

Аттестация по итогам производственной практики
Перечень вопросов для дифференцированного зачета по итогам
производственной практики

(Гигиена питания)

Перечень практических заданий

1. Определение:

- 1.1 качества мытья посуды экспресс-методом, гигиеническая норма;
- 1.2.наличия моющих средств в моечной ванне, гигиеническая оценка;
- 1.3. относительной влажности воздуха в столовой, гигиеническая оценка;
- 1.4. температуры воздуха в столовой, гигиеническая оценка;
- 1.6. скорости движения воздуха в моечном отделении анемометром цифровым, гигиеническая оценка;
- 1.7. освещенности на рабочих местах и в обеденном зале, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.8. КЕО в варочном зале, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.10.температуры хранения пищевых продуктов, санитарно-гигиенические нормы;
- 1.11. температуры холодных напитков, гигиеническое заключение.

2. Демонстрация:

- 2.1.заключения на проведение санитарно-гигиенической экспертизы продукции;
- 2.2. информации о прекращении реализации (продажи, хранении, транспортировки) некачественных и опасных пищевых продуктов;
- 2.3. постановления о запрещении использования пищевой продукции по назначению;
- 2.4. предписания о прекращении нарушений прав потребителей;
- 2.5 акта санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли;
- 2.6 акта санитарно-эпидемиологического обследования рынка
- 2.7акта санитарно-эпидемиологического обследования организации общественного питания;
- 2.8.санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов;
- 2.9 приборов для измерения освещенности;
- 2.10 приборов для определения температуры и относительной влажности воздуха.

3. Проведение:

- 3.1.отбора проб готовой пищи для бактериологического анализа, оформление документации;
- 3.2. отбора проб готовой пищи на химический анализ для определения полноты вложения сырья, оформление документации;
- 3.3.упаковки и доставки проб пищевых продуктов в лабораторию
- 3.4.взятия смывов с посуды, инвентаря, оборудования, рук персонала, пищевых объектов, оформления документации;

- 3.5. доставки смывов для анализа в лабораторию;
- 3.5. разбора результатов исследования;
- 3.6. санитарно-эпидемиологического обследования организации торговли;
- 3.7 санитарно-эпидемиологического обследования рынка
- 3.8. санитарно-эпидемиологического обследования организации общественного питания;
- 3.9. санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки пищевых продуктов, оформление документации
- 3.10. оценки условий труда

4. Заполнение:

- 4.1 акта расследования пищевого отравления;
 - 4.2 извещения о пищевом отравлении;
 - 4.3. акта отбора проб
 - 4.4 протокола лабораторных исследований
 - 4.5. санитарного паспорта на транспорт для перевозки продуктов.
- 5. Составление программы обучения для работников организаций общественного питания.
 - 6. Проведение гигиенического обучения работников торговли.
 - 7. Проведение статистической обработки информации по пищевым отравлениям.

Процедура проведения аттестации

Дифференцированный зачет проводится по билетам. В билете три практических задания.

Критерии оценки:

Отлично: 1) ответ полный и правильный на основании изученных теорий; 2) работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы.

Хорошо: 1) ответ полный и правильный на основании изученных теорий; 2) работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Удовлетворительно: 1) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный; 2) работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка.

Неудовлетворительно: 1) при ответе обнаружено напоминание студентам основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя; 2) допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Итоговая оценка выводится исходя из трех практических заданий.