

Министерство здравоохранения Кузбасса
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КУЗБАССКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КМК»

И.Г. Иванова
_____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.06 ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

Специальность 31.02.03 Лабораторная диагностика

Кемерово, 2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **31.02.03 Лабораторная диагностика** и рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кузбасский медицинский колледж» (ГБПОУ «КМК»)

Разработчик:

Овчинникова И.П., кандидат биологических наук, преподаватель гигиены высшей квалификационной категории

Эксперт:

Мамедова Р.В., методист практической подготовки

Рассмотрена на заседании МОП Профессионального цикла
(Протокол № 9 от 13.05.2022)

Рекомендована к утверждению Научно-методическим советом ГБПОУ «КМК»
(Протокол № 4 от 29.06.2022)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Дневник производственной практики	19
Приложение 2. Характеристика	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 31.02.03 Лабораторная диагностика в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 результаты санитарно-гигиенических исследований.

ПК 6.5. Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки в области гигиены и санитарии, эпидемиологии, лабораторного дела, гигиенического воспитания населения).

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики:

Формирование общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта работы по специальности в части освоения вида деятельности: проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований.

Задачи производственной практики:

- приобретение навыков подготовки рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований ;
- приобретение навыков отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания;
- приобретение навыков проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований биологических материалов, проб объектов внешней среды и пищевых продуктов; участия в контроле качества;
- приобретение навыков регистрации результатов проведенных исследований;
- приобретение навыков проведения утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

В результате освоения программы производственной практики студент должен:
иметь практический опыт:

- осуществления качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;

уметь:

- осуществлять отбор, транспортировку и хранение проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- определять физические и химические свойства объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- вести учетно-отчетную документацию;
- проводить утилизацию отработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной – 2 недели (72 часа).

1.4. Формы проведения программы производственной практики

Производственная практика проводится в форме практической подготовки обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей производственной практики (руководитель от организации, осуществляющей медицинскую деятельность, и руководитель – преподаватель профессионального модуля).

1.5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по профилю специальности **Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований** проводится на базах практической подготовки ГБПОУ «КМК» – в санитарно-гигиенических лабораториях, в соответствии с заключенными договорами с медицинскими организациями об организации практической подготовки обучающихся.

Время прохождения производственной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих производственную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требования по доступности.

1.6. Отчетная документация обучающегося по результатам производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики (Приложение 1)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности **Проведение лабораторных 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 результаты санитарно-гигиенических исследований.
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.	Организовать 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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 10.	Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
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 здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Виды работ на производственной практике:

- участие в проведении отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания
- участие в подготовке проб объектов внешней среды, пищевых продуктов, реактивов, лабораторной посуды, оборудования для санитарно-гигиенических исследований
- участие в осуществлении транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и пищевых продуктов
- мытье лабораторной посуды (новой и бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований
- участие в проведении лабораторных санитарно-гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания
- регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации
- ведение учетно-отчетной документации
- проведение утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды работ производственной практики	Кол-во часов
1.	Организация практики, инструктаж по охране труда	Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка Инструктаж по охране труда, противопожарной и инфекционной безопасности	2
2.	Производственный этап		68
2.1.	Работа в отделении исследования воздушной среды.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований воздуха. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	10
2.2.	Работа в отделении исследования воды.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации.	12

		•Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. •Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований воды. •Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.3.	Работа в отделении исследования пищевых продуктов.	•Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. •Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. •Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение отбора проб пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. •Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов. •Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	18
2.4.	Работа в отделении неионизирующих излучений.	•Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. •Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. •Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной	6

		документации. •Регистрация результатов лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.5.	Работа в лаборатории радиационного контроля.	•Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. •Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. •Подготовка рабочего места для проведения лабораторных исследований объектов внешней среды и продуктов питания в лаборатории радиационного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания для радиационного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение лабораторных исследований на радиационную безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Регистрация результатов лабораторных исследований на радиационную безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. •Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. •Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения лабораторных исследований на радиационную безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов. •Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	6
2.6.	Работа в паразитологической лаборатории.	•Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. •Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. •Подготовка рабочего места для проведения паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.	12

		• Проведение отбора проб для паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения паразитологических исследований. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.7.	Работа в отделении профилактической токсикологии, физико-химических методов исследования, метрологии, стандартизации и аккредитации.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб для санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	4
3.	Дифференцированный зачёт		2
	ВСЕГО		72 ч (2 нед)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям допуска обучающихся к производственной практике

К производственной практике по профилю специальности допускаются обучающиеся, освоившие темы **МДК.06.01. Теория и практика санитарно-гигиенических исследований.**

Перед выходом на производственную практику обучающийся должен в результате теоретических и практических (лабораторных) занятий:

уметь:

- осуществлять отбор, транспортировку и хранение проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- определять физические и химические свойства объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- вести учетно-отчетную документацию;
- проводить утилизацию отработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

знать:

- механизмы функционирования природных экосистем;
- задачи, структуру, оборудование, правила работы и техники безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях;
- нормативно-правовые аспекты санитарно-гигиенических исследований;
- гигиенические условия проживания населения и мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно прошедшие предварительный и периодический медицинские осмотры в порядке, утверждённом действующим законодательством.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Производственная практика по профилю специальности проводится в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность, оснащённых современным оборудованием, использующих современные медицинские и информационные технологии, имеющих лицензию на проведение медицинской деятельности.

4.3. Требования к информационному обеспечению производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека [Текст] : учебное пособие. – Р-на-Д.: Феникс, 2017.- 413 с.

Дополнительные источники:

1. Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] / Архангельский, Владимир Иванович - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. -
2. Сборник заданий по общей гигиене [Электронный ресурс] / Калишев М.Г., Жарылкасын Ж.Ж., Петров В.И., Коваленко Л.М., Рогова С.И., Жакетаева Н.Т., Изденова Н.Р., Чурекова В.И., Мацук Е.В., Игельманова Б.М., Жарылкасынова А.М. - М. : Литтерра, 2016.
3. Периодические издания:
 - ✓ Гигиена и санитария
 - ✓ Профилактическая медицина
 - ✓ Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины

✓ Здоровье населения и среда обитания

Нормативно – правовая документация:

1. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [Электронный ресурс] : Федеральный закон. : [от 30.03.1999г. №52-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г. N 101-ФЗ.) принят ГД ФЗ РФ 12.03.1999г.] //Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
2. «Об охране атмосферного воздуха» [Электронный ресурс] : Федеральный закон . : [от 04.05.1999г. №96-ФЗ (ред. от 13.07.2015 N 233-ФЗ.) принят ГД ФЗ РФ 02.04.1999г.] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
3. «Об охране окружающей природной среды» [Электронный ресурс] : Федеральный закон. : [ред. от 31.12.2017 N 503-ФЗ принят ГД ФЗ РФ 20.12.2001г.] //Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 10 мая 2018 года) (редакция, действующая со 2 марта 2019 года), [Электронный ресурс]: утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299. // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
5. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
6. ГОСТ 13534-2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование
7. ГОСТ 13928-84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приёмки, отбора проб и подготовка их к анализу (с Изменением N 1)
8. ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности (с Изменениями N 1, 2)
9. ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (с Изменениями N 1, 2)
10. ГОСТ 27082-89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности
11. ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
12. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
13. ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (с Поправкой 2009 г.)
14. ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности (с Изменением N 1)
15. ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (с Изменениями N 1, 2, 3)
16. ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
17. ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
18. ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
19. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (с Изменением N 1)
20. ГОСТ 8756.1-79 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»
21. ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (с Изменениями N 1, 2)
22. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 3.2.1.;

23. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" (с изменениями на 2 апреля 2019 года) [Электронный ресурс] : приказ.: [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001г. №24] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
24. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года) [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 6 ноября 2001 г] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
25. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] : приказ. : [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. №98] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
26. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями на 24 ноября 2015 года) [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
27. СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования" (с изменениями на 4 марта 2011 года) [Электронный ресурс] : приказ.: [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003г. №2] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;
28. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" [Электронный ресурс] : приказ.: [утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45] // Консультант плюс. – 2020 г. –5 мая. – заглавие с экрана;

Интернет-ресурсы:

1. Министерство здравоохранения и социального развития РФ [Электронный ресурс]. – режим доступа: <https://www.rosminzdrav.ru/>. – доступ свободный. – загл.с экрана.
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru/>. – доступ свободный. – загл.с экрана.
3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – режим доступа: <http://fcgie.ru/> – доступ свободный. – загл.с экрана.
4. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения [Электронный ресурс]. – режим доступа: <http://www.mednet.ru/> – доступ свободный. – загл.с экрана.

4.4. Требования к организации аттестации и оценке результатов производственной практики

Промежуточная аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета в последний день производственной практики на базах практической подготовки/в оснащенных кабинетах колледжа.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики, представившие полный пакет отчетных документов (п.1.6.). По итогам практики на каждого обучающегося руководителем заполняется характеристика с производственной практики (Приложение 2).

В процессе аттестации проводится оценка сформированности профессиональных и общих компетенций и практического опыта работы в части освоения вида деятельности.

Оценка за производственную практику определяется с учетом:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. ведения учебной, медицинской документации.
4. характеристики с производственной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований	- соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; - соблюдение правил подготовки рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативных документов;	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики; - оценка результатов дифференцированного зачёта.
ПК 6.2. Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания	- соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при отборе проб объектов внешней среды и продуктов питания; - соблюдение алгоритма отбора, транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с нормативно-правовыми документами;	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики; - оценка результатов дифференцированного зачёта.
ПК 6.3. Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования	- соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при проведении лабораторных санитарно-гигиенических исследований; - соблюдение алгоритма выполнения лабораторных санитарно-гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с нормативными документами; - правильность выбора методик лабораторных санитарно-гигиенических исследований; - правильность гигиенической оценки изученных показателей в	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики; - оценка результатов дифференцированного зачёта.

	соответствии с нормативной документацией	
ПК 6.4. Регистрировать результаты санитарно-гигиенических исследований	- соблюдение требований оформления и регистрации результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с нормативной документацией; - соблюдение правил выдачи санитарно-гигиенических заключений в другие учреждения и их возвращение;	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики; - оценка результатов дифференцированного зачёта.
ПК 6.5. Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты	- соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при проведении утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты; - соблюдение алгоритма проведения утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с нормативными документами; - точность выбора приёмов и методов утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики; - оценка результатов дифференцированного зачёта.

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.

Результаты (общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Правильность понимания социальной значимости профессии медицинского лабораторного техника; - формирование точности, аккуратности, внимательности при проведении лабораторных санитарно-гигиенических исследований; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснованность выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований; - обоснованность применения методов и способов решения профессиональных задач, анализ эффективности и качества их выполнения; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - характеристика с производственной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Точность и скорость оценки ситуации и принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях при проведении санитарно-гигиенических исследований; - адекватность и обоснованность принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях. - ответственность за принятое решение в стандартных и нестандартных ситуациях при проведении санитарно-гигиенических исследований; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	- Грамотность и скорость нахождения и использования необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности лабораторного техника; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и в	- Эффективность взаимодействия и общения с коллегами и	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	руководством лаборатории (больницы) и потребителями; - аргументированность в отстаивании своего мнения на основе уважительного отношения к окружающим; - положительные отзывы с производственной практики.	производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	- Ответственность за результаты выполнения своих профессиональных обязанностей; - положительные отзывы с производственной практики.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Эффективность планирования повышения своего личностного и профессионального уровня развития. - Своевременность планирования прохождения повышения квалификации.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.	- Рациональность и своевременность использования современных технологий при санитарно-гигиенических исследованиях.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	- Бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям народа; - толерантность по отношению к представителям социальных, культурных и религиозных общностей.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к	- Бережное отношение к окружающей среде и соблюдение природоохранных мероприятий; - соблюдение правил и норм взаимоотношений в обществе.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта;

природе, обществу и человеку.		- оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.	- Своевременность и правильность оказания первой медицинской помощи при неотложных состояниях.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.	- Рациональность и правильность организации рабочего места с соблюдением необходимых требований по охране труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности; - соблюдение правил инфекционной и противопожарной безопасности.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.
ОК 14. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	- Пропаганда и ведение здорового образа жизни с целью укрепления здоровья, профилактики заболеваний, достижения жизненных и профессиональных целей.	- Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики; - оценка результата дифференцированного зачёта; - оценка результатов социологического опроса; - характеристика с производственной практики.

Министерство здравоохранения Кузбасса
ГБПОУ «Кузбасский медицинский колледж»

**ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.06 ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

обучающегося (ейся) группы _____ специальности 31.02.03 Лабораторная
диагностика

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики (медицинская организация, отделение/подразделение):

Сроки прохождения практики: _____

Руководители производственной практики:

от медицинской организации (Ф.И.О. полностью, должность):

от ГБПОУ «КМК» (Ф.И.О. полностью, должность):

Цель производственной практики:

Формирование общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта работы по специальности в части освоения вида деятельности: **проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований.**

Задание на производственную практику:

- Приобретение навыков подготовки рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований
- Приобретение навыков отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания
- Приобретение навыков проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований биологических материалов, проб объектов внешней среды и пищевых продуктов; участия в контроле качества.
- Приобретение навыков регистрации результатов проведенных исследований.
- Приобретение навыков проведения утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

Профессиональные компетенции:

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 результаты санитарно-гигиенических исследований.

ПК 6.5. Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

Перечень манипуляций к выполнению на производственной практике:

1. Получение общего и вводного инструктажей по охране труда, противопожарной и инфекционной безопасности при работе в санитарно-гигиенической лаборатории.
2. Ознакомление с задачами, структурой, оборудованием, правилами внутреннего распорядка в санитарно-гигиенической лаборатории.
3. Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документацией.
4. Соблюдение требований по охране труда, противопожарной и инфекционной безопасности при проведении качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов.
5. Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих санитарно-гигиенические исследования.
6. Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований, ведение учетно-отчетной медицинской документации в санитарно-гигиенической лаборатории.
7. Проведение качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды при осуществлении санитарно-гигиенического обследования условий проживания населения и разработка мероприятий, обеспечивающих благоприятную среду обитания человека.
8. Проведение качественного и количественного анализа проб пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов.
9. Проведение качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов при осуществлении санитарного надзора за пищевыми предприятиями в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов.
10. Проведение качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды при расследовании пищевых отравлений различной этиологии в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов.
11. Проведение утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовать 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 в 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 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
- 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 здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Перечень планируемых результатов по итогам освоения общих компетенций:

- 1. Проявлять активность и инициативность в осуществлении профессиональной деятельности
- 2. Организовывать собственную деятельность при выполнении профессиональных задач.
- 3. Применять различные методы и способы решения профессиональных задач.
- 4. Оценивать качество выполнения профессиональных задач.
- 5. Правильно оценивать производственную ситуацию.
- 6. Ориентироваться в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и принимать решения по их реализации.
- 7. Ответственно относиться к выполнению профессиональных задач.
- 8. Правильно выбирать источники информации, необходимые для решения поставленных задач.
- 9. Правильно использовать компьютерные программы, используемые в медицинской организации.
- 10. Взаимодействовать с коллегами, руководством медицинской организации, потребителями медицинских услуг.
- 11. Нести ответственность за результаты собственной профессиональной деятельности и деятельности коллег при выполнении профессиональных задач.
- 12. Заниматься самообразованием и повышением своего профессионального уровня.

13. Ориентироваться в различных условиях профессиональной деятельности.
14. Уважать социальные, культурные и религиозные особенности и традиции коллег, потребителей медицинских услуг.
15. Ориентироваться при возникновении неотложных состояний и правильно оказывать первую медицинскую помощь
16. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности..
17. Вести здоровый образ жизни. Участвовать в мероприятиях, акциях и волонтерских движениях, посвященных здоровому образу жизни, при прохождении практики в медицинской организации.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды работ производственной практики	Кол-во часов
3.	Организация практики, инструктаж по охране труда	Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка Инструктаж по охране труда, противопожарной и инфекционной безопасности	2
4.	Производственный этап		68
2.1.	Работа в отделении исследования воздушной среды.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований воздуха в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований воздуха. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	10
2.2.	Работа в отделении исследования воды.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности.	12

		• Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований воды в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований воды. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.3.	Работа в отделении исследования пищевых продуктов.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	18
2.4.	Работа в отделении	• Проведение работ с соблюдением требований охраны	6

	неионизирующих излучений.	труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов лабораторных санитарно-гигиенических исследований неионизирующих излучений в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.5.	Работа в лаборатории радиационного контроля.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения лабораторных исследований объектов внешней среды и продуктов питания в лаборатории радиационного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания для радиационного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение лабораторных исследований на радиационную безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов лабораторных исследований на радиационную безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения лабораторных исследований на радиационную безопасность	6

		объектов внешней среды и пищевых продуктов. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
2.6.	Работа в паразитологической лаборатории.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб для паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов паразитологических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации. • Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения паразитологических исследований. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	12
2.7.	Работа в отделении профилактической токсикологии, физико-химических методов исследования, метрологии, стандартизации и аккредитации.	• Проведение работ с соблюдением требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности. • Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены. • Подготовка рабочего места для проведения санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение отбора проб для санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации. • Проведение утилизации отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с требованиями нормативной документации.	4

		• Мытье лабораторной посуды (новой или бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований. • Проведение работ с соблюдением норм медицинской этики, морали и права.	
3.	Дифференцированный зачёт		2
	ВСЕГО		72 ч (2 нед)

ЛИСТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

День практики	Дата	Замечания	Подпись руководителя производственной практики
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			

ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

День практики	Дата	Время	Функциональное подразделение медицинской организации
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			

ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА ПРАКТИКЕ

Номер медицинской книжки _____

Дата последнего медицинского осмотра _____

Дата проведения инструктажа: _____

В том числе, с алгоритмом действий при аварийной ситуации на практике ознакомлен(а)

ФИО и подпись обучающегося (щейся): _____

ФИО, должность и подпись лица, проводившего инструктаж: _____

Место печати
медицинской
организации

Алгоритм действия при аварийной ситуации на практике в медицинской/фармацевтической организации

Аварийная ситуация на практике - попадание инфицированного материала или других биологических субстратов на поврежденную/неповрежденную кожу, слизистые или в случае травмы, требующее профилактических мероприятий.

Действия практиканта при аварийной ситуации:

1. Осуществить первую помощь:

- порезы и уколы – немедленно снять перчатки, вымыть руки с мылом под проточной водой, обработать руки 70%-м спиртом, смазать ранку 5%-м спиртовым р-ом йода;
- попадание крови или других биологических жидкостей на кожные покровы – место обработать 70%-м спиртом, обмыть водой с мылом и повторно обрабатывают 70%-м спиртом;
- попадание крови или других биологических жидкостей на слизистую глаз, носа и рта: ротовую полость промыть большим количеством воды и прополоскать 70% раствором этилового спирта; слизистую оболочку носа и глаза обильно промыть водой (не тереть);
- попадание крови или других биологических жидкостей пациента на халат, одежду: снять рабочую одежду и погрузить в дезинфицирующий раствор или в бикс (бак) для автоклавирования;

2. Сообщить руководителю практики об аварийной ситуации в кратчайшие сроки и строго следовать указаниям:

- обследоваться на антитела к ВИЧ и вирусные гепатиты В и С методом экспресс-тестирования после аварийной ситуации;
- совместно с представителями медицинской организации составить акт об аварийной ситуации;
- провести постконтактную профилактику заражения ВИЧ антиретровирусными препаратами в течение первых двух часов после аварии, но не позднее 72 часов (антиретровирусные препараты выдаются в региональном центре СПИД на основании Акта о несчастном случае на производстве).

3. Сообщить в отдел практики по телефону 8 (3842) 65-73-90 (г. Кемерово)

ЛИСТ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Дата	Содержание работы обучающегося	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(практика по профилю специальности)

За время прохождения производственной практики мной выполнены следующие объемы работ (указываются манипуляции, описанные в дневнике практики)

№ пп	Перечень манипуляций (в соответствии с программой производственной практики)	Количество
1.		
2.		
3.		

****отчет представлен в виде шаблона, количество строк надо увеличить до необходимого количества***

Указания по ведению дневника производственной практики

1. Дневник является отчетным документом и по окончании практики подлежит сдаче вместе с характеристикой в отдел практики.
2. **Дневник ведется** на протяжении всего периода практики на листах формата А4, **в рукописном виде** на основе печатной формы дневника соответствующей практики, размещенной на официальном сайте колледже в разделе «Практика». Рекомендуется двухсторонняя печать дневника.
3. На первой странице заполняется титульный лист дневника с обязательным указанием профессионального модуля (ПМ) и междисциплинарного курса (МДК), а также места и даты прохождения практики.
4. В начале дневника заполняются:
 - график прохождения практики (даты и количество дней указываются в соответствии с программой практики, отмечаются по каждой дате те структурные подразделения медицинских (фармацевтических организаций), в которых студент проходил практику (например: «отделение общей хирургии, пост»; «аптека, зал обслуживания населения», «приемное отделение, кабинет первичного приема», «выездная бригада № 3» и т.д.).
5. Ежедневно в графе «Содержание и объем проделанной работы» регистрируется проведенная обучающимся самостоятельная работа в соответствии с программой практики. Начиная с данного раздела, дневник может вестись в альбомном формате.
6. При оформлении записей в дневнике обучающийся четко выделяет:
 - а) что видел и наблюдал;
 - б) что им было проделано самостоятельно;
 - в) что было проделано совместно с медицинскими работниками.
6. В начале описания работы обязательно указывать на то, что работа осуществлялась в защитной форме одежды и с учетом санитарно-эпидемиологических требований и требований охраны труда.
7. При описании выполненных работ, манипуляций указывать конкретно:
 - вид работы, манипуляции в соответствии с требованиями к ним;
 - место проведения;
 - название медицинской техники или аппаратуры, медицинских изделий, с которыми работали;
 - название лекарственных средств, с указанием формы введения;
 - название дезинфицирующих средств, других средств, с которыми работали;
 - название медицинской документации, которую заполняли или изучали;
 - название расходных материалов и медицинских изделий, с которыми работали;
 - состояние пациента;
 - работа с родственниками, пациентами (беседа, консультация – указывать тему, обучение конкретным навыкам и т.д.);
 - виды ухода, оказанные пациенту;
 - методы исследования пациента (указывать какие);
 - и т.д.

Например: «самостоятельное проведение в присутствии медицинской сестры процедурного кабинета текущей уборки процедурного кабинета с использованием дезинфицирующего средства «Диабакт», в разведении....», «совместно с провизором аптеки консультирование пациентов в зале обслуживания населения по вопросу приема обезболивающих лекарственных средств», «самостоятельное проведение беседы с родственниками тяжелобольного пациента N о правилах кормления», «самостоятельное осуществление курации пациента – сбор жалоб, анамнеза жизни,

анамнеза заболевания», «на вызове помощь фельдшеру выездной бригады транспортировать пациента в машину скорой медицинской помощи на носилках», и т.д.

8. Подробно описанные ранее в дневнике манипуляции, и т.п. повторно подробно не описываются, указывается лишь название и число проведенных работ и наблюдений в течение дня практики.
9. В ходе оформления записей по производственной практике **не допускается** описание в дневнике манипуляций, выполненных на симуляторах, тренажерах и т.д.
10. **Ежедневно обучающийся совместно с руководителем практики подводит количественный итог проведенных работ, который фиксируется в конце описания рабочего дня. Манипуляции, отмеченные в дневнике, должны совпадать с записью в отчете по практике.**
11. **Оценка** в дневнике **выставляется ежедневно** представителем медицинской (фармацевтической) организации, под чьим руководством обучающийся работал в течение дня. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается:
 - правильность и полнота описания впервые проводимых в период данной практики манипуляций, наблюдений и т.п.,
 - знание материала, изложенного в дневнике,
 - четкость, грамотность записей,
 - аккуратность и своевременность проведенных записей.
12. **Ежедневно** руководителем практики **делается отметка в листе «Лист руководителя практики»** о наличии или отсутствии замечаний к обучающемуся в отношении соблюдения графика и объемов практики, дисциплины, внешнего вида.
13. **При отсутствии каких-либо составляющих дневника, оценок и подписей за ежедневную работу, при наличии некачественных и скудных записей о выполненной работе документы к защите не принимаются до момента устранения выявленных несоответствий требованиям.**

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося (-уюся) ГБПОУ «Кузбасский медицинский колледж»

(ФИО)

Группы _____ специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика,

Проходившего (-шей) производственную практику _____ по _____ 20____ г.

На базе медицинской организации _____

ПП.06 ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя (производственная дисциплина, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, регулярность ведения дневника, индивидуальные особенности, морально - волевые качества и др.):

Приобрел(а) практический опыт:

- осуществления качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов.

По итогам прохождения производственной практики студент продемонстрировал следующие уровни освоения профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС по виду профессиональной деятельности – проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований.

Критерии оценки:

3 балла – выполнение в полном объеме

2 балла – выполнение с замечаниями

1 балл – выполнение со значительными затруднениями

0 баллов – выполнение с грубыми нарушениями или не выполнение

ПК 6.1.	№ п/п	Основные показатели оценки результатов	Баллы			
			0	1	2	3
Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований	1.	соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при работе в санитарно-гигиенической лаборатории;				
	2.	соблюдение правил подготовки рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативных документов;				
Итоговое количество баллов						
Уровень освоения						
Оценки						

Соответствие баллов уровню освоения ПК 6.1.:

5-6 баллов – высокий уровень (отлично)
 4 балла – средний уровень (хорошо)
 2-3 баллов – низкий уровень (удовлетворительно)
 Менее 2 баллов – ПК не освоена (неудовлетворительно)

ПК 6.2.	№ п/п	Основные показатели оценки результатов	Баллы			
			0	1	2	3
Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания	1.	соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при отборе проб объектов внешней среды и продуктов питания;				
	2.	соблюдение алгоритма отбора, транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с нормативно-правовыми документами;				
Итоговое количество баллов						
Уровень освоения						
Оценки						

Соответствие баллов уровню освоения ПК 6.2.:

5-6 баллов – высокий уровень (отлично)
 4 балла – средний уровень (хорошо)
 2-3 баллов – низкий уровень (удовлетворительно)
 Менее 2 баллов – ПК не освоена (неудовлетворительно)

ПК 6.3.	№ п/п	Основные показатели оценки результатов	Баллы			
			0	1	2	3
Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования	1.	соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при проведении лабораторных санитарно-гигиенических исследований;				
	2.	соблюдение алгоритма выполнения лабораторных санитарно-гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с нормативными документами;				
	3.	правильность выбора методик лабораторных санитарно-гигиенических исследований;				
	4.	Правильность гигиенической оценки изученных показателей в соответствии с нормативной документацией				
Итоговое количество баллов						
Уровень освоения						
Оценки						

Соответствие баллов уровню освоения ПК 6.3.:

10-12 баллов – высокий уровень (отлично)
 6-9 баллов – средний уровень (хорошо)
 4-5 баллов – низкий уровень (удовлетворительно)
 Менее 4 баллов – ПК не освоена (неудовлетворительно)

ПК 6.4.	№	Основные показатели оценки результатов	Баллы
---------	---	--	-------

	п/п		0	1	2	3
Регистрировать результаты санитарно-гигиенических исследований	1.	соблюдение требований оформления и регистрации результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с нормативной документацией;				
	2.	соблюдение правил выдачи санитарно-гигиенических заключений в другие учреждения и их возвращение;				
Итоговое количество баллов						
Уровень освоения						
Оценки						

Соответствие баллов уровню освоения ПК 6.4.:

5-6 баллов – высокий уровень (отлично)

4 балла – средний уровень (хорошо)

2-3 баллов – низкий уровень (удовлетворительно)

Менее 2 баллов – ПК не освоена (неудовлетворительно)

ПК 6.5.	№ п/п	Основные показатели оценки результатов	Баллы			
			0	1	2	3
Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты	1.	соблюдение правил по охране труда и санитарно-противоэпидемического режима при проведении утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты;				
	2.	соблюдение алгоритма проведения утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты в соответствии с нормативными документами;				
	3.	точность выбора приёмов и методов утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.				
Итоговое количество баллов						
Уровень освоения						
Оценки						

Соответствие баллов уровню освоения ПК 6.5.:

8-9 баллов – высокий уровень (отлично)

5-7 баллов – средний уровень (хорошо)

3-4 баллов – низкий уровень (удовлетворительно)

Менее 3 баллов – ПК не освоена (неудовлетворительно)

Общая оценка профессиональных компетенций выводится как средняя арифметическая.

В ходе производственной практики студентом освоены следующие **общие** компетенции:

п.п	Наименование ОК	Освоена полностью	Освоена частично	Не освоена
-----	-----------------	-------------------	------------------	------------

		2 балла	1 балл	0 баллов
1.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес			
2.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество			
3.	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность			
4.	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения возложенных на него профессиональных задач, а также для своего профессионального и личностного развития.			
5.	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			
6.	ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
7.	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды за результат выполнения заданий.			
8.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации.			
9.	ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.			
10.	ОК10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, уважать социальные, культурные и религиозные различия.			
11.	ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.			
12.	ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.			
13.	ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.			
14.	ОК 14. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.			
Итого баллов				

Критерии оценки освоения общих компетенций:

25-28 баллов – отлично
22-24 балла – хорошо
14-21 баллов – удовлетворительно
Менее 14 баллов – неудовлетворительно

Оценка освоения компетенций:

1. Оценка освоения ПК –
2. Оценка освоения ОК –

МП
МО

Руководитель практики от МО:

(Ф.И.О, должность, подпись)

Оценка за ведение документации -

Руководитель практики от ГБПОУ «КМК»:

Оценка за дифф. зачет -

(Ф.И.О, должность, подпись)