

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
«УФИМСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ РБ «Уфимский медицинский колледж»)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.03 Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и
исследования условий и качества питания населения
(под руководством врача по гигиене питания)**

специальность 32.02.01. Медико-профилактическое дело
(базовой подготовки)

Уфа, 2020 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 32.02.01 **Медико-профилактическое дело** (базовой подготовки) в части освоения вида деятельности:

Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.

ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.

ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.

ПК 3.4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.

ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- участия в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок условий производства, транспортировки, хранения и реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;
- проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;
- участия в сборе данных о пищевых отравлениях и проведении других статистических исследований с применением информационных технологий;
- организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца

уметь:

- производить отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;
- участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания);
- участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;
- проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены питания

знать:

- гигиенические основы рационального питания населения;
- этиологию, основные проявления и меры профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;
- санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, и технологиям их производства, условиям хранения, транспортировки и реализации;
- санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 261 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;
- вариативных часов 54 часа;
- учебной и производственной практики – 126 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.
ПК 3.2.	Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.
ПК 3.3.	Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.
ПК 3.4.	Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.
ПК 3.5.	Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.
ПК 3.6.	Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.
ОК 12.	Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.
ОК 13.	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
ОК 15.	Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Основные образовательные технологии

В процессе освоения профессионального модуля используются как традиционные технологии, методы и формы обучения, так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: ролевые и деловые игры, «метод проектов», «кейс-стади», проблемная и эвристическая технологии обучения, групповые дискуссии и т.д.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК3.6.	Раздел 1. Участие в санитарно – гигиенических наблюдениях, обследованиях и исследованиях в области гигиены питания и здоровья населения	189+54в	90+36в	66+36в	-	45+18в	-	54	-
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	261+54в	90+36в	66+36в	-	45+18в	-	54	72

