

**ГБПОУ СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ**

Утверждена

Зам. директора по прак. обучению

ГБПОУ «Северо-Осетинский

медицинский колледж»

Минздрава РСО-Алания

 Дударова Л.Г.

« 07 » июня 2024г.

**Программа III по профилю специальности  
ПМ.06 Проведение санитарно-гигиенических  
исследований  
МДК 06.01 Теория и практика лабораторных  
санитарно-гигиенических исследований**

Специальность 31.02.03 «Лабораторная диагностика»

ФГОС базовая подготовка

III курс, VI семестр

Владикавказ 2024 г.

Рабочая программа производственной практики составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 31.02.03 Лабораторная диагностика и в соответствии с образовательной программой СПО по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика ГБПОУ «Северо-Осетинский медицинский колледж»

**Разработчики:**

Цаллагова И. А. - преподаватель высшей квалификационной категории ЦМК лабораторной диагностики ГБПОУ «Северо-Осетинский медицинский колледж»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики по профилю специальности

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Проведение лабораторных общеклинических исследований** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Готовить рабочее место для проведения лабораторных общеклинических исследований.
- ПК 1.2. Проводить лабораторные общеклинические исследования биологических материалов; участвовать в контроле качества.
- ПК 1.3. Регистрировать результаты общеклинических исследований.
- ПК 1.4. Проводить утилизацию отработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

## 1. 2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Цель** – овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

### **Задачи:**

- осуществление качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- осуществлять отбор, транспортировку и хранение проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- готовить исследуемый материал для физико-химического исследования;
- вести учетно-отчетную документация.

2. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Теория и практика санитарно-гигиенических исследований», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.
ПК 6.2.	Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания.

ПК 6.3.	Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования.
ПК 6.4.	Регистрировать полученные результаты.
ПК 6.5.	Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.
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 ответственность за работу членов команды(подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9.	Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.13.	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
ОК.14.	Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

### 3. ГРАФИК РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВРЕМЕНИ

Наименование подразделения/отделения	Количество дней	Количество часов
Бак. лаборатория	12	6
<b>Итого:</b>		72

#### 3.1 ВИДЫ РАБОТ

- знакомство с целями, задачами и объемом работы, принципами организации оборудования лабораторий ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии»;
- организация рабочего места лаборанта;
- работа с лабораторным оборудованием, посудой, инструментарием, приборами;
- подготовка, мытье, сушка лабораторной посуды;
- работа со справочной, методической литературой, инструкция, приборами;

- отбор образцов проб объектов внешней среды и продуктов питания, заполнение сопроводительных документов;
- приготовление растворов реактивов для лабораторных исследований;
- проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований;
- исследование физических свойств воздуха, определение вредного вещества в воздухе;
- определение физических свойств и химического состава воды;
- определение показателей естественного и искусственного освещения помещений;
- исследование пищевых продуктов.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК6.1.</b> Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.	Применение на практике требований охраны труда, инфекционной и противопожарной безопасности. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием.	Решение ситуационных задач, тестовый контроль с применением информационных технологий. Наблюдение и анализ выполнения практических действий.
<b>ПК6.2.</b> Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания.	Проведение отбора проб внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. Оформление акта отбора проб в соответствии с требованиями нормативной документации.	Решение ситуационных задач. Наблюдение и анализ выполнения практических действий.

<p><b>ПК6.3.</b> Проводить лабораторные санитарногигиенические исследования.</p>	<p>Проведение лабораторных санитарногигиенических исследований грамотно и последовательно. Оформление протокола лабораторных исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК6.4.</b> Регистрировать результаты санитарногигиенических исследований.</p>	<p>Проведение регистрации протоколов выемки и исследования проб. Проведение статистической обработки информации.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполнения практических действий.</p>
<p><b>ПК6.5.</b> Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.</p>	<p>Проведение утилизации отработанного материала. Соблюдение правил обработки лабораторной посуды, инструментария, средств защиты. Обучающийся для освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт в проведении качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов, лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлении соответствующей документации, организации рабочего места и ведения делопроизводства по формам установленного образца. Тестовый контроль с применением информационных технологий Определение температуры, влажности, скорости движения воздуха. Оформление актов отбора проб воздуха, воды Хранение и транспортировка</p>	<p>Решение ситуационных задач, тестовый контроль Наблюдение и анализ выполнения практических действий.</p>

	<p>проб. Определение химического состава воды. Определение физических и органолептических свойств воды. Определение токсических веществ экспрессметодом</p> <p>Гигиеническая оценка естественного и искусственного освещения.</p> <p>Оформление акта отбора образцов пищевых продуктов.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля.</b>
<b>ОК1.</b> Понимать, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аккуратность выполнения заданий для реализации профессиональных задач. Участие в конференциях.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ.
<b>ОК2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; оценивать их эффективность и качество.	Обоснование постановки цели выбора и применения методов при проведении санитарно-гигиенических исследований Влияние применяемых методов на эффективность и качество санитарно-гигиенических исследований.	Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.

<p><b>ОК3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при проведении санитарногигиенических исследований.</p> <p>Соответствие полученных результатов принятым решениям.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p><b>ОК4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и</p>	<p>Осуществление поиска информации, необходимой для проведения санитарно-</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>

<p>решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>гигиенических исследований.</p> <p>Использование информации при выполнении практических заданий.</p>	
<p><b>ОК5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков работы на ПК в различных программах в профессиональной деятельности.</p> <p>Использование информационно-коммуникационных технологий при проведении санитарно-гигиенических исследований.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p><b>ОК6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками организации, в которой проходит практика, с сотрудниками лабораторий.</p> <p>Наличие положительных отзывов о коммуникативных качествах студентов по итогам учебной практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.</p>



<p><b>ОК7.</b> Ставить задачи, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполненных заданий.</p>	<p>Организация работы в группах, командах Проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнений заданий.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p><b>ОК8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Применение форм самообразования в области санитарно-гигиенических исследований. Повышение квалификации в области санитарно-гигиенических исследований.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.</p>

<p><b>ОК9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение новых методов в области санитарно-гигиенических исследований. Использование инновационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p><b>ОК10.</b> Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия</p>	<p>Отбор форм общения с сотрудниками различных культурных и религиозных групп при проведении санитарногигиенических исследований. Уважение социальных, культурных, религиозных различий.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>

<p><b>ОК11.</b> Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.</p>	<p>Участие в природоохранных мероприятиях Планирование мероприятия по предупреждению загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами (ЧХВ)</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе внеаудиторной работы.</p>
<p><b>ОК12.</b> Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.</p>	<p>Оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях. Составление плана оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p>
<p><b>ОК13.</b> Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p>	<p>Применение на практике требований охраны труда. Владение средствами пожаротушения.</p>	<p>Наблюдение и анализ на практических занятиях при выполнении работ.</p>
<p><b>ОК14.</b> Вести здоровый образ жизни заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>Систематическое занятие физической культурой для укрепления здоровья. Участие в спортивных секциях и спартакиадах</p>	<p>Мониторинг ведения здорового образа жизни</p>

## **5. КОНТРОЛЬ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ И ОТЧЁТНОСТЬ**

На методического руководителя - преподавателя медицинского образовательного учреждения и руководителя практики представителя лечебно-профилактического учреждения возлагается обязанность по контролю выполнения программы производственной практики и графика работы студентов.

В период прохождения практики студенты обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка ЛПУ и строго соблюдать технику безопасности, инфекционную безопасное пациента и противопожарную безопасность по профилактике профессиональных заражений.

Во время работы в отделениях студенты должны вести нормативную документацию:

- дневник по практике

Контроль за ведением данной документации осуществляют руководители практики. Работа студентов оценивается ежедневно и её результаты заносятся в дневник практики постановкой оценки по 5-ти бальной системе. Это обеспечивает проведение текущего контроля и управления овладением студентами их будущей профессиональной деятельностью.

По окончании практики методический руководитель совместно с общим, руководителем составляют характеристику; отражающую результаты работы студента.

По окончании практики студент представляет для аттестации следующие документы:

- дневник практики, проверенный и подписанный методическим руководителем,

- характеристику, отчет о прохождении практики, включающий цифровой отчет выполнении манипуляций с замечаниями и предложениями.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТА**

Контроль знаний студента после прохождения преддипломной практики осуществляется путем проведения дифференцированного государственного зачета, который проставляется в ведомость и зачетную книжку.

Студенту на зачете необходимо показать углубленные теоретические знания по специальности, умение анализировать и обобщать данные, полученные на практике, умело применять приобретенные практические и организаторские навыки, опыт работы с людьми в производственном коллективе, навыки самостоятельной работы, интерес и умение овладевать новыми знаниям.

Дифференцированный зачет проводится методическим руководителем и включает:

- проверку отчетной документации (дневник, характеристика),
- ответ студента по билету.

Результаты зачета оцениваются по пятибалльной системе:

**«Отлично»** – студентом полностью выполнена программа производственной практики; вовремя оформлена и сдана отчетность, по оформлению дневника нет существенных замечаний; Студентом сделаны конкретные предложения по улучшению работы фармацевтов на базах практики; имеется отличная характеристика с базы практики, отражающая активную профессиональную и общественную работу студента.

**«Хорошо»** – план практики выполнен полностью, документация оформлена вовремя, но имеются незначительные замечания по ведению дневника; замечаний от администрации базы практики не имеется.

**«Удовлетворительно»** – план производственной практики выполнен полностью, документация оформлена в установленные сроки, по ведению дневника имеются замечания, имеются замечания администрации базы практики по соблюдению трудовой дисциплины.

**«Неудовлетворительно»** – студент не сдал отчетной документации или не выполнил программу производственной практики без уважительной причины.

**Вопросник по ПП**  
**ПМ.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований**  
**МДК 06.01 Теория и практика лабораторных санитарно-гигиенических исследований**  
**Специальность 31.02.03 «Лабораторная диагностика»**  
**III курс, VI сем.**

4. Организация работы в санитарно-гигиенической лаборатории.
5. Структура санитарно-гигиенической лаборатории.
6. Требования к помещениям санитарно-гигиенической лаборатории.
7. Работа с химическими реактивами. Техника безопасности.
8. Определение температуры воздуха. Приборы. Единицы измерения.
9. Определение влажности воздуха. Приборы. Единицы измерения.
10. Определение атмосферного давления. Приборы. Единицы измерения.
11. Определение скорости движения воздуха. Приборы. Единицы измерения.
12. Отбор проб воды из различных источников.
13. Определение органолептических показателей в воде. Единицы.
14. Определение хлоридов в воде. Их значение.
15. Определение остаточного активного хлора.
16. Значение сульфатов и их определение.
17. Гигиеническое значение жесткости и ее определение.
18. Отбор проб почвы на физико-химические исследования,
19. Определение величины зерен почвы и пористости.
20. Расчет меню-раскладки для определения калорийности.
21. Санитарная экспертиза молока. Показания. Методы определения.
22. Санитарная экспертиза изделия из рубленного мяса. Органолептическая оценка.
23. Определение содержания влаги в кулинарных изделиях.
24. Санитарная экспертиза пищевых жиров (растительного масла).
25. Органолептические показатели (вкус, запах, цвет, прозрачность).
26. Отбор проб воздуха. Приборы. Определение пыли весовым методом.
27. Изучение экспресс-метода определения окиси углерода в воздухе. Приборы.
28. Определение сернистого газа в воздухе рабочей зоны. Приборы.
29. Определение диоксида азота в ВРЗ. Приборы. Метод.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК

производственной практики

(практика по специальности / преддипломной практики)

ПМ \_\_\_\_\_

МДК \_\_\_\_\_

Ф.И.О студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения \_\_\_\_\_

ЛПУ, отделение

Руководители практики:

Общий \_\_\_\_\_

Ф.И.О (должность)

Непосредственный \_\_\_\_\_

Ф.И.О (должность)

Методический \_\_\_\_\_

Ф.И.О (должность)

Владикавказ 20\_\_ г

# ИНСТРУКТАЖ

По технике и противопожарной безопасности в ЛПУ

Производственная практика по специальности (производственной практики)

ПМ \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Обучающиеся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

База практики: \_\_\_\_\_

№	ФИО обучающегося	Дата проведения	Допуск к работе	Подпись инструктируемого
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

ФИО., должность инструктирующего \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ расшифровка \_\_\_\_\_

