

Департамент здравоохранения Ивановской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кинешемский медицинский колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования
условий и качества питания населения**

(под руководством врача по общей и коммунальной гигиене)

Специальность 32.02.01 Медико – профилактическое дело

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2015 г.

Председатель ЦМК _____

Утверждаю
Заместитель директора
по учебной работе:
_____ С.А. Краснова

« ____ » _____ 2015 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 32.02.01. Медико – профилактическое дело, Положения о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ОГБПОУ «КМК», рабочей программы профессионального модуля ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене).

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КМК»

Разработчики:

Краснова Светлана Алимжановна, заместитель директора по учебной работе, преподаватель высшей квалификационной категории Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кинешемский медицинский колледж».

Баринкова Татьяна Сергеевна, методист, заведующая отделением «Лечебное дело», «Стоматология», преподаватель высшей квалификационной категории Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кинешемский медицинский колледж».

Осипова Татьяна Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кинешемский медицинский колледж», председатель цикловой методической комиссии лечебного дела.

Эксперт от работодателя: _____

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

- 1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств
- 1.2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
- 1.3. Формы промежуточной аттестации по ПМ

II. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

III. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации

- 3.1. Общие положения
- 3.2. Контрольно – оценочные материалы для экзамена
- 3.3. Задания для экзаменуемого
- 3.4. Пакет экзаменатора

IV. Оценка по учебной и производственной практике

- 4.1. Общие положения
- 4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля по практике
- 4.3. Формы промежуточной аттестации по учебной и производственной практике

V. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для самостоятельной подготовки студентов к текущему контролю и промежуточной аттестации

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене).

1.2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ 03, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида деятельности по ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене): санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания).

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

иметь практический опыт:

П.О. 1. 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;

П.О.2. проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;

П.О.3. участия в сборе данных о пищевых отравлениях и проведении других статистических исследований с применением информационных технологий;

П.О.4. организации рабочего места и ведения делопроизводства помощника санитарного врача по гигиене питания по формам установленного образца;

уметь:

У.1. производить отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы;

У.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);

У.3. участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования;

У.4. проводить гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах контроля гигиены питания

знать:

3.1. гигиенические основы рационального питания населения;

3.2. этиологию, основные проявления и меры профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;

3.3. санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства, условиям хранения, транспортировки и реализации;

3.4. санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения

Формируемые компетенции:

| 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 исследований 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. |

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций:

| Профессиональные компетенции | Основные показатели оценки результата |
|--|--|
| ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, обществен- | Полнота знаний нормативно – правовой базы для участия в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования. |

| | |
|---|--|
| <p>ного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p> | <p>Последовательность, полнота соблюдения методики санитарно-эпидемиологического обследования объектов гигиены питания. Обоснованность, полнота оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на объектах гигиены питания, выявления факторов санитарно-эпидемиологического риска. Правильность, точность, последовательность проведения измерений факторов среды. Правильность, точность, последовательность, полнота, грамотность оформления актов обследования объектов гигиены питания и протоколов лабораторных исследований.</p> |
| <p>ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p> | <p>Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике расследования причин и выявления условий возникновения пищевых отравлений. Правильность, точность, последовательность, полнота, грамотность оформления акта расследования пищевого отравления.</p> |
| <p>ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p> | <p>Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике отбора образцов проб, соблюдение их качественного и количественного состава. Грамотность и точность оформления акта отбора образцов (проб) продукции.</p> |
| <p>ПК 3.4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p> | <p>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 факторов санитарно-эпидемиологического риска. Грамотность и точность оформления санитарного паспорта для транспорта по перевозке продуктов питания.</p> |
| <p>ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.</p> | <p>Правильность выбора и использования пакетов прикладных программ для регистрации, учета и статистической обработки информации по гигиене питания. Полнота знаний нормативно – правовой документации, регламентирующей деятельность отделения гигиены питания. Полнота знаний должностной инструкции помощника санитарного врача по гигиене питания. Полнота знаний планово – отчетной документации, производственных показателей отделения гигиены питания. Правильность, точность статистической обработки информации для вычисления производственных показателей отделения гигиены питания. Правильность, аккуратность, своевременность, грамотность ведения дневника, оформления отчета по производственной практике.</p> |
| <p>ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p> | <p>Полнота, актуальность, обоснованность содержания разработанной программы для проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий в области гигиены питания. Степень (уровень) владения программным материалом. Правильность, четкость, обоснованность разработанных аттестаци-</p> |

| | |
|--|---|
| | онных материалов для проведения контроля знаний работников отдельных профессий в области гигиены питания. |
| ОК1.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. |
| 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. |
| 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. |
| ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. |
| ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды за результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий. |
| ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию. | - планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня. |
| ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |
| ОК11.Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку. | - демонстрация ответственного отношения к природе, обществу и человеку. |
| ОК12.Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях. | - демонстрация способности (готовности) оказывать медицинскую помощь при неотложных состояниях. |

| | |
|---|--|
| 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. |
| ОК 14.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | - демонстрация грамотного ведения учетно-отчетной документации. |

**1.3.Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене)**

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|--|-----------------------------|--|
| | Промежуточная аттестация | Формы и методы контроля |
| МДК 03.01. Гигиена питания и здоровье населения | Дифференцированный зачет | 1. тестовые задания, 2. решение ситуационных задач 3. устный опрос. |
| УП 03 | Зачет | Защита документации: - дневник, - манипуляционный лист, - аттестационный лист. |
| ПП 03 | Зачет | Защита документации: - дневник, - результаты санитарно – эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, - аттестационный лист, - характеристика. |
| ПМ 03 | Квалификационный экзамен | Устный опрос Решение ситуационных задач |

II. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

Формы и методы текущего контроля:

1. тестовые задания,
2. решение ситуационных задач
3. устный опрос.

Образцы типовых заданий:

МДК 03.01. Гигиена питания и здоровье населения

1. Образец тестовых заданий

Проверяемые результаты обучения: 3.1 – 3.4.

1. Продукты, богатые полноценным белком:

- а) злаковые и продукты их переработки;
- б) мясо и мясные продукты;
- в) молоко и молочные продукты;
- г) рыба и рыбные продукты;
- д) овощи и фрукты.

2. Продукты, богатые полиненасыщенными жирными кислотами:

- а) сливочное масло;
- б) растительные масла;
- в) бараний жир;
- г) рыбий жир

3. Продукты - основные источники углеводов:

- а) овощи и фрукты;
- б) мясо и мясные продукты;
- в) злаковые и продукты их переработки;
- г) молоко и молочные продукты; д) сахар и кондитерские изделия.

4. Микроорганизмы - возбудители пищевых интоксикаций:

- а) эн-теротоксигенный стафилококк;
- б) cl. perfringens;
- в) e. coli;
- г) cl. botulinum;
- д) сальмонеллы.

5. Основная биологическая роль углеводов:

- а) являются источником энергии;
- б) являются структурными элементами клеток и тканей;
- в) играют защитную роль;
- г) являются источником витаминов.

6. Условия, способствующие разрушению витамина «С» в продуктах:

- а) естественный продукт;
- б) кислая среда;
- в) кислород;
- г) хранение в герметичной таре.

7. Витамин «С» сохраняется лучше:

- а) при приготовлении пюре;
- б) жарение в жире;
- в) при варке в «кожуре»;
- г) закладка при варке в холодную воду.

8. Симптом «холероподобный понос», относится к группе болезней питания:

- а) алиментарные токсикозы (отравление грибами);
- б) болезни пищевой неадекватности;
- в) энзимопатии;
- г) болезни избыточного веса.

9.Продукт, вызывающий отравление соланином:

- а) мухомор;
- б) белена черная;
- в) проросший, позеленевший картофель;
- г) «пьяный хлеб».

10.Возбудитель пищевых токсикоинфекций:

- а) возбудитель дизентерии;
- б) возбудитель туберкулеза;
- в) кишечная палочка;
- г) возбудитель дифтерии.

11.Продукт являющийся источником витамина В1:

- а) квашеная капуста;
- б) рыба;
- в) сливочное масло;
- г) хлеб.

12.Появление на коже и слизистых трещин, является признаком гиповитаминоза:

- а) тиамин (В1);
- б) рибофлавин (В2);
- в) никотиновой кислоты (РР);
- г) токоферол (Е).

13.Недостаток витамина «А» в организме вызывает:

- а) снижение прочности костей;
- б) «куриную слепоту»;
- в) порозность капилляров;
- г) снижает свертываемость крови.

14.Продукт, являющийся источником витамина «А»:

- а) рыба;
- б) сыр;
- в) сливочное масло;
- г) все перечисленное.

15.Источником кальция в пище является:

- а) творог;
- б) печень говяжья;
- в) картофель;
- г) изюм.

16.Основная биологическая роль жиров:

- а) источник энергии;
- б) источник фосфатов и жирных кислот;
- в) источник жирорастворимых витаминов;
- г) источник витаминов группы «в».

17.Оптимальное распределение калорийности пищи в % (при 3 – х разовом питании):

- а) 30–45–25;
- б) 15–50–35;
- в) 20–60–20;
- г) 25–50–25.

18.Потеря витамина «С» при кулинарной обработке составляет (в %):

- а) 10–15 %;
- б) 30 %;
- в) 40 %;
- г) 50 %.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ:

- 1. Б,В,Г
- 2. Б,Г

- 3. А,В,Д
- 4. А,Г

5. В
6. В
7. А
8. В
9. В
10. Г
11. Б
12. Б

13. Г
14. А
15. А
16. А
17. Г
18. Г

Критерии оценки тестового контроля знаний:

5 «отлично» – 90-100% правильных ответов

4 «хорошо» – 81-90% правильных ответов

3 «удовлетворительно» – 71-80% правильных ответов

2 «неудовлетворительно» - 70% и менее правильных ответов

2. Образец ситуационной задачи

Проверяемые результаты обучения: У.1 – У.4.

Вы - помощник санитарного врача по гигиене питания. При плановом обследовании столовой 10 августа 2015 года установили:

- посудомоечная ванна присоединена к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм;
- столовую посуду моют в пятисекционной ванне в следующем порядке:
- мытье тарелок в 2% растворе кальцинированной соды с температурой 35⁰С;
- мытье тарелок в 1% растворе кальцинированной соды с температурой 30⁰С;
- ополаскивание тарелок горячей проточной водой с температурой 50⁰С;
- мытье стаканов, столовых приборов в 2% растворе кальцинированной соды с температурой 50⁰С;
- ополаскивание стаканов, столовых приборов горячей проточной водой с температурой 70⁰С.

Один раз в неделю проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2% раствором хлорамина при температуре 50⁰С в течение 10 минут; транспортирование пищевых продуктов осуществляется автотранспортом, ежедневно выделяемым строительной организацией на ограниченное время; лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие их погрузку и выгрузку, работают в чистой одежде; в день проверки в столовую доставлены продукты: растительное масло, маргарин, мука, крупа, куриные, утиные яйца.

Задания:

1. Назовите нормативный документ, регламентирующий санитарно - гигиенические нормы в столовой.
2. Перечислите допущенные нарушения санитарно - гигиенических норм.
3. Расскажите о санитарных требованиях к режиму мытья столовой посуды, транспортированию пищевых продуктов.
4. Перечислите документы, которые помощник санитарного врача вправе потребовать от лиц, перевозящих продукты питания.
5. Напишите фрагмент акта с перечислением предложений по устранению недостатков.

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

1. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, приготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП. 2.3.6. 959-00 2000 г.

2. В столовой нарушены:

- температурный режим мытья тарелок;
- частота дезинфекции столовой посуды;
- требования к автотранспорту, перевозящему пищевые продукты;
- требования к санитарной одежде лиц, сопровождающих продукты в пути и выполняющие их погрузку и выгрузку;
- требование к приему утиных яиц.

3. Санитарные правила:

1. температура воды в 1 и 2 секциях посудомоечной ванны не ниже 40⁰С;
2. ополаскивают тарелки проточной водой с температурой не ниже 65⁰С;
3. дезинфекция всей столовой посуды проводится в конце рабочего дня;
4. транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку "Продукты". Кузова изнутри обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием;
5. автотранспорт должен иметь санитарный паспорт;
6. лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь медицинскую книжку и санитарную одежду (халат, рукавицы);
7. запрещается принимать на предприятия общественного питания утиные, гусиные яйца.

4. Перечень документов:

- санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год;
- медицинская книжка с отметками о прохождении медицинского осмотра.

5. Перечень предложений по устранению недостатков:

- 1) Строго соблюдать режим мытья и дезинфекции столовой посуды согласно "Санитарным правилам для предприятий общественного питания". Срок: постоянно
- 2) Перевозить пищевые продукты на специальном автотранспорте, отвечающем санитарным требованиям. Срок: постоянно
- 3) Приобрести санитарную одежду для лиц, сопровождающих продукты в пути и выполняющих их погрузку и выгрузку. Срок: до 13 августа 2015 года
- 4) Снять с реализации утиные яйца. Срок: немедленно.

Критерии оценки решения ситуационной задачи

5 «отлично» – Ответ правильный. Студент способен логически обосновывать свои решения, при этом пользуется полным объемом теоретических знаний, полученных в ходе изучения дисциплины. Может применять свои знания при решении нетипичных ситуаций.

4 «хорошо» - Ответ правильный. Ход мышления студента в целом верный, но с недостаточной аргументацией. После наводящих вопросов способен строить логически обоснованные выводы. Пользуется теоретическими знаниями в полном объеме, но только при решении типичных ситуаций.

3 «удовлетворительно» - Ответ в целом правильный, но не полный. Рассуждения формальны или отсутствуют. Отвечает только на конкретно поставленные вопросы. Пользуется теоретическими знаниями не в полном объеме.

2 «неудовлетворительно» - Ответ неверный. После наводящих вопросов никаких исправлений не дано.

3. Образец вопроса для устного опроса студентов

Проверяемые результаты обучения: 3.1. - 3.2.

Дать оценку доброкачественности вареной колбасы, учитывая: органолептическое исследование вареной колбасы показало: внешний вид без особенностей, оболочка серого цвета, слегка влажная, запах и вкус кисловатые, расцветка фарша серая, фарш однородный, с воздушными пустотами серого цвета, консистенция фарша рыхлая. Химический анализ: соль кухонная - 2 %, нитриты - 0,005 %, влага - 75 %, крахмал - 2,5 %.

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

По показателям органолептических свойств: оболочка вареной колбасы серого цвета должна быть светло розовой. Запах и вкус колбасы должны быть специфическими для данного вида без неприятного кислого привкуса и запаха. Консистенция фарша - плотна без пустот. Содержание кухонной соли, нитритов - в норме, влаги и крахмала - немного повышены. Таким образом, по органолептическим признакам колбаса недоброкачественная и для употребления непригодная.

Критерии оценки устного ответа:

5 «отлично» – Ответ правильный, полный, допускаются лишь мелкие неточности, не влияющие на существо ответа.

4 «хорошо» - Ответ правильный, но не совсем полный, допускаются мелкие неточности и не более двух ошибок, которые после уточнения студент способен исправить самостоятельно.

3 «удовлетворительно» - Ответ в целом правильный, но не полный, поверхностный, ошибки и неточности студент способен исправить после наводящих вопросов. Допускаются не более двух неисправленных ошибок.

2 «неудовлетворительно» - Ответ неверный. После наводящих вопросов никаких исправлений не дано. Кроме определений и дефиниций студент не может дать никаких пояснений.

III. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации

3.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения модуля ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене).

Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению основного вида деятельности (ВД): санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по гигиене питания) и сформированности у него общих и профессиональных компетенций.

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 03 проводится по окончании освоения всего модуля, включая все виды практики.

Условием допуска к КЭ по ПМ является успешное освоение студентами всех элементов программы ПМ: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Материалы для подготовки студентов – перечень вопросов, ситуационные задачи формируются преподавателями и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за месяц до проведения экзамена.

Квалификационный экзамен ПМ 03 проводится в устной форме по билетам, включающим задания теоретического и практического характера, требующих профессионального решения.

3.2. Контрольно – оценочные материалы для экзамена

Квалификационный экзамен включает в себя следующие формы и методы контроля:

- решение ситуационных задач, включая теоретическое и практическое задание
- защита портфолио

3.3.Задания для экзаменуемого

Образец экзаменационного билета

| | | | |
|--|--|-----------------------------|---|
| Код, специальность: 32.02.01. Медико – профилактическое дело | | | |
| ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и исследования условий и качества питания населения (под руководством врача по общей и коммунальной гигиене) | | | |
| ОГБПОУ «КМК» | Рассмотрено методической комиссией «_____» _____ 20__ г Председатель _____ | Билет № <u> 1 </u> | «Утверждаю» Зам. директора По УР _____ «_____» _____ 20__ г |
| Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания - <u> 30 </u> минут Проверяемые компетенции: ПК 3.1-ПК 3.6 | | | |
| Ответьте на поставленные вопросы: 1. Жиры, их значение для жизни, роста и развития организма. Источники жиров. Рекомендуемые нормы потребления. 2. Требования к организации хлебопекарных предприятий | | | |
| Решите ситуационную задачу: Вы - помощник санитарного врача по гигиене питания. При плановом санитарном обследовании столовой 20 июля 2000 года установили: - для хранения скоропортящихся продуктов имеются 2 холодильные установки. В одной из них при температуре +4 ⁰ С хранятся молочные продукты, вареные колбасы, котлеты полуфабрикаты. В другой - при температуре +70 ⁰ С хранятся сливочное масло, фарш для котлет, макароны по-флотски; - при раздаче супы имеют температуру 75 ⁰ -80 ⁰ С, вторые блюда 50 ⁰ -60 ⁰ С; - мытье тарелок ручным способом производят в трехсекционной моечной ванне в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> • удаление остатков пищи в бак с маркировкой "2 блюдо"; • мытье в 2% растворе кальцинированной соды с температурой 45⁰С; • мытье в 1% растворе кальцинированной соды с температурой 50⁰С; • ополаскивание горячей проточной водой с температурой 65⁰С; • просушивание на стеллажах; - на складе сыпучих продуктов хранится мешок сухой хлорной извести (срок годности до 30 августа 2000 года); - дезинфекцию столовой посуды в конце рабочего дня производят раствором хлорной извести, который готовится непосредственно перед применением из расчета 20 г хлорной извести на 10 литров воды. | | | |
| Задания 1. Назовите нормативный документ, регламентирующий санитарно- гигиенические нормы в столовой. 2. Перечислите допущенные нарушения санитарно- гигиенических норм. Откорректируйте их. 3. Назовите простейшие инструментальные методы контроля, использованные помощником санитарного врача при обследовании столовой. 4. Расскажите о показателе, по которому судят о пригодности хлорной извести для дезинфекции, об условиях, уменьшающих срок ее годности. 5. Составьте план действий помощника санитарного врача по гигиене питания по результатам обследования столовой. | | | |
| Преподаватель: | | | |

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ:

Проверяемые компетенции: ПК 3.1-ПК 3.6

1. Жиры, их значение для жизни, роста и развития организма. Источники жиров. Рекомендуемые нормы потребления.

Жиры в организме человека играют как энергетическую, так и пластическую роль, являясь структурной частью клеток. Жиры служат источником энергии, пре восходящей энергию всех других пищевых веществ. При сгорании 1 г жира образуется 37,7 кДж (9 ккал), тогда как при сгорании 1 г углеводов и 1 г белков — 16,7 кДж (4 ккал).

Жиры являются хорошими растворителями ряда витаминов и источниками биологически активных веществ. Они участвуют в построении тканей организма, входя в состав протоплазмы клеток. Протоплазматические жиры обеспечивают проницаемость веществ - продуктов обмена.

Основное значение, определяющее свойства жиров, имеют жирные кислоты, которые подразделяются на предельные (насыщенные) и непредельные (ненасыщенные).

Предельные (насыщенные) жирные кислоты в большом количестве встречаются в составе животных жиров. По биологическим свойствам предельные жирные кислоты уступают непредельным. Считается, что насыщенные жирные кислоты отрицательно влияют на жировой обмен.

Непредельные (ненасыщенные) жирные кислоты содержатся прежде всего в растительных маслах. Они содержат двойные ненасыщенные связи, что обуславливает их значительную биологическую активность. Самыми распространенными являются олеиновая, линолевая, линоленовая и арахидоновая жирные кислоты, играющие большую роль в регуляции обменных процессов в клеточных мембранах, а также процессах образования энергии в митохондриях.

Полиненасыщенные жирные кислоты (кислоты, имеющие несколько свободных связей) не синтезируются в организме, потребность в них может быть удовлетворена только за счет пищи.

Поступление необходимого количества полиненасыщенных жирных кислот обеспечивается приемом 25— 30 г растительного масла в суточном пищевом рационе взрослого человека.

Недостаток ненасыщенных жирных кислот в рационе приводит к изменениям кожи (сухость, шелушение, экзема, гиперкератоз), повышает восприимчивость к УФ-лучам, увеличивает проницаемость кровеносных сосудов, оказывает влияние на сократительную способность сердечной мышцы.

В состав жиров входят также витамины А, D, Е (токоферол) и пигменты, часть которых обладает биологической активностью. К таким пигментам жиров относятся β-каротин, сезамол, госсипол.

Потребность и нормирование жиров. Нормирование жира производится с учетом возраста, пола, характера трудовой деятельности, национальных и климатических особенностей. За счет жира должно быть обеспечено 33% суточной энергетической ценности рациона, что, по современным данным, является оптимальным. Суммарное количество жиров в рационе составляет 90 – 110 г.

Оптимальным в биологическом отношении является соотношение в пищевом рационе 70% жира животного и 30% жира растительного происхождения. В зрелом и пожилом возрасте соотношение может быть изменено в сторону увеличения удельного веса растительных жиров.

2. Требования к организации хлебопекарных предприятий

Особенности размещения предприятий.

Предприятия, вырабатывающие хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия в соответствии с санитарной классификацией предприятий, производств и объектов относятся к V классу. Санитарно-защитная зона должна составлять не менее 50 м.

Размещать предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности разрешается только в отдельно стоящих зданиях.

Для пекарен и цехов по производству: хлеба и хлебобулочных изделий - не более 1 т/сутки; кондитерских изделий без крема до 500 кг/сутки; кондитерских изделий с кремом - не более 300 кг/сутки допускается по согласованию с органами госсанэпиднадзора (при отсутствии вредного воздействия на жильцов) размещение в помещениях, пристроенных к жилым и иным зданиям, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, а также встроенных в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.).

Особенности организации технического оборудования предприятия.

Требования к вентиляции и отоплению:

приточно-вытяжной вентиляцией оборудуют производственные цеха, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения. Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 м воздуха;

источники выделения пыли (мешковыбивательные, тестомесильные машины) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосы и т.д.);

для отопления здания предпочтительнее использовать систему водяного отопления;

в цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха; в местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы;

оборудование, сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, температура, на поверхности которой не должна превышать 45 °С;

источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и др.) необходимо оборудовать местными отсосами, вытяжными зонтами;

на рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха зимой должна быть в пределах (18 + 1)°С, при скорости движения воздуха 0,5-1 м/с, летом - (22+1)°С при скорости движения воздуха 1-2 м/с;

Жиротопки, во избежание пригорания маргарина и его расслаивания, лучше обогревать водой 40 °С, чем паром.

Требования к освещению:

во всех производственных и подсобных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. В помещениях, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных, при привязке проекта должна предусматриваться северо-западная ориентация;

искусственное освещение в цехах может быть общим и комбинированным и должно соответствовать утвержденным нормам. Запрещается применение переносных ламп и расположение светильников непосредственно над открытыми местами хранения сырья и готовой продукцией. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру. Люминисцентные лампы - в зависимости от типа, лампы накаливания - заключены в закрытые плафоны, электропривода в защитные трубки;

в значительно запыленных помещениях (помещения для хранения и подготовки муки), во избежание взрывов пыли должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой;

осветительная арматура аварийного освещения должна иметь отличительную окраску;

в помещениях со строгим санитарным режимом должны быть в наличии бактерицидные лампы.

Производственные помещения предприятий хлебобулочной промышленности должны быть представлены в следующем наборе:

подготовительное отделение для подготовки сырья к производству;

дрожжевое отделение предусматривается на предприятиях, вырабатывающих пшеничный хлеб на жидких дрожжах;

термический (горячий) цех, представленный следующими отделениями: тестомесильное, тесторазделочное, расстоечное, отделение для выпечки хлеба, отделение для остывания хлеба;

хлебохранилище, экспедиция;

моечные помещения с изолированным помещением для приготовления дезинфицирующих растворов.

На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

суточного хранения сырья с холодильной камерой для хранения скоропортящегося сырья;

растаривания сырья и подготовки его к производству

яйцебитни из 3-х помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой), для мойки и дезинфекции яиц, для получения яичной массы;

зачистки масла;

приготовления крема (с холодильным оборудованием);

варки сиропа;

выпечки бисквитов и полуфабрикатов;

выстойки и резки бисквита;
обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;
обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
мойки оборотной тары;
хранения картонной тары, бумаги;
экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

На предприятии возможна организация аккредитованной лаборатории для проведения производственного контроля.

Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

Отделка производственных помещений. Для отделки ограждающих поверхностей помещений (стены, потолки, полы) применяются только материалы, разрешенные органами госсанэпиднадзора.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку, либо окрашены светлой масляной краской.

Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть окрашены клеевыми или вододисперсионными красками.

Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов должны быть использованы кислото- и щелочеупорные покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами.

Во всех помещениях должна соблюдаться и поддерживаться чистота.

Каждую смену во всех помещениях производят уборку пола влажным способом. Полы в производственных помещениях предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительной очистки и мытья с моющими средствами обрабатываются растворами дезинфекционных средств. Жирные и скользкие полы (по условиям производства) моют горячей водой с мылом или щелочным раствором несколько раз в день.

Двери и ручки дверей, производственных и вспомогательных помещений промываются горячей водой с мылом и дезинфицируются по мере надобности, но не реже одного раза в смену.

По окончании санитарной обработки в конце смены помещения кондитерского цеха обрабатывают ультрафиолетовым излучением при помощи бактерицидных ламп.

Каждую смену при помощи горячей воды, мыла и дезинфицирующих средств, промываются и обрабатываются перила лестничных клеток.

Панели стен производственных цехов по мере надобности протирают влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, промывают горячей водой и промывают насухо.

В бытовых помещениях уборка должна производиться не менее двух раз в смену с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочеислых солей технической соляной кислотой.

Регулярно очищаются от загрязнений и пыли отопительные приборы и пространства за ними.

Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

Остекленная поверхность световых проемов очищается от пыли и копоти по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал.

Санитарный день в плане работы предприятия предусматривается не реже одного раза в месяц, в кондитерских цехах - два раза в месяц.

Не реже 2 - х раз в год должны производиться побелка и покраска всех производственных помещений. Причем потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти белятся и красятся по мере загрязнения. Места с отбитой штукатуркой немедленно заштукатуривают с последующей побелкой или покраской. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются микоцидными антисептиками. Небольшие работы по устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитого стекла и т.п. разрешается выполнять без полной остановки производственного процесса, при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

Не допускается наличие в помещениях тараканов, мух, грызунов, домашних животных.

В складах допускается газовая обработка амбарных вредителей в соответствии с действующими правилами газовой обработки складов.

3. САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

Водобаки. Очистка и дезинфекция водобаков, используемых как резервуары чистой воды, должна производиться не реже 1 раза в квартал. На каждом водобаке на трафарете указывают дату очистки и дезинфекции;

Силосы. Силосы используют для бестарного хранения муки. Силосы должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год. Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться систематически один раз в месяц;

При тарном хранении муки в помещениях устанавливают стеллажи на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на расстоянии 50 см от стен;

Мукопросеивательная система. Подача и разгрузка муки должны быть механизированы. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем ферропримесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована, и не реже 1 раза в 10 дней разбираться и очищаться. Одновременно должна проводиться проверка исправности системы и обработка ее против развития мучных вредителей. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже 1 раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 2 раза в 10 дней должна производиться проверка силы магнита. Очистка магнитов должна проводиться слесарем и сменным лаборантом не реже 1 раза в смену. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале;

Дежи. В дежах производят замес опары, теста. После каждого замеса теста верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж зачищаются и смазываются растительным маслом;

Формы для выпечки хлеба и кондитерских изделий периодически (по мере необходимости) подвергаются плавке (ликвидация вмятин, заусениц) и удалению нагара путем обжигания в печи. Новые железные формы до применения должны прокаливаться в печах;

Все немеханическое оборудование, доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки, весы и т.д. должны регулярно, по мере загрязнения, механически очищаться и промываться горячей водой при температуре не ниже 65°C с содой. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных должны обрабатываться не только моющими, но и дезинфицирующими средствами;

Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях. При ручной мойке мытье тары и инвентаря производится в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или в трехсекционных ваннах. В первой секции- замачивание и мойка при температуре 40-45°C. Во второй секции- дезинфекция. В третьей секции- споласкивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60°C. После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Хранятся они в специальных помещениях на стеллажах, полках, высотой не ниже 0,5-0,7 м от пола. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря;

Оборудование (столы), тару, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы тщательно промывают теплой водой с содой и дезинфицируют 1% - ным раствором хлорной извести с последующим споласкиванием водой с температурой не ниже 65°C. Мелкий инвентарь после мойки подвергают кипячению в течение 30 мин;

Отсадочные мешки. Отсадочные мешки применяют для украшения тортов кремом. При производстве кондитерских изделий с кремом каждая смена должна приступить к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем. Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету ответственными работниками с регистрацией в журнале. Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2-х раз в смену. Обработка отсадочных мешков производится следующим способом: мешки замачивают в воде с температурой не ниже 65°C на 1 час до полного отмывания крема, затем стирают в любом разрешенном моющем средстве при температуре 45-50°C в стиральной машине или вручную с последующим тщательным ополаскиванием водой. Сушат в сушильных шкафах. Просушенные отсадочные мешки складывают в биксы, кастрюли с крышками или заворачивают в пергамент и стерилизуют в автоклавах при температуре 120°C в течение 20-30 мин. При отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергаются кипячению в течение 30 мин с момента начала кипения, затем высушивают в специальном шкафу и складывают для хранения в чистые емкости с закрывающимися крышками. Находящиеся в работе отсадоч-

ные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться на холоде;

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют, промывают водой, стерилизуют или кипятят в течение 30 мин или дезинфицируют любым разрешенным дезинфекционным средством с последующим споласкиванием горячей водой с температурой не ниже 65°C;

Кремосбивальная машина. В кремосбивальную машину после зачистки ее от крема, последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы, обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10-15 мин для каждой стадии обработки;

Резервуары и цеховые емкости для патоки. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, промывают водой и пропаривают острым паром. Люки и желоба после слива патоки зачищают от остатков патоки, промывают и пропаривают острым паром. Цистерны после слива патоки промывают горячей водой, пропаривают острым паром, верхние люки закрывают и пломбируют. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки обрабатывают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал;

Емкости для слива патоки следует оборудовать на асфальтированных площадках, расположенных на расстоянии не менее 25 м от мусоросборников, санузлов и с наветренной от них стороны;

Санитарная одежда и обувь, используемые при обработке емкостей, хранят в отдельном шкафу;

Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами;

Трубопроводы, подающие молоко, должны промываться и дезинфицироваться в разобранном виде ежедневно по окончании работы.

Проверяемые компетенции: П.К. 3.1. – П.К. 3.6.

Эталон ответа на ситуационную задачу:

1. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, приготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП. 2.3.6. 959-00 2000 г.

2. Перечень допущенных нарушений санитарно-гигиенических норм:

а) в столовой скоропортящиеся продукты хранятся при температуре +7°C. По санитарным правилам "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" температура должна быть +2⁰ - +6⁰С;

б) в столовой не соблюдается товарное соседство в холодильных установках. По СанПиНу сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах;

в) в столовой готовят макароны по-флотски. По СанПиНу изготовление макарон по-флотски на предприятиях общественного питания запрещается;

г) в столовой вторые блюда имеют температуру 50-60°C вместо 65°C по СанПиНу;

д) маркированная кухонная посуда используется не по назначению. Остатки пищи собираются в бак с маркировкой «II блюда», вместо «пищевые остатки»;

е) в столовой хлорная известь хранится на складе сыпучих продуктов. По СанПиНу дезинфицирующие средства следует хранить в специально выделенных местах;

ж) в столовой дезинфицирующий раствор хлорной извести готовится путем растворения сухого препарата непосредственно перед применением. В «Методических указаниях по применению хлорной извести для целей дезинфекции» №1360-75 отмечено, что дезинфицирующий раствор хлорной извести должен готовиться из основного (10% или 20%) . Для приготовления 0,2% раствора необходимо 200 мл 10% основного раствора хлорной извести, воды до метки 10 л.

3. Перечень использованных инструментальных методов контроля:

- определение концентрации соды (2%, 1%) в воде посудомоечных ванн;

- термометрия. Измерение температуры готовых блюд на раздаче, в холодильных установках, в посудомоечных ваннах.

4. Показатель, по которому судят о пригодности хлорной извести - содержание активного хлора в ней.

Хлорная известь, содержащая активного хлора менее 15% в целях дезинфекции не используется. Условия, при которых интенсивно теряется активный хлор- тепло, влага, свет.

5. План действий помощника санитарного врача по гигиене питания по результатам обследования столовой:

- составить акт санитарного обследования столовой с предложениями по устранению недостатков;

- составить протокол о санитарном правонарушении на должностное лицо;
- снять с реализации макаронны по-флотски;
- отобрать пробы пищевых продуктов, смывы с предметов для лабораторного анализа;
- провести санпросветработу с сотрудниками столовой;
- осуществлять систематический контроль за столовой.

3.4.Пакет экзаменатора

Условия выполнения заданий:

Количество экзаменационных билетов — 25

Место выполнения заданий: кабинет ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Кинешме, Заволжском и Кинешемском районах»

Время выполнения заданий: 30 мин.

Критерии оценки экзаменационного задания:

Каждое задание билета оценивается по 5-ти бальной системе.

Критерии оценки задания I.:

5 «отлично» – Ответ правильный, полный, допускаются лишь мелкие неточности, не влияющие на существо ответа.

4 «хорошо» - Ответ правильный, но не совсем полный, допускаются мелкие неточности и не более двух ошибок, которые после уточнения студент способен исправить самостоятельно.

3 «удовлетворительно» - Ответ в целом правильный, но не полный, поверхностный, ошибки и неточности студент способен исправить после наводящих вопросов. Допускаются не более двух неисправленных ошибок.

2 «неудовлетворительно» - Ответ неверный. После наводящих вопросов никаких исправлений не дано. Кроме определений и дефиниций студент не может дать никаких пояснений.

Критерии оценки задания II.:

5 «отлично» – Ответ правильный. Студент способен логически обосновывать свои решения, при этом пользуется полным объемом теоретических знаний, полученных в ходе изучения дисциплины. Может применять свои знания при решении нетипичных ситуаций.

4 «хорошо» - Ответ правильный. Ход мышления студента в целом верный, но с недостаточной аргументацией. После наводящих вопросов способен строить логически обоснованные выводы. Пользуется теоретическими знаниями в полном объеме, но только при решении типичных ситуаций.

3 «удовлетворительно» - Ответ в целом правильный, но не полный. Рассуждения формальны или отсутствуют. Отвечает только на конкретно поставленные вопросы. Пользуется теоретическими знаниями не в полном объеме.

2 «неудовлетворительно» - Ответ неверный. После наводящих вопросов никаких исправлений не дано.

Итоговая оценка экзаменационного задания – средний балл по результатам выполнения 2-х заданий.

IV. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1. профессиональных и общих компетенций;
2. практического опыта и умений.

Оценивание учебной и производственной практики происходит на основании данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля по учебной и производственной практике

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля по учебной практике

| Виды работ | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У) |
|--|--|
| <p>Участие в проведении гигиенической оценки микроклимата на производстве с оформлением протокола исследования.</p> <p>Ознакомление с организацией работы санитарно-химической лаборатории ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии по вопросам гигиенической оценки лучистой энергии на производстве.</p> <p>Ознакомление с устройством, содержанием и режимом работы промышленного предприятия</p> | <p>ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.</p> |
| <p>Участие в проведении гигиенической оценки запыленности на производстве с оформлением протокола исследования и актов забора проб воздуха</p> <p>Участие в проведении гигиенической оценки вредных веществ на производстве с оформлением протокола исследования и актами забора проб воздуха (смывов).</p> | <p>ПК 3.2. Участвовать в проведении исследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.</p> |
| <p>Использование информационных технологий при статистической обработке и анализе заболеваемости с временной утратой трудоспособности профессиональной заболеваемости производственного травматизма</p> | <p>ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p> |
| <p>Участие в проведении гигиенической оценки шума на рабочих местах с оформлением протокола исследования (испытания)</p> | <p>ПК 3.4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.</p> |
| <p>Участие в проведении гигиенической оценки освещенности рабочих мест с оформлением протокола исследования (испытания)</p> | <p>ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания.</p> |
| <p>Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования промышленного объекта с оформлением акта обследования, протоколов лабораторно-инструментальных исследований и обоснованием тематики гигиенического обучения и воспитания работающих.</p> | <p>ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p> |

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля по производственной практике

| Виды работ | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У) |
|--|---|
| Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования. | ПК 3.1. Участвовать в проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования. |
| Участие в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний. | ПК 3.2. Участвовать 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. | ПК 3.3. Производить отбор образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований и испытаний. |
| Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых | ПК 3.4. Проводить санитарно – эпидемиологическое обследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. |
| Участие в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания. | ПК 3.5. Участвовать в ведении делопроизводства, проводить регистрацию, учет и статистическую обработку информации по гигиене питания. |
| Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий. | ПК 3.6. Участвовать в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий. |

4.3. Формы промежуточной аттестации по учебной и производственной практике

Форма промежуточной аттестации по учебной практике – зачет.

Зачет по учебной практике проводится в последний день учебной практики на базах практической подготовки / оснащенных кабинетах колледжа.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

Зачёт по учебной практике выставляется на основании защиты документации по учебной практике:

- дневника по учебной практике, который ведется студентом, ежедневно проверяется непосредственным и общим методическим руководителем.
- манипуляционного листа.

Критерий оценивания документации: правильное, аккуратное оформление всей документации, своевременное её предоставление.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике – зачет.

Зачет по производственной практике проводится в последний день производственной практики на базах практической подготовки / оснащенных кабинетах колледжа.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

Дифференцированный зачёт по производственной практике выставляется на основании защиты документации по практике:

- дневника,
- аттестационного листа,
- характеристики,
- отчета о прохождении производственной практики.

и выполнения письменной работы в виде анализ-отчет о проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования.

Критерий оценивания документации: правильное, аккуратное оформление всей документации, своевременное её предоставление.

V. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для самостоятельной подготовки студентов к текущему контролю и промежуточной аттестации

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: ИЦ Академия, 2013.-208с.
2. Королев А.А. Гигиена питания: учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ACADEMIA, 2012. - 528с.
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие. - ("Профессиональное образование") Форум, 2010. – 240с.
4. Журавко Е.В., Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания - учебное пособие. – Колосс, 2012. - 184с.
5. Дроздова Т.М., Позняковский В.М., Влощинский П.Е. Физиология питания: учебник. - ("Питание") Сиб. унив. изд., 2013. - 352с.
6. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие. - 2-е изд. Дашков и К, 2014. - 452с.

Дополнительные источники:

1. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качества и безопасности пищевых продуктов: учебное пособие для вузов.- Н.: Сибирское университетское издательство, 2015.-556с.
2. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне: учебное пособие. – М., 2013.-257с.
3. Гайнутдинова С.В., Неделько О.И. Гигиеническое воспитание населения. - Изд. 4-е изм. и доп. - Казань: КМК, 2014. - 42 с.

Основные нормативные и методические документы:

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52–ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменениями и дополнениями);
3. Федеральный закон РФ от 26.12.2008 № 294–ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями и дополнениями);
4. Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763–2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
6. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 3.2.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации;
7. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.11.2005г. № 776 «О санитарно – эпидемиологической экспертизе видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации»;
8. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 10.10.2008 г. № 368 «Об утверждении методических рекомендаций «Примерные нормативы деятельности органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в условиях бюджетирования, ориентированного на результат»;
9. Приказ МЗ и СР РФ от 19.10.2007 г. № 658 «Об утверждении административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических

- лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг»;
10. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
 11. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 12. СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов»;
 13. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;
 14. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности № 3238-85 от 27.03.85;
 15. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями № 4086-86 от 28.03.86;
 16. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями и дополнениями);
 18. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно – эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73 от 20.12.73.

Интернет - ресурсы:

1. Министерство здравоохранения и социального развития РФ (<http://www.minzdravsoc.ru>)
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.gospotrebnadzor.ru>)
3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)
4. Информационно – методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>)
5. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

Информационно – правовое обеспечение:

1. Система «Консультант»
2. Система «Гарант»