

Приложение

к ППССЗ по специальности

**32.02.01 Медико-профилактическое
дело**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ И
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ
СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА»**

«МДК.01.04 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ»

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
ЦМК Санитарно-гигиенических МДК
Мухачёва Н.А. _____
Председатель ЦМК
Протокол № _____ от _____ 20 ____ г

Составлена в соответствии с ФГОС СПО по
специальности 32.02.01 Медико-
профилактическое дело
Гайнуллина Т.А. _____
заместитель директора по практическому
обучению

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 июля 2022 г. №570

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

Разработчик: Гилязетдинова Г.К., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ РБ «Уфимский медицинский колледж»

Рецензенты: Хисамиев И.И., заместитель главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»;
Мухачёва Н.А., заведующий организационно-методическим отделом ГАПОУ РБ «Уфимский медицинский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель учебной практики

Формирование общих и профессиональных компетенций по виду деятельности «Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека».

1.2. Задачи учебной практики

Формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений по виду деятельности «Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело.

1.3. Место учебной практики в структуре ППССЗ

Программа учебной практики реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека.

Учебная практика может реализовываться как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках освоения междисциплинарного курса МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье человека.

Рекомендуемое количество часов – 36.

1.4. Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практических занятий.

1.5. Место и время проведения учебной практики

Сроки проведения учебной практики определяются графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится преподавателем междисциплинарного курса МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье человека в учебном кабинете «Гигиены питания» и лаборатории «Отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований».

1.6. Практические профессиональные навыки и умения, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате освоения программы учебной практики для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности обучающийся должен приобрести **навыки**:
- проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией пищевых продуктов.;

- разработки санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- составления программы производственного контроля;

- информирования непосредственного руководителя о результатах санитарно-эпидемиологического обследования;

- 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 отобраным 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;
- 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;
- заполнения форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота;
- составления плана работы и отчета о своей работе;
- оформления протоколов санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;
- ведения медицинской документации, в том числе в форме электронного документа.

умения:

- применять нормативную правовую документацию, устанавливающую санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека;
- проводить санитарно-эпидемиологическое обследование организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов»;
- проводить инструментальные измерения значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с утвержденными организационно-методическими документами;
- разрабатывать план санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- 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 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 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;
- пользоваться набором средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-гигиенического мониторинга;
- 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;
- 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;
- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных/общих компетенций	Наименование профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Всего часов	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	ПМ. 01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения	36	<p>1. 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.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования в условиях имитации организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. Оформление актов обследования.</p> <p>4. Применение нормативной правовой документации, определяющие качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p> <p>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.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения».</p>
По окончании учебной практики проводится зачет			

2.2. Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебной практики по дням		Объем часов
1	2		3
ПМ. 01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека МДК.01.04 Гигиена питания и здоровья человека	Учебная практика		
	1 день	Участие в проведении гигиенической оценки предприятия общественного питания. (столовая колледжа). Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
	2 день	Участие в проведении гигиенической оценки организации торговли. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
	3 день	Участие в проведении гигиенической оценки предприятия пищевой промышленности в условиях имитации. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
	4 день	Участие в разработке лечебного питания. Подготовка мероприятий по устранению наиболее частых нарушений санитарного законодательства. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
	5 день	Участие в проведении гигиенической оценки меню предприятия общественного питания организованного коллектива. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
	6 день	Участие в проведении лабораторных измерений факторов среды и отбора образцов пищевых продуктов, продовольственного сырья, среды в условиях имитации, оформление сопроводительной документации. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания».	6
Итого			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

3.1.1 Учебно-методическое обеспечение учебной практики:

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека.
- Календарно-тематический план занятий МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения
- Учебно-методические комплексы МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения.
- Сборники тестовых заданий, ситуационных задач МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения
- Санитарное законодательство в области гигиены питания.

3.1.2. Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники:

1. Дроздова Т.М., Позняковский В.М., Влощинский П.Е. Физиология питания: учебник. - ("Питание") Сиб. унив. изд., 2018. - 352с.
2. Журавко Е.В., Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания - учебное пособие. – Колосс, 2017. - 184с.
3. Королев А.А. Гигиена питания: учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ACADEMIA, 2018. - 528с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: ИЦ Академия, 2014.-208с.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебное пособие. - М.: ACADEMIA, 2018.- 285с.
6. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие. - ("Профессиональное образование") Форум, 2018. – 240с.
7. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие. - 2-е изд. Дашков и К, 2017. - 452с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие. - М.: ИЦ Академия, 2018.-192с.
2. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология. Серия «СПО».- Ростов н/Дону: Феникс, 2017.- 384с.
3. Королев А.А., Никитенко Е.И. Руководство к практическим занятиям, учебное пособие. «Геотар-Медиа», Москва, 2019, 272с.
4. Солодовников Ю.Л. Гигиена и экология человека(цикл лекций и практических занятий), учебное пособие. 6-е изд. «Лань» Санкт-Петербург, 2021, 468 с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочная и Поисковая система Консультант и /или Гарант (модуль «Здравоохранение»)
2. Министерство здравоохранения РФ (<https://www.rosminzdrav.ru/>);
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<https://www.rosпотребнадзор.ru/>);
4. Федеральное бюджетное учреждение здравоохранение «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора (<https://fcgie.ru/>);

5. Информационно-методический центр «Экспертиза» (<https://www.crc.ru>);
6. Национальная организация дезинфекционистов (<http://nod.su/>);
7. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<https://www.mednet.ru>).

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинета «Гигиены питания и здоровья населения», лаборатории «Отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований».

Кабинет «Гигиены питания и здоровья населения»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Функциональная мебель для обеспечения посадочных мест по количеству обучающихся	Ученические парты
2.	Функциональная мебель для оборудования рабочего места преподавателя	Стол/стул
3.	Функциональная мебель для хранения наглядных учебных пособий	Шкафы для хранения
Дополнительное оборудование		
1.	Доска ученическая	Меловая
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением	Компьютер с лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
1.	МФУ	Принтер
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект тематических наглядных учебных пособий	Тематические стенды
2.	Комплект нормативной правовой документации, регламентирующей обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия человека в области гигиены детей и подростков (санитарные (санитарно-эпидемиологические) правила (СП), нормы (СН), правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы (ГН)	Комплект нормативной правовой документации

Лаборатория «Отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Функциональная мебель для обеспечения посадочных мест по количеству обучающихся	Ученические столы, ученические стулья
2.	Функциональная мебель для оборудования рабочего места преподавателя	Стол/стул
3.	Функциональная мебель для хранения наглядных учебных пособий	Шкафы для хранения

Дополнительное оборудование		
1.	Доска ученическая	Меловая
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением
2.	Оборудование для отображения графической информации и ее коллективного просмотра	Проектор, экран
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Комплект оборудования для отбора пищевой продукции в соответствии с требованиями, устанавливающими методы отбора	пробоотборные устройства в виде щупов, различных типов и конструкций; емкости для отбора проб; кружки или черпаки различной емкости; мутовки для размешивания жидкостей; совки деревянные или лопатки; ножи необходимых размеров; ножницы, шпатели; весы; транспортная сумка; маркер по стеклу.
2.	Комплект оборудования для отбора готовых блюд в соответствии с требованиями, устанавливающими методы отбора	емкости для отбора проб; ложки, вилки, половники; весы; транспортная сумка; маркер по стеклу.
3.	Комплект оборудования для отбора проб с объектов внешней среды методом смывов в соответствии с требованиями, устанавливающими методы отбора	пробирка стерильная с питательной средой (2 мл стерильного раствора хлорида натрия или 0,1% водный раствор пептона), закрытая ватно-марлевой пробкой в упаковке; тампон-зонд в пробирке стерильный сухой с аппликатором в упаковке; лоток почкообразный нестерильный; контейнер для транспортировки образцов (проб); штатив для пробирок; трафарет для взятия смывов с больших поверхностей с отверстием 5х5 см.;

		транспортная сумка; маркер по стеклу.
4.	Комплект оборудования для санитарно-гигиенического и микробиологического экспресс-контроля	санитарно-гигиенические экспресс-тесты; микробиологические экспресс-тесты
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект тематических наглядных учебных пособий	Тематические стенды
2.	Комплект нормативной правовой и методической документации, регламентирующей методы и порядок отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований (государственные стандарты (ГОСТ), методические указания (МУК), методические рекомендации (МР))	Комплект нормативной правовой документации

3.3. Формы аттестации по итогам учебной практики

По итогам учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- дневник учебной практики;
- акт и протокол лабораторного измерения факторов среды;
- акт отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, смывов.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (умения, навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: - применять нормативную правовую документацию, устанавливающую санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека; - проводить санитарно-эпидемиологическое обследование организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов; - проводить инструментальные измерения значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с утвержденными организационно-методическими документами; - разрабатывать план санитарно-противоэпидемических мероприятий; - устанавливать перечень показателей факторов среды обитания, потенциально опасных для здоровья человека, требующих проведения лабораторных и	Экспертная оценка по установлению соответствия перечисленных умений заданным критериям при выполнении практического задания на учебной практике.

<p>инструментальных исследований (измерений);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 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; - пользоваться набором средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-гигиенического мониторинга; - 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; - составлять задания, позволяющие оценивать теоретические знания и практические навыки, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей должностными лицами и работниками организаций, деятельность которых связана с 	
--	--

<p>производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов; - разработки санитарно-противоэпидемических мероприятий; - составления программы производственного контроля; - информирования непосредственного руководителя о результатах санитарно-эпидемиологического обследования; - 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 отобраным 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 технического ведения социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий; - разработки методических материалов по вопросам проведения гигиенического 	<p>Экспертная оценка результатов формализованного наблюдения при выполнении практического задания на учебной практике.</p>
---	--

<p>обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - заполнения форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота; - составления плана работы и отчета о своей работе; - оформления протоколов санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний; - ведения медицинской документации, в том числе в форме электронного документа. 	
--	--