой разработки меро-	1.Разработка мероприятий по устране-	6	Наблюдение и оценка при выпол-

	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов производственной среды.	мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов производственной среды.	нию нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов производственной среды: -законодательных мероприятий; -организационных мероприятий; -технологических мероприятий; -санитарно-технических, -лечебно-профилактических. 2. Оформление информационных буклетов, листовок, памяток по соблюдению техники безопасности на рабочем месте и профилактике вредного воздействия факторов производственной среды.		нении работ по учебной практике.
6	ОК 01-07, 09 ПК 1.1.	Заключительный этап Участие в сборе дан-	овладение методикой сбора данных об общей и профессио-	1.Участие в сборе данных об общей и профессиональной за-	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по

ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	ных об общей и профессиональной заболеваемости работающего населения. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена и санитария». Дифференцированный зачет	нальной заболеваемости работающего населения.	болеваемости работающего населения. 2. Проведение анализа состояния здоровья работающих. 3. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена и санитария».	учебной практике.
---	--	---	---	-------------------

Структура и содержание учебной практики МДК 0401 Гигиена питания и здоровье населения

Цели учебной практики

умение применять теоретические знания, полученные при изучении МДК 0401 Гигиена питания и здоровья населения;

проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли и оформление результатов обследования;

проведение отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформление акта отбора пробы;

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.

Задачи учебной практики

В ходе учебной практики студент должен выполнить следующие виды работ:

проведение отбора образцов и исследование мяса и кулинарных изделий из рубленого мяса, оформление документации.

проведение отбора образцов и исследование молока и молочных продуктов, оформление документации.

проведение исследований муки и хлеба, оформление документации.

проведение исследований колбасных изделий, оформление документации.

проведение исследований баночных консервов, оформление документации.

проведение санитарно-эпидемиологического обследования пищеблока ЛПУ с использованием инструментальных методов исследований, оформление документации.

проведение санитарно-эпидемиологического обследования оптово-розничной базы, оформление документации.

оформление заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы.

проведение гигиенического обучения и воспитания граждан на объектах контроля гигиены питания.

Место учебной практики в структуре ПССЗ:

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

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов;

производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформление акта отбора пробы;

участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учёт и статистическую обработку информации по гигиене питания;

участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий;

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;

Место и время проведения учебной практики: место проведение учебной практики КГБПОУ «Барнаульский базовый медицинский колледж» 205 кабинет: 1 смена с 8.30 до 13.00, 2 смена с 13.10 до 17.30.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов
1	1. Подготовительный этап Организационная работа. Проведение в условиях имитации лабораторных измерений факторов среды, простейших лабораторных и инструментальных методов исследования в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем, пищевыми продуктами и готовыми блюдами. Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований.	6
2	2. Производственный этап Проведение отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд в условиях имитации для проведения бактериологического и санитарно-химического исследования. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. Оформление актов отбора.	6
3	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования в условиях имитации организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пище-	6

	выми продуктами. Оформление актов обследования.	
4	Применение нормативной правовой документации, определяющие качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.	6
5	Проведение расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний в условиях имитации, разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства.	6
6	3. Заключительный этап Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения».	6

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	ПК и умения	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на учебной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час	Формы текущего контроля
1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	1.Подготовительный этап Проведение в условиях имитации лабораторных измерений факторов среды, простейших лабораторных и инструментальных методов исследования в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем, пищевыми	-Проведение лабораторных измерений факторов среды, простейших лабораторных и инструментальных методов исследования в организациях пищевой промышленности. -Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований	-Проведение лабораторных измерений факторов среды: микроклимата, освещенности, шума в организациях общественного питания, торговли продовольственным сырьем, пищевыми продуктами. - Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований. -Проведение сравнения	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

		продуктами и готовыми блюдами. Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований.		полученных результатов с гигиеническими нормативами. -Оформление санитарно-гигиенического заключения по результатам замеров.		
2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	2.Производственный этап Проведение отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд в условиях имитации для проведения бактериологического и санитарно-химического исследования. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. Оформление актов отбора.	-Овладение методикой проведения отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно-химического исследования. -Овладение методикой взятия смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. Оформление актов отбора.	1. Проведение отбора проб молока и молочных продуктов, баночных консервов, колбасных изделий. 2.Оформление акта отбора проб 3.Проведение отбора проб муки и хлеба. 4.Оформление акта отбора пробы. 5.Проведение отбора образцов готовых блюд для бактериологического и санитарно-химического исследования. 6. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. 7.Оформление актов от-	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

				бора.		
3	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования в условиях имитации организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. Оформление актов обследования.	- Овладение методикой проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности; - оформление актов обследования.	1. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций: -пищевой промышленности; -общественного питания; - торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. 2. Определение критических контрольных точек (ККТ). 3.Определение : -соблюдения требований к устройству и содержанию помещений, к оборудованию, инвентарю, таре, к соблюдению личной гигиены сотрудников. 4. Определение температурного режима в холодильном оборудовании. 5.Соблюдение требований к оценке и реализа-	6	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.

				<p>ции пищевой продукции.</p> <p>6.Оформление актов обследования.</p>		
4	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p> <p>ПК 1.6.</p> <p>ПК 1.7.</p> <p>ПК 1.8.</p>	<p>Применение нормативной правовой документации, определяющие качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p>	<p>Применение нормативной правовой документации в области гигиены питания для гигиенической оценки качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p>	<p>1.Применение СанПиН, СП, Гостов, МУ, МР, определяющих качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов для гигиенической оценки при:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведении отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. - при проведении замеров температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха в производственных помещениях -оформлении протоколов замеров -проведении сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами 	6	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

5	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Проведение расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний в условиях имитации, разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства.	-Овладение методикой проведения расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний, разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства; -оформление документации.	1.Проведение расследования причин и выявление условий возникновения пищевых отравлений. 3.Оформление акта расследования пищевых отравлений. 4.Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства. 5.Оформление информационных буклетов, листовок, памяток по соблюдению санитарного законодательства и профилактике пищевых отравлений.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
6	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	3.Заключительный этап Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения». Дифференцированный	- Овладение методикой оформления учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения».	Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения».	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

Структура и содержание учебной практики МДК 0501 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии

Цели учебной практики

умение применять теоретические знания, полученные при изучении МДК 0501 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии.

участие в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок факторов среды обитания детей и подростков, а также объектов детских дошкольных и школьных учреждений, земельных участков, жилых и общественных зданий и сооружений, учреждений здравоохранения охраны материнства и детства с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;

проведение гигиенического обучения работников декретированных групп населения, работающих в детских дошкольных и школьных учреждениях;

участие в оценке состояния здоровья детского населения, среды обитания и других статистических исследованиях с применением информационных технологий;

организация рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене детей и подростков по формам установленного образца.

Задачи учебной практики

моделирование профессиональной деятельности санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания детей и подростков, работать с санитарно-гигиенической документацией;

расчет и анализ отдельных статистических показателей здоровья детского населения;

оформление утвержденной документации в пределах своей компетенции;

проведение отбора образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформление актов отбора пробы;

участие в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания детей и подростков, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участие в проведении санитарно-эпидемиологических обследований объектов детских дошкольных и школьных учреждений, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проведение гигиенического обучения и воспитания декретированных групп, работающих на объектах детских дошкольных и школьных учреждений;

выполнение работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий.

Место учебной практики в структуре ПССЗ:

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

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья детей и подростков;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания детей и подростков, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований объектов детских дошкольных и школьных учреждений, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения охраны материнства и детства, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание декретированных групп, работающих на объектах детских дошкольных и школьных учреждений;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения за средой обитания детей и подростков с использованием информационных технологий.

уметь:

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания детей и подростков, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья детей и подростков;
оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;
производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;
участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания детей и подростков, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований объектов детских дошкольных и школьных учреждений, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения охраны материнства и детства, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание декретированных групп, работающих на объектах детских дошкольных и школьных учреждений;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения среды обитания детей и подростков с использованием информационных технологий.

знать:

характеристику факторов среды обитания детей и подростков, и закономерности их влияния на каждую возрастную группу детей, роль гигиены детей и подростков в сохранении и укреплении здоровья детского населения;

понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии детского населения и основные положения государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного контроля, основные требования к организации и проведению мероприятий по контролю (надзору) и принципы защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на объектах детских дошкольных и школьных учреждений;

систему государственного санитарно-эпидемиологического нормирования;

структуру органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, их задачи и принципы взаимодействия;

место и роль помощника санитарного врача и помощника врача-эпидемиолога в структуре службы, основные методы работы и функциональные обязанности;

санитарно-эпидемиологические требования к объектам детских дошкольных и школьных учреждений, содержанию территорий городских и сельских поселений, детских площадок;

определение социально-гигиенического наблюдения за средой обитания детей и подростков, его цели, задачи и порядок проведения;

Место и время проведения учебной практики: место проведение учебной практики КГБПОУ «Барнаульский базовый медицинский колледж» 205 кабинет: 1 смена с 8.30 до 13.00, 2 смена с 13.10 до 17.30.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов
1	1. Подготовительный этап Организационная работа. Проведение лабораторных измерений факторов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление протокола лабораторного испытания.	6
2	2. Производственный этап Проведение отбора образцов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление акта отбора проб.	6
3	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования дошкольных и общеобразовательных организаций в условиях имитации и оформление акта обследования.	6
4	Применение нормативной правовой документации в области гигиены детей и подростков для гигиенической оценки безопасности условий обучения и воспитания детей и подростков.	6
5	Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания.	6
6	3. Заключительный этап Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена детей и подростков».	6

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	ПК и умения	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности на учебной практике, включая самостоятельную работу	Трудоемкость	Формы текущего контроля

					, час	
1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	1.Подготовительный этап Проведение лабораторных измерений факторов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление протокола лабораторного испытания.	-Овладение методикой проведения лабораторных измерений факторов среды обучения и воспитания -Оформление протокола лабораторного испытания. Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы	-Проведение лабораторных измерений факторов среды обучения и воспитания: микроклимата, освещенности, шума в дошкольных и общеобразовательных организациях . - Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований. -Проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами. -Оформление санитарно-гигиенического заключения по результатам замеров.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6.	2.Производственный этап Проведение отбора образцов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление акта отбора проб.	- Овладение методикой проведения отбора образцов	1. Проведение отбора проб воздуха на содержание углекислого газа. 2.Заполнение акта отбора проб. 3.Оформление заключения по результатам замеров.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

	ПК 1.7. ПК 1.8.			4. Разработка рекомендаций по улучшению среды обучения и воспитания 5 Изучение нормативной документации за отводом участка под строительство объектов детских дошкольных организаций.. 6. Знакомство с привязкой проекта к местности		
3	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования дошкольных и общеобразовательных организаций в условиях имитации и оформление акта обследования.	-овладение практикой работы с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	1.Изучение требований к составлению расписания обязательных и факультативных занятий. 2.Анализ чередования различных по сложности предметов в течение дня и недели. 3.Проведение анализа соответствия режима дня возрастным особенностям детей: -за проведением прогулок; -за соблюдением приема пищи, дневного сна;	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.

				<p>-за продолжительностью непосредственной образовательной деятельности.</p> <p>4. Оформление заключения по результатам анализа.</p>		
4	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p> <p>ПК 1.6.</p> <p>ПК 1.7.</p> <p>ПК 1.8.</p>	<p>Применение нормативной правовой документации в области гигиены детей и подростков для гигиенической оценки безопасности условий обучения и воспитания детей и подростков.</p>	<p>- Применение нормативной правовой документации в области гигиены детей и подростков для гигиенической оценки безопасности условий обучения и воспитания детей и подростков.</p>	<p>1. Применение СанПиН, СП, Гостов, МУ, МР, для гигиенической оценки безопасности условий обучения и воспитания детей и подростков при:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведении отбора проб пищевых продуктов и готовых блюд. - при проведении замеров температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха в учебных аудиториях, помещения дошкольных организаций -оформлении протоколов замеров -проведении сравнения полученных результатов с гигиеническими 	6	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

				нормативами 2. Оформление заключения по результатам анализа.		
5	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания.	- овладение методикой разработки мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания.	1.Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания: -законодательных мероприятий; -организационных мероприятий; -санитарно-технических, лечебно-профилактических. 2.Оформление информационных буклетов, листовок, памяток по соблюдению санитарного законодательства и профилактике вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания.	6	Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
6	ОК 01-07, 09	Оформление учетно-отчетной медицинской	- Овладение методикой оформления учетно-от-	Оформление учетно-отчетной медицинской	6	Наблюдение и оценка при

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	документации по направлению «Гигиена детей и подростков». Дифференцированный зачет	четной медицинской документации по направлению «Гигиена детей и подростков».	документации по направлению «Гигиена детей и подростков».	выполнении работ по учебной практике.
--	---	--	---	---------------------------------------

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(по профилю специальности) по «ПМ.01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека»

Целью практики является:

уметь применять теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебной практики;

приобретать профессиональные умения и навыки;

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок факторов среды обитания, а также коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий и сооружений, учреждений здравоохранения, условий обучения и воспитания детей и подростков с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;

проводить гигиенического обучения и воспитание работников отдельных профессий, граждан на объектах коммунальной гигиены, на объектах контроля гигиены труда и гигиены питания, на объектах контроля гигиены детей и подростков;

участвовать в оценке состояния здоровья населения и среды обитания и в других статистических исследованиях с применением информационных технологий;

организовывать рабочее место и вести делопроизводства помощника санитарного врача по коммунальной гигиене, помощника санитарного врача по гигиене детей и подростков по формам установленного образца.

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья населения;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, образцов различных факторов среды обучения и воспитания и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, в проведении лабораторных исследований (испытаний), токсикологических, гигиенических и других видов оценок условий обучения и воспитания детей и подростков, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, образовательных учреждений, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий;

проводить санитарно-эпидемиологическое обследование промышленных объектов, организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;

проводить лабораторные исследования (испытания) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протокола лабораторного исследования(испытания);

участвовать в сборе данных о заболеваемости детей и подростков и проведение других статистических исследований с применением информационных технологий;

приобрести социально-личностные компетенции, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи производственной практики

проведение характеристики факторов среды обитания и закономерности их влияния на здоровье человека, роль гигиены в сохранении и укреплении здоровья населения;

освоение понятий о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и основных положений государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного контроля, основных требований к организации и проведению мероприятий по контролю (надзору) и принципов защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;

освоение понятия системы государственного санитарно-эпидемиологического нормирования;

освоение понятия структуры органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, их задачи и принципы взаимодействия;

освоение места и роли помощника санитарного врача и помощника врача-эпидемиолога в структуре службы, основные методы работы и функциональные обязанности;

определение санитарно-эпидемиологических требований к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок, сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления, к условиям воспитания и обучения детей и подростков;

определение санитарно-эпидемиологических требований к жилым и общественным зданиям и сооружениям, учреждениям здравоохранения, оборудованию и транспорту;

определение социально-гигиенического наблюдения, его цели, задачи и порядок проведения;

проведение санитарно-эпидемиологических обследований промышленных объектов, организаций торговли, предприятий пищевой, столовой промышленности с использованием лабораторных методов исследования, оформление документации;

проведение санитарно-эпидемиологического обследования рынка, транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление акта обследования;

проведение расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения профессиональных заболеваний и отравлений, оформление акта расследования;

проведение экскурсии в радиологическую лабораторию, изучение оснащения и оборудования лаборатории. система контроля при работе в условиях излучений на производстве;

проведение гигиенических и других видов оценок условий труда, рабочих мест;

проведение сбора данных об общей и профессиональной заболеваемости, оформление документации;

проведение отбора образцов проб для лабораторных исследований и испытаний, оформление акта отбора проб.

проведение лабораторных исследований (испытаний) факторов производственной среды, оформление документации;

проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами, оформление протокола лабораторного исследования (испытания);

проведение статистической обработки информации по гигиене труда;

составление программы обучения для работников промышленных предприятий;

проведение гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий;

проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования;

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.

знать анатомо-физиологические особенности организма детей и подростков, основные показатели здоровья и методы их оценки;

владеть методами по профилактике детских болезней;

определять характеристику неблагоприятных факторов условий воспитания и обучения детей и подростков в образовательных и оздоровительных учреждениях.

Место производственной практики в структуре ПССЗ:

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

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья населения;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, производственной

среды, продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, среды обитания детей и подростков, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта, промышленных объектов, организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, детских дошкольных и школьных учреждений, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах коммунальной гигиены, на объектах контроля гигиены труда, на объектах контроля гигиены питания, декретированных групп населения, работающих в детских дошкольных и школьных учреждениях;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий;

организовывать рабочее место и вести делопроизводство помощника санитарного врача по гигиене труда по формам установленного образца;

вести делопроизводство;

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья детского населения;

общаться с коллегами в процессе профессиональной деятельности.

уметь:

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья населения;

оформлять утвержденную документацию в пределах своей компетенции;

производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы;

участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);

участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, учреждений здравоохранения, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования (расследования);

проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах коммунальной гигиены, гигиены труда и питания, декретированных групп населения, работающих в детских дошкольных и школьных учреждениях;

выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий

моделировать профессиональную деятельность санитарного фельдшера, проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, работать с санитарно-гигиенической документацией;

рассчитывать и анализировать отдельные статистические показатели здоровья детского населения;.

знать:

характеристику факторов среды обитания и закономерности их влияния на здоровье человека, роль гигиены в сохранении и укреплении здоровья населения, вредных и опасных факторов производственной среды, факторов среды обитания детей и подростков, и закономерности их влияния на здоровье детей и подростков, роль гигиены в сохранении и укреплении здоровья населения детского возраста;

понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и детского населения, и основные положения государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного контроля, основные требования к организации и проведению мероприятий по контролю (надзору) и принципы защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на объектах детских дошкольных и школьных учреждений;

систему государственного санитарно-эпидемиологического нормирования;

структуру органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, их задачи и принципы взаимодействия;

место и роль помощника санитарного врача и помощника врача-эпидемиолога в структуре службы, основные методы работы и функциональные обязанности;

санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок, сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления;

санитарно-эпидемиологические требования к жилым и общественным зданиям и сооружениям, учреждениям

здравоохранения, оборудованию и транспорту, к условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу, к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства, условиям хранения, транспортировки и реализации, к организации питания населения, к детским дошкольным и школьным учреждениям, жилым и общественным зданиям и сооружениям, учреждениям здравоохранения, оборудованию и транспорту;

определение социально-гигиенического наблюдения, его цели, задачи и порядок проведения;

этиологию, основные проявления и меры профилактики профессиональных заболеваний (отравлений), пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;

гигиенические основы рационального питания населения;

определение социально-гигиенического наблюдения среды обитания детей и подростков, его цели, задачи и порядок проведения;

Место и время проведения производственной практики: место проведение производственной практики Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»): 1 смена с 8.30 до 13.00, 2 смена с 13.10 до 17.30.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ01

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов
1	Подготовительный этап. Организация рабочего места и ведение делопроизводства помощника врача по коммунальной гигиене, гигиене труда, гигиене питания, гигиене детей и подростков по формам установленного образца, в том числе в форме электронного документа.	6
2	Производственный этап. Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены.	6
3	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов, загрязняющих атмосферный воздух с отбором проб воздуха на исследования	6
4	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования полигонов для захоронения ТБО и ПТО с отбором проб почвы на исследования	6
5	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов.	6

6	Проведение лабораторных измерений факторов производственной среды	6
7	Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения профессиональных заболеваний	6
8	Проведение сбора данных об общей и профессиональной заболеваемости, оформление документации	6
9	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственными товарами и специализированного транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	6
10	Проведение отбора образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний.	6
11	Проведение расследования пищевого отравления, оформление акта расследования.	6
12	Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.	6
13	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	6
14	Проведение лабораторных измерений факторов обучения и воспитания детей и подростков	6
15	Проведение отбора образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний.	6
16	Организация учебного процесса в школе. Контроль за организацией уроков физкультуры.	6
17	Сбор данных о заболеваемости детей и подростков с использованием информационных технологий.	
18	Заключительный этап. Подведение итогов производственной практики. Дифференцированный зачет	6
Всего		108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ01

№ п/п	ПК, ОК	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Содержание практической деятельности, включая самостоятельную работу	Трудоемкость, час	Формы текущего контроля
1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1.	Подготовительный этап. Организация рабо-	Составление календарного и почасового плана и графика работы помощ-	1. Знакомство с инструктажем по техники безопасности	6	Экспертное наблюдение и оценка при

	<p>ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.</p>	<p>чего места и ведение делопроизводства помощника врача по коммунальной гигиене, гигиене труда, гигиене питания, гигиене детей и подростков по формам установленного образца, в том числе в форме электронного документа.</p>	<p>ника санитарного врача на период прохождения производственной практики.</p>	<p>2. Знакомство с требованиями к организации рабочих мест, формами и методами работы 3. Участие в планировании работы и заполнении документации 4. Составление графика работы помощника санитарного врача на период прохождения производственной практики.</p>		<p>выполнении работ по производственной практике.</p>
2	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.</p>	<p>Производственный этап. Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены.</p>	<p>– овладение практикой работы с СанПиН, СП, СНиП к водным объектам; – проведение мероприятия по контролю за исполнением санитарного законодательства по охране водных объектов.</p>	<p>1. Овладеть практикой работы с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» 2. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования поверхностных водоемов и артезианских скважин водопроводных сетей и сооружений</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>

				<p>3. Оформить акт отбора проб воды.</p> <p>4. Оформить протокол лабораторных исследований</p> <p>5. Участвовать в проведении мероприятия по контролю за исполнением санитарного законодательства по охране объектов водоснабжения.</p>		
3	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p> <p>ПК 1.6.</p> <p>ПК 1.7.</p> <p>ПК 1.8.</p>	<p>Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов, загрязняющих атмосферный воздух с отбором проб воздуха на исследование</p>	<p>– овладение практикой работы с СанПиН, СП, СНиП, ГН, МУ, по охране атмосферного воздуха;</p> <p>– проведение мероприятия по контролю за исполнением санитарного законодательства по охране объектов загрязняющих атмосферный воздух.</p>	<p>1.Проведение отбора проб атмосферного воздуха на наличие загрязняющих веществ.</p> <p>2.Оформление акта отбора проб атмосферного воздуха.</p> <p>3. Оформление заключения по результатам исследования.</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
4	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p>	<p>Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования полигонов для захоронения ТБО и ПТО с отбором</p>	<p>– овладение практикой работы с СанПиН, СП, СНиП, ГН, МУ, по охране почвы;</p> <p>– проведение мероприятия по контролю за исполнением санитарного за-</p>	<p>1.Участие в проведении отбора проб почвы на соли тяжелых металлов.</p> <p>2.Оформление паспорта обследуемого участка.</p> <p>3.Оформление сопроводительного талона на отобран-</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной</p>

	ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	проб почвы на исследования	конодательства по охране почвы.	ную пробу. 4. Проведение мероприятий по контролю за исполнением санитарного законодательства по охране почвы.		практике.
5	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов.	<ul style="list-style-type: none"> — ознакомление с производственной характеристикой города; — овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования предприятия; — составление плана обследования предприятия (цеха); — проведение обследования предприятия с использованием лабораторных методов исследования; — оформление акта обследования предприятия. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с производственной характеристикой города 2. Участие в составлении плана обследования предприятия. 3. Проведение обследования предприятия, проведение замеров шума, освещенности в цехе. 4. Оформление акта обследования предприятия 5. Оформление протоколов замеров шума, освещенности 	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
6	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5.	Проведение лабораторных измерений факторов производственной среды	<ul style="list-style-type: none"> — проведение замеров микроклимата; — оформление протокола замеров; — проведение замеров шума, вибрации; — оформление протокола 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха; 2. Проведение замеров шума, вибрации; 3. Оформление протоколов 	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной

	ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.		<ul style="list-style-type: none"> замеров; – проведение замеров освещенности; – оформление протокола замеров; – проведение замеров воздуха закрытых помещений; – оформление протокола замеров. 	<ul style="list-style-type: none"> замеров; 4. Выявление потенциально опасного по шуму оборудования; 5. Разработка рекомендаций по защите работающих от шума и вибрации; 		практике
7	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения профессиональных заболеваний	<ul style="list-style-type: none"> – проведение отбора проб воздуха на содержание вредных веществ; – оформление акта отбора пробы; – проведение лабораторных исследований факторов производственной среды; – проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами; – оформление протокола лабораторных исследований; – проведение аттестации рабочих мест, оформление документации. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Проведение отбора проб воздуха на содержание углекислого газа, сероводорода, аммиака. 2. Заполнение акта отбора проб. 3. Оформление заключения по результатам проведенных исследований. 4. Разработка рекомендаций по улучшению условий труда 	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

8	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Проведение сбора данных об общей и профессиональной заболеваемости, оформление документации	<ul style="list-style-type: none"> – сбор данных об общей и профессиональной заболеваемости; – анализ заболеваемости с ВУТ и результатов проф.осмотров; – оформление документации; – организация и проведение медосмотров; – оформление заключительного акта о прохождении медосмотров. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Участие в сборе данных об общей и профессиональной заболеваемости и анализе заболеваемости с ВУТ и результатов профосмотров 2.Проведение контроля за организацией и прохождением медосмотров. 3. Оформление заключительного акта о прохождении медосмотров. 	6	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
9	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственными товарами и специализированного транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых про-	<ul style="list-style-type: none"> – проведение обследования организаций торговли с использованием лабораторных методов исследования. – проведение обследования рынка с использованием лабораторных методов исследования; – составление плана обследования рынка; – применение нормативной документации при составлении плана обследования рынка; – проведение обследования 	<ol style="list-style-type: none"> 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

		<p>дуктов и готовых блюд</p>	<p>ния столовой с использованием лабораторных методов исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Определение критических контрольных точек при обследовании рынка 6. Определение зонирования рынка 7. Определение соответствия санитарно-гигиенического состояния оборудования рынка 8. Оценка приема, хранения и реализации пищевых продуктов 9. Условия труда, здоровье и производственная гигиена работников 10. Проведение замеров температуры в холодильном оборудовании 11. Оформление заключения по результатам проведенных исследований. 12. Разработка рекомендаций по улучшению условий труда 13. Составление плана обследования столовой, применение нормативной документации 14. Проведение обследо- 		
--	--	------------------------------	--	---	--	--

				<p>ния столовой</p> <p>15. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>16. Оформление акта взятия смывов.</p> <p>17. Оформление акта обследования столовой</p> <p>18. Участие в проведении обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов.</p> <p>19. Составление плана обследования транспорта с применением нормативной документации</p> <p>20. Оформление акта обследования транспорта</p> <p>21. Оформление санитарного паспорта на транспорт для перевозки пищевых продуктов.</p>		
10	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p>	<p>Проведение отбора образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований</p>	<p>–проведение отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа;</p> <p>–оформление акта отбора пробы;</p> <p>–оформление протокола лабораторных исследований</p>	<p>1.Участие в отборе проб готовой пищи для бактериологического анализа.</p> <p>2. Оформление акта отбора проб</p> <p>3. Оформление протокола лабораторных исследований</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной</p>

	ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	ракторных исследований и испытаний.	ваний – проведение отбора проб готовой пищи; – оформление акта отбора пробы; – проведение лабораторных исследований; – проведение сравнения полученных результатов с гигиеническими нормативами; – оформление протокола лабораторных исследований	4. Оформление санитарно-гигиенического заключения по результатам исследований 5. Участие в отборе проб готовой пищи для определения энергетической ценности готовых блюд, содержания в них жира, белка, углеводов. 6. Оформление акта отбора проб 7. Освоение методики определения 8. Расчет химического состава и энергетической ценности готовой пищи 9. Сопоставление фактического содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности с данными «Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения 10. Оформление протокола лабораторных исследований		практике
11	ОК 01-	Проведение рас-	– проведение расследова-	1. Участие в проведении	6	Экспертное

	07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	следования пищевого отравления, оформление акта расследования.	<ul style="list-style-type: none"> — ния пищевого отравления; — выявление пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление; — проведение обследования пищевого объекта; — оформление результатов расследования. 	<p>расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 		наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
12	ОК 01-07, 09 ПК 1.1.	Участие в гигиеническом обучении и аттестации	— составление учебно-тематического плана гигиенического обучения	Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных	6	Экспертное наблюдение и оценка при

	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	работников отдельных профессий.	работников общественного питания, организаций торговли, работников молокоперерабатывающей промышленности; — составление тест-контроля для аттестации работников организаций общественного питания, организаций торговли, работников молокоперерабатывающей промышленности.	профессий.		выполнении работ по производственной практике
13	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	Ознакомление с планами работы, наличием экологически неблагоприятных объектов и состоянием заболеваемости детей, с новыми направлениями работы в свете концепции развития службы.	1. Участие в ведении делопроизводства по формам установленного образца, в том числе в форме электронного документа; 2. Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи с оформлением акта обследования.		Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
14	ОК 01-07, 09	Проведение лабораторных измере-	Овладение методикой проведения лабораторных	1. Участие в проведении лабораторных измерений в	6	Экспертное наблюдение

	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.</p>	<p>ний факторов обучения и воспитания детей и подростков</p>	<p>измерений в учебных классах: -температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха; -освещенности; -шума в компьютерном классе.</p>	<p>учебных классах. 2. Оформление протоколов измерений.</p>		<p>и оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
15	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.</p>	<p>Проведение отбора образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<p>Овладение практикой работы с СанПиН, СП, СНИП, ГН, МУ, по контролю за организацией питания в ДОО, в общеобразовательных учреждениях.</p>	<p>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 5.Участие в отборе проб готовой пищи для определения энергетической ценности готовых блюд, содержания в них жира, белка, углеводов. 6.Оформление акта отбора проб 7. Освоение методики определения</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике</p>

				<p>8. Расчет химического состава и энергетической ценности готовой пищи</p> <p>9. Сопоставление фактического содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности с данными «Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения</p> <p>10. Оформление протокола лабораторных исследований</p>		
16	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 1.5.</p> <p>ПК 1.6.</p> <p>ПК 1.7.</p> <p>ПК 1.8.</p>	<p>Организация учебного процесса в школе. Контроль за организацией уроков физкультуры.</p>	<p>Овладение практикой работы с СаНПиН, СП, СНиП, ГН, МУ, по контролю за организацией учебного процесса и уроков физкультуры.</p>	<p>1. Оценивание расписания уроков в школе.</p> <p>2. Оценивание организации уроков физкультуры.</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
17	<p>ОК 01-07, 09</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p>	<p>Сбор данных о заболеваемости детей и подростков с использованием информационных</p>	<p>Овладение практикой сбора данных о заболеваемости детей и подростков с использованием информационных</p>	<p>Проведение сбора данных о заболеваемости детей и подростков с использованием информационных технологий.</p>	6	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по</p>

	ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	технологий.	технологий.			производственной практике
18	ОК 01-07, 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8.	Заключительный этап. Подведение итогов производственной практики. Дифференцированный зачет	Овладение методикой оформления учетно-отчетной медицинской документации по итогам производственной практики.	Оформление учетно-отчетной медицинской документации по итогам производственной практики.		Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: общей и коммунальной гигиены, гигиены труда, гигиены питания, гигиены детей и подростков, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 ППСЗ по специальности.

Лаборатории: «Измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы», «Отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 ППСЗ по специальности.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.4 ППСЗ по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гигиена труда : учебное пособие/ Кирюшин В.А., Моталова Т.В., Большаков А.М. - Феникс, 2015. – 332 с. : - ISBN: 978-5-222-23336-8. - Текст: непосредственный.

2. Гигиена труда: учебник / Н.Ф. Измеров, В.Ф. Кириллов- 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 480 с. – ISBN 978-5-9704-3691-2. – Текст: непосредственный.

3. Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3706-3. – Текст: непосредственный.

4. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-4872-4. – Текст: непосредственный.

5. Гигиена детей и подростков: учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 528 с. – ISBN 978-5-9704-4940-0. – Текст : непосредственный.

6. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие. Кучма В.Р., Ямщикова Н.Л., Барсукова Н.К. и др. / Под ред. В.Р. Кучмы. 2015. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-3499-4. – Текст : непосредственный.

7. Коммунальная гигиена : учебник / под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 704 с. : - ISBN 978-5-9704-3021-7. - Текст: непосредственный.

Общая гигиена : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3687-5. - Текст:

непосредственный.

8. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие/П.И. Мельниченко [и др.]; - Москва: Практическая медицина, 2017.-272 с.- ISBN 978-5-98811-406-2 - Текст: непосредственный.

9. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования : учебник / О. В. Митрохин, В. И. Архангельский, Н. А. Ермакова, Х. Х. Хамидулина. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 128 с. : – ISBN 978-5-9704-6144-0. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Гигиена труда. Учебник / Н.Ф. Измеров, В.Ф. Кириллов- 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 480 с. – ISBN 978-5-9704-3691-2. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436912.html> – Текст: электронный.

2. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html> – Текст: электронный.

3. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - URL : <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970448724.html> – Текст: электронный.

4. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд. , доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 528 с. – ISBN 978-5-9704-4940-0. - URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970449400.html> — Текст : электронный.

5. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Кучма В. Р. , Ямщикова Н. Л. , Барсукова Н. К. и др. Под ред. В. Р. Кучмы - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-3499-4. - URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970434994.html> - Текст : электронный.

6. Коммунальная гигиена. : учебник / под ред. В. Т. Мазаева. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. - ISBN 978-5-9704-3021-7. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970430217.html> -Текст : электронный.

7. Общая гигиена : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. - ISBN 978-5-9704-3687-5. - URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html> - Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационная справочная и поисковая система Консультант и/или Гарант (модуль «Здравоохранение»);

2. Министерство здравоохранения РФ : официальный сайт. – Москва.- URL: <https://www.rosminzdrav.ru> – Текст : электронный.
3. Федеральная служба в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: официальный сайт. – Москва. - URL: www.rospotrebnadzor.ru – Текст : электронный.
4. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : официальный сайт. – Москва. - URL: www.fcgsen.ru – Текст : электронный.
5. Информационно-методический центр «Экспертиза» : официальный сайт. – Москва. - URL: www.crc.ru – Текст : электронный.
6. Центральный НИИ организации и информации здравоохранения : официальный сайт. Москва. - URL: www.mednet.ru – Текст : электронный.
7. Гигиена и санитария: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.
8. Медицина труда и промышленная экология: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.
9. Санитарный врач: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный..
10. Медицина труда и экология человека: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.
11. Эпидемиология и инфекционные болезни: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.
12. Радиационная гигиена: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.
13. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 12 марта 1999 года].
14. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 1 декабря 1999 года].
15. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»: Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 23 декабря 2009 года].
16. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»: Федеральный закон от 26. 12.2008 № 294-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 19 декабря 2008 года].
17. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»: Федеральный закон от

30.12.2009 № 384-ФЗ [Принят Государственной Думой. 23 декабря 2009 года].

18. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»: ТР ТС 005/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769].

19. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»: ТР ТС 007/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797].

20. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек»: ТР ТС 008/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 798].

21. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»: ТР ТС 015/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 874].

22. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»: ТР ТС 017/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 876].

23. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности средств индивидуальной защиты»: ТР ТС 019/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 878].

24. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880].

25. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881].

26. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»: ТР ТС 023/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882].

27. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883].

28. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»: ТР ТС 025/2012 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 года № 32].

29. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: ТР ТС 033/2013 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года

№ 67].

30. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»: ТР ТС 034/2013 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 68].

31. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности аттракционов»: ТР ЕАЭС 038/2016 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 114].

32. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: ТР ЕАЭС 040/2016 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162].

33. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок»: ТР ЕАЭС 042/2017 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 17 мая 2017 года № 21].

34. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»: ТР ЕАЭС 044/2017 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45].

35. Государственные подзаконные нормативные правовые акты: Санитарные (санитарно-эпидемиологические) правила (СП), нормы (СН), правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы (ГН).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства</p>	<p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Проведение санитарно-гигиенического обследования условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт санитарно-эпидемиологического обследования, карта эпидемиологического обследования очага инфекционного заболевания заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>Составление программы производственного контроля;</p> <p>Применение актуальной нормативной правовой документации, устанавливающей санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека;</p> <p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Разработка плана санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>Информирование непосредственного руководителя о чрезвычайных ситуациях, о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспе-</p>	
--	--	--

	<p>чению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;</p> <p>Демонстрация знания: санитарного законодательства Российской Федерации;</p> <p>методов и средств оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к обеспечению безопасных и безвредных условий эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>методов и средств оценки условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>методов и средств оценки условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>методов и средств оценки факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>методов и средств оценки санитарно-гигиенического состояния организаций, де-</p>	
--	---	--

	<p>тельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p> <p>видов, форм санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий</p>	
<p>ПК 1.2. Проводить мероприятия по выявлению причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека</p>	<p>Проведение расследований причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Подготовка материалов для составления акта о случае профессионального заболевания, изложение обстоятельств и причин обстоятельств и причин возникновения профессионального заболевания (отравления);</p> <p>Осуществление учета профессиональных заболеваний (отравлений) и оформление формы статистического наблюдения в соответствии с установленными стандартами и другими нормативными документами;</p> <p>Демонстрация знания: показателей здоровья детского и взрослого населения в связи с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека; классификации и основных клинических проявлений пищевых отравлений, про-</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт отбора проб заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>фессиональных болезней и меры профилактики; нормативной правовой документации, регламентирующей порядок проведения расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) и требования к оформлению документации</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить отбор проб (образцов) с объектов окружающей среды и инструментальные измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы для гигиенической оценки опасности среды обитания для здоровья человека</p>	<p>Проведение отбора проб, их упаковки и транспортировки с соблюдением требований к процедурам отбора проб и образцов; Оформление сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам в соответствии с установленными требованиями; Проведение подготовительной процедуры к санитарно-эпидемиологическим исследованиям и обследованиям с проведением инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными требованиями; Проведение инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами; Проведение сравнительного анализа результатов санитарно-эпидемиологических исследований и обследо-</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности-акт санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>ний в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями технических регламентов;</p> <p>Осуществление гигиенической оценки степени опасности изучаемого фактора для здоровья человека;</p> <p>Демонстрация знания:</p> <p>характеристики химических, физических и биологических факторов окружающей среды в условиях населенных мест, вредных и опасных факторов производственной среды и организации трудовой деятельности, факторов среды воспитания, обучения и организации учебного процесса, методики их исследования, измерения, принципов нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье населения;</p> <p>методов и способов отбора проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе окружающей среды, продуктов питания и объектов контроля для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;</p> <p>правил оформления сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам;</p> <p>нормативов и показателей, характеризующих санитарно-гигиеническое состояние среды обитания человека, производственной среды,</p>	
--	---	--

	условий обучения и воспитания детей и подростков	
ПК 1.4. Разрабатывать меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия среды обитания на здоровье населения, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Организация проведения мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;</p> <p>Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обитания человека применительно к различным хозяйствующим субъектам;</p> <p>Демонстрация знания: мероприятий по обеспечению безопасности водных объектов и питьевого водоснабжения, атмосферного воздуха и почв в городских и сельских поселениях, в том числе при чрезвычайных ситуациях;</p> <p>принципов государственного гигиенического регулирования в области обеспечения безопасности и качества воды, воздуха, почв в городских и сельских поселениях, качества и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>мероприятий по профилактике вредного воздействия факторов производственной среды на здоровье работающих, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>мероприятий по профилактике пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;</p> <p>анатомо-физиологических особенностей детей и подростков и меры профилак-</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – акт санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>тики патологических состояний и заболеваний в разные возрастные периоды; физиолого-гигиенических принципов организации воспитания и обучения организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</p>	
<p>ПК 1.5. Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения</p>	<p>Сбор и формирование баз данных среды обитания и состояния здоровья детского и взрослого населения и технического ведения социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий; Использование набора средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-гигиенического мониторинга; Осуществление сбора, хранения и обработки данных наблюдения за состоянием здоровья населения и средой обитания человека; Определение ведущих загрязнителей окружающей среды и ведущих показателей нарушений здоровья в системе социально-гигиенического мониторинга; Заполнение отраслевых форм социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий; Проведение подготовки информационно-аналитических материалов по результатам гигиенической диагностики;</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – акт санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>Демонстрация знания: понятий социально-гигиенического мониторинга и нормативных правовых документов, регламентирующие порядок его проведения;</p> <p>методов сбора и медико-статистического анализа информации о санитарно-эпидемиологической обстановке на территории;</p> <p>показателей состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга</p>	
<p>ПК 1.6. Проводить гигиеническое обучение и аттестацию работников отдельных профессий</p>	<p>Разработка методических материалов по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;</p> <p>Создание контрольных (тестовых) заданий по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – рабочая инструкция по обработке медицинского оборудования или инструментария, инструкция по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств, инструкция по гигиенической и хирургической обработке рук персонала и т.д. заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете</p>

	<p>Демонстрация знания: методов, средств и форм гигиенического обучения; правил разработки контрольных заданий для проведения аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения; требований к порядку аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения</p>	<p>по материалам производственной практики</p>
<p>ПК 1.7. Оформлять медицинскую документацию по виду деятельности, в том числе в форме электронного документа</p>	<p>Заполнение форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота; Составление плана работы и отчета о своей работе; Оформление протоколов санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний; Ведение медицинской документации, в том числе в форме электронного документа; Контроль выполнения должностных обязанностей</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт эпидемиологического расследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на</p>

	<p>находящимся в распоряжении персоналом;</p> <p>Проведение работы по обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности</p> <p>Демонстрация знания инструкций по ведению учетно-отчетной документации по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;</p> <p>Демонстрация знания: правил работы в информационных системах в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;</p> <p>основ законодательства Российской Федерации о защите персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну;</p> <p>законодательства Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны здоровья граждан</p>	<p>дифференцированном зачете по материалам производственной практики.</p>
<p>ПК 1.8. Оказывать медицинскую помощь в экстренной форме</p>	<p>Проведение первичного осмотра пациента, оценки безопасности окружающей среды;</p> <p>Оценка состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>Распознавание состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма челове-</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка ответственности продукта практической деятельности – журнал учета инфекционных заболеваний (форма 060/у), экстренное извещение, отчетная форма №2</p>

	<p>ка (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>Оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>Выполнение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>Демонстрация знания:</p> <p>правил и порядка проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни;</p> <p>клинических признаков внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания;</p> <p>правил проведения базовой сердечно-легочной реанимации</p>	<p>«Сведения об инфекционных и паразитарных заболеваниях» заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Умение анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Умение определять этапы решения задачи;</p> <p>Умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка эффективности и качества выполнения задач на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>задачи и/или проблемы; Умение составлять план действия; Умение определять необходимые ресурсы; Умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Умение реализовывать составленный план действия; Умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знание актуального, профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить; Знание основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Знание алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежной области; Знание методов работы в профессиональной и смежной сферы; Знание структуры плана для решения задач; Знание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p>Умение определять задачи для поиска информации; Умение определять необходимые источники информации; Умение планировать процесс поиска;</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>Умение структурировать получаемую информацию; Умение выделять наиболее значимое в перечне информации; Умение оценивать практическую значимость результатов поиска; Умение оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Умение использовать современное программное обеспечение; Умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; Знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Знание приемов структурирования информации; Знание формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Знание порядка применения программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств</p>	<p>практики</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессио-</p>	<p>Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Умение применять современную научную профес-</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной</p>

<p>нальной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>сиональную терминологию; Умение определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Умение презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Умение оформлять бизнес-план; Умение рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Умение презентовать бизнес-идею; Умение определять источники финансирования; Знание содержания актуальной нормативно-правовой документации; Знание современной научной и профессиональной терминологии; Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования; Знание основ предпринимательской деятельности; Знание основ финансовой грамотности; Знание правил разработки бизнес-планов; Знание порядка выстраивания презентации; Знание кредитных банков-</p>	<p>практики; - осуществление самообразования, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях</p>
---	---	---

	ских продуктов	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умение организовывать работу коллектива и команды; Умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; Знание основ проектной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; Знание особенностей социального и культурного контекста; Знание правил оформления документов и построения устных сообщений	Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умение описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знание сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Знание значимости профессиональной деятельности по специальности; Знание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-	Умение соблюдать нормы экологической безопасности;	Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному

<p>сбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умение определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Умение организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Знание основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности;</p> <p>Знание пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>Знание принципов бережливого производства;</p> <p>Знание основных направлений изменений климатических условий региона</p>	<p>модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Умение участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Умение строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Умение кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>Умение писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знание правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Знание основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Знание лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Знание особенностей произношения;</p> <p>Знания правил чтения текстов профессиональной направленности</p>	
--	--	--