

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
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
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 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки) Гайнуллина Т.А. _____ Заместитель директора по практическому обучению
---	--

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности) 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)

Разработчик: 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

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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)

1.1. Цели и задачи производственной 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 производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики в структуре ОПОП СПО

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) - является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 32.02.01 Медико-профилактическое дело (базовой подготовки) в части освоения вида

профессиональной деятельности (ВПД) Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания).

В соответствии с учебным планом, производственная практика (по профилю специальности) проводится после освоения междисциплинарного курса МДК 03.01. «Гигиена питания и здоровье населения».

Рекомендуемое количество часов - 72 часа.

Сроки проведения производственной практики (по профилю специальности) определяются графиком учебного процесса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.2. Структура производственной практики (по профилю специальности) МДК 03.01. Гигиена питания и здоровье населения.

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Всего часов	Виды работ
1	2	3	4
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	ПМ.03.Санитарно-гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) МДК 03.01. «Гигиена питания и здоровье населения»	72	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 производственной практики (по профилю специальности) проводится дифференцированный зачет			

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности) МДК 03.01. Гигиена питания и здоровье населения.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебной практики		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 03. Участие в проведении санитарно-гигиенических исследований условий и качества питания населения				
МДК 1. Гигиена питания и здоровье населения				
	Производственная практика (по профилю специальности)			
	1.	Знакомство с организацией работы отделения гигиены питания. ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии.	6 час	
	2.	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).	12	
	3.	Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.	12	
	4.	Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний с оформлением акта отбора	12	

		проб.		
	5.	Участие в проведении санитарно – эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. Оформление документации по результатам обследования (расследования).	12	
	6.	Участие в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.	6	
	7.	Участие в проведении гигиенического обучения и воспитания граждан на пищевых объектах. Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.	12	
	Итого		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и учреждением здравоохранения.

3.2. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) 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 03.01. «Гигиена питания и здоровье населения» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватель междисциплинарного курса и заведующий отделением гигиены питания (врач по гигиене питания) ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) обучающимся предоставляется следующая документация:

- дневник производственной практики (по профилю специальности);
- характеристика;
- акты санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли;
- краткий отчет о содержании выполненной работы, видах, объемах лабораторно-инструментальных исследований, видах отчетных документов;
- протоколы измерения;
- акты отбора проб.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется путем проведения групповых, индивидуальных, письменных и устных консультаций.

3.3. Кадровое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем междисциплинарного курса в форме дифференцированного зачета с использованием контрольно-оценочных средств.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля при прохождении производственной практики (по профилю специальности) отражаются в аттестационных листах.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.	<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; 	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (акт санитарно-эпидемиологического обследования, протокол измерения) заданному стандарту при выполнении практического задания на производственной практике.</p>

	<p>-правильность, последовательность и точность проведения измерений (исследований) факторов среды;</p> <p>- правильность, точность, последовательность, полнота, грамотность оформления актов обследования объектов гигиены питания и протоколов измерения (исследования).</p>	
ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.	<p>- логичность построения программы (схемы) расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний;</p> <p>- обоснование выбора и правильность использования нормативной правовой документации;</p> <p>- правильность и полнота проведения расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний;</p> <p>- правильность, точность и полнота оформления акта расследования пищевого отравления.</p>	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (акт о случае профессионального заболевания) заданному стандарту при выполнении практического задания на производственной практике.</p>
ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.	<p>- последовательность и качество выполнения отбора образцов для проведения лабораторных исследований и испытаний;</p> <p>- грамотность и точность оформления акта отбора образцов продукции.</p>	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (акт отбора проб) заданному стандарту при выполнении практического задания на производственной практике.</p>
ПК 3.4. Проводить	-полнота знаний нормативных	Защита актов санитарно-

санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	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 факторов санитарно- эпидемиологического риска -грамотность и точность оформления санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания	эпидемиологического обследования и протоколов измерений на производственной практике. -Экспертная оценка итогов производственной практики (по профилю специальности) по разделу ПМ 3. Защита актов санитарно- эпидемиологического обследования и протоколов измерения.
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 и владения обучающимся программным материалом по гигиеническому обучению и аттестации	Экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности (программа гигиенического обучения и аттестации) заданному стандарту при выполнении практического задания на производственной практике.

	работников отдельных профессий в области гигиены питания.	
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснование и логичность объяснения сущности и значимости своей будущей профессии; - Демонстрация интереса к будущей профессии 	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике Анализ отзыва по итогам производственной практики
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 при выполнении работ по производственной практике
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
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 оценке при выполнении работ по производственной практике
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
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 при выполнении работ по производственной практике
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

самообразованием, осознанно повышать квалификацию.		
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК12.Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.	- Демонстрация способности (готовности) оказывать медицинскую помощь при неотложных состояниях.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК13.Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.	- Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 14.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- Демонстрация грамотного ведения учетно-отчетной документации.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике