



Министерство здравоохранения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол № 1 от 01.09.2023 г.

Фонд оценочных средств по дисциплине	«Производственный контроль»
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	Очная

Разработчик (и) кафедры профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
В.А. Кирюшин	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Заведующий кафедрой профильных гигиенических дисциплин
Т.В. Моталова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	доцент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
А.А. Дементьев	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Заведующий кафедрой
Н.А. Афолина	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	доцент

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело

Протокол № 12 от 26.06.2023г.

Одобрено учебно-методическим советом.

Протокол № 10 от 27.06.2023г.

**Фонды оценочных средств
для проверки уровня сформированности компетенций (части компетенций)
по итогам освоения дисциплины**

1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Примеры контрольных вопросов для проведения текущего контроля (собеседование)

Тема: Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил

Контрольные вопросы:

1. Производственный контроль. Цель. Объекты производственного контроля.
2. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.
3. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.
4. Виды ответственности при выявлении нарушений порядка производственного контроля.
5. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля

Критерии оценки при собеседовании:

- Оценка "отлично" выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

- Оценка "хорошо" выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

- Оценка "удовлетворительно" выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

- Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примеры заданий для практической работы

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности

2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли

3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП

4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений

5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении

6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения

7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены

8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения

9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы

10. Разработка и написание программа производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения

11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности:

Критерии оценки программы производственного контроля:

- Оценка "отлично" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит все рекомендуемые разделы, правильно оформлена, отражает умение применять теоретические знания при оформлении материала;

- Оценка "хорошо" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит все рекомендуемые разделы, правильно оформлена, отражает хороший уровень теоретических знаний выпускника и умение исследовать практический материал, но при этом в работе имеются отдельные недочеты;

- Оценка "удовлетворительно" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит не все рекомендуемые разделы, имеются недочеты в оформлении текста;

- Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит не все рекомендуемые разделы, серьезные недочеты в оформлении, указаны не действующие нормативные документы, доклад студента является неполным и нарушает логику изложения;

Примеры тестовых заданий для текущего контроля

1. Срок действия программы (плана) производственного контроля ...

+без ограничения

1 год

5 лет

2. В программе производственного контроля должны быть отражены следующие направления деятельности:

+лабораторные исследования и испытания на границе санитарно-защитной зоны, на рабочих местах

+профессиональная гигиеническая подготовка и медосмотры работников, которые связаны с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения

+учет и отчетность по ведению производственного контроля

+обязательное информирование населения, Роспотребнадзора, местных властей об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию для которых требуется лицензия

3. Разработанная программа производственного контроля утверждается ...

+руководителем организации

+предпринимателем или специально уполномоченным работником руководителем регионального подразделения Роспотребнадзора

4. Согласно статье 6.3 КоАП, несоблюдение санитарных правил или отсутствие программы ПК влечет наложение штрафа на должностных лиц в размере ...

+от 500 до 1000 рублей

от 2000 до 3000 рублей

от 3000 до 5000 рублей

5. Согласно статье 6.3 КоАП, несоблюдение санитарных правил или отсутствие программы ПК влечет наложение штрафа на юридических лиц в размере ...

+от 10000 до 20000 рублей

от 20000 до 30000 рублей

от 30000 до 50000 рублей

6. Согласно статье 6.3 КоАП, несоблюдение санитарных правил или отсутствие программы ПК влечет наложение штрафа на граждан в размере ...

+от 100 до 500 рублей

от 500 до 1000 рублей

от 2000 до 3000 рублей

от 3000 до 5000 рублей

7. Производственный контроль — это ...

+комплекс мероприятий по внутреннему контролю за соблюдением санитарных правил и нормативов, направленный на минимизацию вредного влияния негативных факторов на организм пациентов и персонала клиники

мероприятие в системе санитарного надзора, заключающееся в проверке органами санитарно-эпидемиологической службы выполнения (соблюдения) санитарных и противоэпидемических норм и правил ведомствами, предприятиями, учреждениями и отдельными лицами

8. Задачи производственного контроля:

+снизить воздействие вредных факторов до безопасного уровня при работе в штатном режиме

+своевременно выявлять аварийные ситуации и минимизировать их последствия
назначение гарантий и компенсаций работникам

9. Производственный контроль производственный может быть ...

+визуальным

+лабораторно-инструментальным
документарным

10. Проведение производственного контроля регламентировано ...

+Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

+СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Федеральным законом от 28 декабря 2013г. № 426-ФЗ «о специальной оценке условий труда»

Критерии оценки тестового контроля:

- Оценка «отлично» выставляется при выполнении без ошибок более 85 % заданий.

- Оценка «хорошо» выставляется при выполнении без ошибок более 65 % заданий.

- Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении без ошибок более 50 % заданий.

- Оценка «неудовлетворительно» выставляется при выполнении без ошибок равного или менее 50 % заданий.

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Форма промежуточной аттестации в 11 семестре – зачет

Порядок проведения промежуточной аттестации

Процедура проведения и оценивания зачета

В течении цикла изучения дисциплины студенты разрабатывают и оформляют программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности.

На зачетном занятии студенты представляют программу производственного контроля преподавателю и сокурсникам. Студент должен: логично построить сообщение о выполненной работе, показать понимание теоретических положений, на основе которых выполнена работа; показать самостоятельность выполнения работы; дать правильные ответы на вопросы.

Законченная и оформленная программа производственного контроля должна быть сдана в бумажном виде преподавателю.

Решение об оценке программы производственного контроля принимается преподавателем по результатам предъявленной работы, доклада обучающегося и его ответов на вопросы.

Критерии оценивания:

Зачтено:

- Оценка "отлично" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит все рекомендуемые разделы, правильно оформлена, отражает умение применять теоретические знания при оформлении материала; доклад студента и его ответы на поставленные вопросы являются исчерпывающими и содержательными

- Оценка "хорошо" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит все рекомендуемые разделы, правильно оформлена, отражает хороший уровень теоретических знаний выпускника и умение исследовать практический материал,

но при этом в работе имеются отдельные недочеты; доклад студента и его ответы на поставленные вопросы являются недостаточно полными и убедительными

- Оценка "удовлетворительно" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит не все рекомендуемые разделы, имеются недочеты в оформлении текста, доклад и ответы студента на вопросы являются неполными и схематичными нарушают логику изложения

Не зачтено:

- Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, если программа производственного контроля содержит не все рекомендуемые разделы, серьезные недочеты в оформлении, указаны не действующие нормативные документы, доклад студента является неполным и нарушает логику изложения; ответы на вопросы отсутствуют либо даются не по существу

**Фонды оценочных средств
для проверки уровня сформированности компетенций
для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

ОПК-1

Способен реализовать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

Контрольные вопросы для индивидуального собеседования:

1. Производственный контроль. Цель. Объекты производственного контроля.
2. Гигиенические принципы организации и проведения производственного контроля юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами;
3. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.
4. Права и обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства;
5. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля
6. Методы, формы и средства повышения гигиенических знаний юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства по исполнению производственного контроля за качеством выпускаемой продукции, оказываемых услуг;
7. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.
8. Виды ответственности при выявлении нарушений порядка производственного контроля.

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

- составлять программы производственного контроля на поднадзорных объектах гигиены питания, гигиены труда, коммунальной гигиены, гигиены детей и подростков;
- составлять планы лабораторно-инструментальных исследований и замеров по программам производственного контроля;

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности

2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли

3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП

4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений

5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении

6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения

7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены

8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения

9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы

10. Разработка и написание программы производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения

11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности:

ОПК-10

Способен реализовать принципы системы менеджмента качества в профессиональной деятельности

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

Контрольные вопросы для индивидуального собеседования:

1. Гигиенические принципы организации и проведения производственного контроля юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами;
2. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.
3. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля
4. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

- составлять программы производственного контроля на поднадзорных объектах гигиены питания, гигиены труда, коммунальной гигиены, гигиены детей и подростков;
- составлять планы лабораторно-инструментальных исследований и замеров по программам производственного контроля;

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности
2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли
3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП
4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений
5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении
6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения
7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены
8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения
9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы

10. Разработка и написание программа производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения

11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написания программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности:

ПК-1

Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и снижение заболеваемости населения

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

1. Производственный контроль. Цель. Объекты производственного контроля.
2. Гигиенические принципы организации и проведения производственного контроля юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами;
3. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.
4. Права и обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства;
5. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля
6. Методы, формы и средства повышения гигиенических знаний юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства по исполнению производственного контроля за качеством выпускаемой продукции, оказываемых услуг;
7. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.
8. Виды ответственности при выявлении нарушений порядка производственного контроля.

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

- составлять программы производственного контроля на поднадзорных объектах гигиены питания, гигиены труда, коммунальной гигиены, гигиены детей и подростков;
- составлять планы лабораторно-инструментальных исследований и замеров по программам производственного контроля;

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе

приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности

2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли

3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП

4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений

5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении

6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения

7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены

8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения

9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы

10. Разработка и написание программы производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения

11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности:

ПК-3

Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

1. Производственный контроль. Цель. Объекты производственного контроля.

2. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.
3. Права и обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства;
4. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля
5. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.
6. Виды ответственности при выявлении нарушений порядка производственного контроля.

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности
2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли
3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП
4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений
5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении
6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения
7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены
8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения
9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы
10. Разработка и написание программа производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения
11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написания программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности:

ПК-4

Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в т.ч. чрезвычайных ситуаций санитарно-эпидемического характера

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

1. Производственный контроль. Цель. Объекты производственного контроля.

2. Проведение лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля.

3. Права и обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства;

4. Программа производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля

5. Методы, формы и средства повышения гигиенических знаний юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан при исполнении санитарного законодательства по исполнению производственного контроля за качеством выпускаемой продукции, оказываемых услуг;

6. Государственный надзор за организацией и проведением производственного контроля.

7. Виды ответственности при выявлении нарушений порядка производственного контроля.

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

- составлять программы производственного контроля на поднадзорных объектах гигиены питания, гигиены труда, коммунальной гигиены, гигиены детей и подростков;

- составлять планы лабораторно-инструментальных исследований и замеров по программам производственного контроля;

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

1. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности

2. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания и торговли

3. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания в рамках системы ХАССП

4. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах детских дошкольных и школьных учреждений

5. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством питания в детском дошкольном учреждении

6. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах бытового обслуживания населения

7. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах коммунальной гигиены

8. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах здравоохранения

9. Разработка и написание программы производственного контроля для аптеки, реализующей готовые лекарственные формы

10. Разработка и написание программа производственного контроля качества подземных пресных вод из разведочно-эксплуатационной скважины для хозяйственно-питьевого водоснабжения

11. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на поднадзорных объектах гигиены труда

12. Разработка и написание программы производственного контроля качества питьевой воды системы водоснабжения

13. Разработка и написание программы производственного контроля за качеством водопроводной воды

14. Разработка и написание программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на объектах различных форм собственности