

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
«УФИМСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ РБ

«Уфимский медицинский колледж»

И.Р. Гилязов

Приказ № 184 «Р» от 31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
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)

2020

Рассмотрена и одобрена	Составлена в соответствии с ФГОС
на заседании	СПО по специальности 32.02.01
цикловой методической комиссии	Медико-профилактическое дело
санитарно-гигиенических МДК	(базовой подготовки)
Мухачева Н.А. _____	Гайнуллина Т.А. _____
Председатель ЦМК СГД	Заместитель директора по
протокол № _____ от 31.08.2020 г.	практическому обучению

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 32.02.01. Медико-профилактическое дело (базовой подготовки).

Программа преддипломной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) по специальности 32.02.01. Медико-профилактическое дело (базовой подготовки).

Автор: Загидуллина Е.Л., преподаватель высшей квалификационной категории

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Башкортостан «Уфимский медицинский колледж».

Рецензенты:

1. Хисамиев И.И., заместитель главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
2. Лукманова А.И., начальник отдела организации деятельности и социально-гигиенического мониторинга ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	ПРЕДДИПЛОМНОЙ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	ПРЕДДИПЛОМНОЙ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	ПРЕДДИПЛОМНОЙ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРЕДДИПЛОМНОЙ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) по специальности 32.02.01. Медико-профилактическое дело (базовой подготовки)

1.1.Цели и задачи преддипломной практики:

Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы помощника санитарного врача по гигиене питания.

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 14.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Требования к результатам освоения преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики в рамках профессионального модуля ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) обучающийся 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

1.3. Место преддипломной практики в структуре ОПОП СПО

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 32.02.01. Медико-профилактическое дело (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности . Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания).

В соответствии с учебным планом, преддипломная практика проводится после освоения междисциплинарного курса МДК 03.01.«Гигиена питания и здоровье населения», учебной практики, производственной практики. Рекомендуемое количество часов - 24 часа.

Сроки проведения преддипломной практики определяются графиком учебного процесса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Всего часов	Виды работ
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПМ.03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) является освоение междисциплинарного курса МДК «Гигиена питания и здоровье населения»	24	1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования. 2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний. 3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний. 4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. 5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания. 6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.
По окончании преддипломной практики проводится дифференцированный зачет			

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание преддипломной практики		Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания)				
МДК 1. «Гигиена питания и здоровье населения»				
Виды работ	Преддипломная практика			
	1 день	Знакомство с организацией работы отделения гигиены питания. ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии. Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования. Оформление документации по результатам обследования (расследования).	6	
	2 день	Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний с оформлением акта отбора проб.	6	

	3 день	Участие в проведении санитарно – эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. Оформление документации по результатам обследования (расследования). Участие в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.	6	
	4 день	Участие в проведении гигиенического обучения и воспитания граждан на пищевых объектах. Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.	6	
	Итого		24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения преддипломной практики

3.1. Требования к условиям проведения преддипломной практики

Реализация рабочей программы преддипломной практики осуществляется в ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и учреждением здравоохранения.

3.2. Общие требования к организации преддипломной практики

Обязательным условием допуска к преддипломной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) является освоение междисциплинарного курса МДК «Гигиена питания и здоровье населения» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и производственной практики.

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют преподаватель междисциплинарного курса и заведующий отделением гигиены питания (врач по гигиене детей и подростков) ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии.

По итогам преддипломной практики обучающимся предоставляется следующая документация:

- дневник преддипломной практики;
- характеристика;
- краткий отчет о выполненной работе;
- акты санитарно-эпидемиологического обследования учреждений для детей и подростков;
- протоколы лабораторного измерения;
- акты отбора проб.

3.3. Кадровое обеспечение преддипломной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: руководителями практики назначаются специалисты ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии, имеющие высшее образование по специальности Медико - профилактическое дело (квалификация - врач), обладающие опытом профессиональной деятельности в области гигиены питания (заведующий отделением гигиены питания, врач по гигиене питания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется преподавателем междисциплинарного курса МДК «Гигиена питания» и заведующим отделением гигиены питания (врачом по гигиене питания) ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в форме дифференцированного зачета с использованием контрольно-оценочных средств.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в ходе прохождения преддипломной практики, отражаются в аттестационном листе.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с места прохождения практики (ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии): дневник преддипломной практики, характеристика, краткий отчет о содержании выполненной работы, видах и объемах лабораторно-инструментальных исследований, видах отчетных документов, акты санитарно-эпидемиологического обследования объектов гигиены питания, протоколы измерения, акты отбора проб.

Оценка приобретенного практического опыта:

Результаты обучения (приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-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;	Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.
-проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий	Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.
-участия в сборе данных о пищевых отравлениях и проведении других статистических исследований с применением информационных технологий;	Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.
-организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца	Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.

Оценка освоения общих и профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - логичность построения программы (схемы) санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта. - обоснование выбора и правильность использования нормативной правовой документации, регламентирующей требования к объектам; - правильность и полнота проведения санитарно-эпидемиологического обследования объектов гигиены питания; - правильность, точность и полнота оформления акта санитарно-эпидемиологического обследования; - обоснование выбора объема и видов лабораторных методов исследования; - правильность, последовательность и точность проведения измерений (исследований) факторов среды; - правильность, точность, последовательность, полнота, грамотность оформления актов обследования объектов гигиены питания и протоколов измерения (исследования). 	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p> <p>Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (акт санитарно-эпидемиологического обследования, протокол измерения) заданному стандарту при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - логичность построения программы (схемы) расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний; - обоснование выбора и правильность использования нормативной правовой 	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность и полнота проведения расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний; - правильность, точность и полнота оформления акта расследования пищевого отравления. 	<p>соответствия продукта практической деятельности (акт о случае профессионального заболевания) заданному стандарту при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность и качество выполнения отбора образцов для проведения лабораторных исследований и испытаний; - грамотность и точность оформления акта отбора образцов продукции. 	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p> <p>Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (акт отбора проб) заданному стандарту при выполнении практического задания на преддипломной практике.</p>
<p>ПК 3.4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> -полнота знаний нормативных документов, содержащих требования, предъявляемые к транспорту для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд -последовательность, полнота соблюдения методики санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд -обоснованность, полнота оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на транспорте для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, выявления 	<p>Защита актов санитарно-эпидемиологического обследования и протоколов измерений на преддипломной практике.</p> <p>Экспертная оценка итогов преддипломной практики (по разделу ПМ 3.</p> <p>Защита актов санитарно-эпидемиологического обследования и протоколов измерения.</p>

	факторов санитарно-эпидемиологического риска - грамотность и точность оформления санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания	
ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.	- правильность, своевременность, аккуратность и грамотность ведения дневника производственной практики; - обоснование выбора и правильность использования прикладных программ для регистрации, учета и статистической обработки информации по гигиене питания.	Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания.
ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.	- актуальность, полнота и обоснованность разработанной программы для проведения гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий в области гигиены питания; - степень владения обучающимся программным материалом по гигиеническому обучению и аттестации работников отдельных профессий в области гигиены питания.	Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (программа гигиенического обучения и аттестации) заданному стандарту при выполнении практического задания на преддипломной практике.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- обоснование и логичность объяснения сущности и значимости своей будущей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области гигиены, санитарии и эпидемиологии; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной

ответственность.	ответственность.	практики.
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК12.Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.	- демонстрация способности (готовности) оказывать медицинскую помощь при неотложных состояниях.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.
ОК13.Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной	- соблюдение правил по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.

санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.		
ОК 14.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- демонстрация грамотного ведения учетно-отчетной документации.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения программы преддипломной практики.