

Учреждение образования
«Белорусский государственный медицинский университет»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №1: Проведение проверки/мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания на соответствие действующим санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Заполнение Предписания на проведение мероприятия технического (технологического, поверочного) характера	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель _____

И.О. Фамилия _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №2: Подготовка по результатам проверки/мониторинга объектов пищевой промышленности и общественного питания установленных законодательством материалов: акта, справки, акта отбора проб, акта инструментальных исследований, служебной записки, протокола об административном правонарушении (при выявлении последнего), предписания, постановления о наложении административного взыскания, заключения, рекомендаций и др.

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Заполнение Справки о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель _____

И.О. Фамилия _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №3: Определение на технологической линии производства и реализации пищевых продуктов участков повышенного риска контаминации (точки НАССР) готовой продукции микроорганизмами и химическими веществами с подготовкой материалов по результатам определения

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Решение ситуационной задачи	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
2	Гигиеническое заключение	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2
3	Мероприятия по улучшению условий труда	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель

И.О. Фамилия

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №4: Оценка условий для обеспечения безопасного выездного питания (ярмарки, питание в полевых условиях механизаторов во время страды и др.) с подготовкой материалов по результатам оценки

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Решение ситуационной задачи	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
2	Гигиеническое заключение	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2
3	Мероприятия по улучшению условий труда	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель

И.О. Фамилия

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №5: Проверка условий и сроков хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов с подготовкой соответствующих материалов

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Решение ситуационной задачи	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
2	Гигиеническое заключение	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2
3	Мероприятия по улучшению условий труда	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель

И.О. Фамилия

Дата _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (чек-лист)

для контроля практических навыков по учебной дисциплине
«Гигиена питания»

ФИО студента _____

Факультет _____ Группа _____ Курс _____

Практический навык №6: Разработка обучающих материалов (лекции, презентации, буклеты и др.) для санитарного просвещения населения в области здорового питания

№ п/п	Параметр выполнения действия	Отметка в баллах
1	Наглядность представленного материала	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
2	Полнота изложения темы	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
3	Практические рекомендации (профилактические мероприятия)	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2
	Итоговая отметка по 10-ти балльной шкале	

Преподаватель

И.О. Фамилия

Дата _____