

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 УЧЕБНОЙ 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 г.

Рассмотрена и одобрена  
на заседании  
цикловой методической комиссии  
санитарно-гигиенических МДК  
Мухачева Н.А. \_\_\_\_\_  
Председатель ЦМК СГД  
протокол № \_\_\_\_\_ от 31.08.2020 г.

Составлена в соответствии с ФГОС  
СПО по специальности 32.02.01 Ме-  
дико-профилактическое дело (базо-  
вой подготовки)  
Гайнуллина Т.А. \_\_\_\_\_  
Заместитель директора по практиче-  
скому обучению

Рабочая программа учебной 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 учебной 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) для специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки)

Автор: Загидуллина Е.Л., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ РБ «Уфимский» медицинский колледж».

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**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Цели учебной практики**

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

### **1.2. Задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

### **1.3. Место учебной практики в структуре ППСЗ.**

Реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания).

В соответствии с учебным планом, учебная практика проводится после освоения МДК 03.01 «Гигиена питания и здоровье населения». Рекомендуемое количество часов 54 часа.

### **1.4. Формы проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в форме практических занятий (6 часов).

### **1.5. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках профессионального модуля.

Сроки проведения учебной практики определяются графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится преподавателем профессионального модуля в учебных лабораториях, на различных пищевых объектах на основе заключаемых прямых договоров.

### **1.6. Практические профессиональные умения и первоначальный практический опыт обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.**

В результате освоения программы учебной практики для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности обучающийся должен **приобрести практические профессиональные умения:**

- производить отбор образцов для проведения лабораторных исследований и оформлять акт отбора пробы;
- участвовать в проведении лабораторных исследований, взятии смывов,

сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования ;

- участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов и оформлять результаты обследования;
- контролировать условия хранения и транспортировки образцов пищевых продуктов,
- провести гигиеническое обучение и воспитание граждан на предприятиях общественного питания,

**и первоначальный практический опыт:**

- участия в проведении санитарно-эпидемиологических обследований пищевых объектов с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;
- проведения гигиенического обучения населения, профилактики инфекционных заболеваний;
- проведения статистических исследований с применением информационных технологий;
- организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Всего часов	Виды работ
1	2	3	4
<b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.2</b> <b>ПК 3.3</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 3.5</b> <b>ПК 3.6</b>	<b>ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания).</b> <b>МДК 03.01 «Гигиена питания и здоровье населения».</b>	54	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> - Работа с документами, содержащими требования, предъявляемые к методике проведения лабораторных исследований (и - Определение, расчет энергозатрат работающего человека. Составление рациона питания. Анализ меню – раскладки суточного рациона: определение питательной и энергетической ценности по отдельным приемам и в целом, сопоставление с физиологическими рекомендациями сбалансированного питания, предложение рекомендаций по коррекции. - Проведение лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протоколов лабораторного исследования (испытания). - Работа с нормативными документами, содержащими требования, предъявляемые к организациям пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, транспорту по перевозке продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. - Санитарно – эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. Оформление актов обследования. - Санитарно-эпидемиологическое обследование транспорта по перевозке продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. Оформление санитарного паспорта. - Проведение простейших лабораторных и инструментальных методов исследования. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды пер-

			<p>сонала. Оформление протоколов лабораторных исследований (испытаний).</p> <p>-Работа с нормативными документами, содержащими требования, предъявляемые к методике отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно - химического исследований.</p> <p>-Отбор образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно - химического исследований. Упаковка отобранных проб. Оформление актов отбора образцов (проб) продукции.</p> <p>-Составление планово – отчетной документации отделения гигиены питания.</p> <p>-Проведение расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний.</p> <p>-Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий</p>
--	--	--	---

Общая трудоемкость учебной практики составляет 54 часа.

## 2.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и виды работ	Содержание учебной практики		Объем часов	Уровень усвоения
1			3	4
Раздел 1. Участие в проведении гигиенических наблюдениях, обследованиях и исследованиях в области питания и здоровья населения.				
	<b>Учебная практика</b>			
	1 день	Определение, расчет энергозатрат работающего человека. Составление рациона питания. Анализ меню – раскладки суточного рациона: определение питательной и энергетической ценности по отдельным приемам и в целом, сопоставление с физиологическими рекомендациями сбалансированного питания, предложение рекомендаций по коррекции.	6	
	2 день	Участие в проведении лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протоколов лабораторного исследования (испытания).	6	



3 день	Работа с нормативными документами, содержащими требования, предъявляемые к организациям пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, транспорту по перевозке продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.	6	
4 день	Участие в санитарно – эпидемиологическом обследовании организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. Оформление актов обследования.	6	
5 день	Участие в санитарно-эпидемиологическом обследовании транспорта по перевозке продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. Оформление санитарного паспорта.	6	
6 день	Участие в проведении простейших лабораторных и инструментальных методов исследования. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. Оформление протоколов лабораторных исследований (испытаний).	6	
7 день	Работа с нормативными документами, содержащими требования, предъявляемые к методике отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно - химического исследований.	6	
8 день	Участие в проведении отбора образцов (проб) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно - химического исследований. Упаковка отобранных проб. Оформление актов отбора образцов (проб) продукции. Составление планово – отчетной документации отделения гигиены питания.	6	
9 день	Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний. Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных профессий	6	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие методических рекомендаций для самостоятельной подготовки студентов по темам учебной практики; сборника нормативной правовой документации в области гигиены питания и здоровья населения, Интернет-ресурсы для самостоятельной работы студентов.

#### **3.2. Формы аттестации по итогам учебной практики**

По итогам учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- дневник учебной практики;
- акты санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов;
- протоколы лабораторного измерения;
- акты отбора проб.

Оценка по итогам учебной практики складывается по результатам, полученным на занятиях.

#### **3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

3.3.1. Учебно-методическое обеспечение учебной практики:

- Рабочая программа ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) для специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки)
- Календарно-тематические планы занятий ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) для специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки).
- Рабочая программа учебной практики ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) для специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки).
- Учебно-методические комплексы по разделам МДК 03.01. «Гигиена питания и здоровье населения».
- Сборник тестовых заданий, ситуационных задач по ПМ 03. Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) для специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки).

### 3.3.2. Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

1. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие. - 2-е изд. Дашков и К, 2009. - 452с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочная и Поисковая система Консультант и /или Гарант (модуль «Здравоохранение»)

2. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (<http://www.minzdravsoc.ru>)

3. Официальный сайт службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rospotrebnadzor.ru>)

4. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)

5. Информационно – методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>)

6. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

Нормативная правовая документация по разделу гигиены питания и здоровья населения.

### 3.4. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинета гигиены детей и подростков с основами педиатрии.

Оборудование кабинета и лаборатории, рабочих мест кабинета и лаборатории по гигиене питания и здоровья населения.

мебель и стационарное оборудование: доска классная, стол преподавателя, стул для преподавателя, столы для студентов, шкафы для хранения приборов, учебно-методической документации, учебно-наглядных пособий.

2. Средства обучения на учебной практике: демонстрационные средства обучения (макеты, стенды); комплект таблиц по гигиене питания и здоровья населения, аппаратура и учебные приборы (компьютер, прибор для измерения параметров микроклимата, люксметр, прибор для измерения уровня шума, лабораторная посуда для отбора проб, сантиметровые ленты, рулетки).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Освоенные умения</b></p> <p>1. производить отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;</p> <p>2. 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);</p> <p>3. участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;</p> <p>4. проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены питания</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-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;</p> <p>-проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;</p> <p>-участия в сборе данных о пищевых отравлениях и проведении других статистических исследований с применением информационных технологий;</p>	<p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p>

<p>-организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца</p>	<p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.</p>
---	---