

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Рязанский медицинский колледж»


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.06 «ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ САНИТАРНО-
ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ»**

по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

Рязань, 2017

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «Рязанский
медицинский колледж»


_____ Н.И.Литвинова

30.08.2017г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования 31.02.03
Лабораторная диагностика

Организация-разработчик:

Министерство здравоохранения Рязанской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Рязанский медицинский колледж»

РАЗРАБОТЧИКИ:

Ермишкина О.В. – преподаватель

РАСМОТРЕНО

на заседании ЦМК по специальности «Лабораторная диагностика»

Протокол № 1 от 30.08.2017г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом

Протокол № 1 от 30.08.2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 вида профессиональной деятельности (ВПД):
проведение лабораторных биохимических исследований

Рабочая программа производственной практики может быть использована в повышении квалификации и переподготовки по лабораторным санитарно-гигиеническим исследованиям

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности «Лабораторная диагностика».

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по видам профессиональной деятельности

ВПД	Умения
Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований	<ul style="list-style-type: none">- 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 обработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 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.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.

А также видами работ в соответствии с перечнем из рабочей программы профессионального модуля:

1. Готовить рабочее место для проведения лабораторных биохимических исследований.
2. Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования.
3. Участвовать в контроле качества.
4. Регистрировать полученные результаты.
5. Проводить утилизацию биоматериала, дезинфекцию и стерилизацию использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.
6. Готовить реактивы для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.
7. Пользоваться нормативной и учетной документацией санитарно-гигиенической лаборатории.
8. Выявлять отклонения санитарно-гигиенических показателей от нормы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Код профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Количество часов на произв. Практику по ПМ, по соответствующему МДК	Виды работ
1	2	3	6
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4. ПК. 6.5	ПМ.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований.	72	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно-гигиенические исследования атмосферного воздуха – 18ч. 2. Санитарно-гигиенические исследования питьевой воды – 18 ч. 3. Санитарно-гигиенические исследования почвы – 12 ч 4. Санитарно-гигиенические исследования продуктов питания – 18 ч. 5. Санитарно-гигиеническое воспитание населения – 6 ч.
	МДК 06.01 Теория и практика лабораторных санитарно-гигиенических исследований	66	
		6	Промежуточная аттестация в форме диф.зачета
	<i>ВСЕГО часов</i>	72	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Вводное занятие	Содержание учебного материала			
	1.	Знакомство с задачами и программой производственной практики, с правилами оформления и заполнения документации.	1	3
	2.	Знакомство с задачами и программой производственной практики, с правилами оформления и заполнения документации.		
	3.	Проведение вводного инструктажа на рабочем месте.		
	4.	Знакомство с инструктажем по технике безопасности.		
	Виды работ			
	1.	Соблюдение правила санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности.		
	2.	Изучение инструкций: по технике безопасности (работа с центрифугой, электроприборами, спиртовкой); по сан противоэпидемическому режиму, этапам обработки лабораторной посуды; по обеззараживанию биоматериала (мокроты, кала, мочи, крови)		
	3.	Знакомство с оборудованием лаборатории: изучение паспортов приборов, составление алгоритмов работы на анализаторах		
	4.	Заполнение лабораторной учетно-отчетной документации, заполнение бланков анализов, регистрация анализов в журналах		
	Раздел 1		18	

Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований атмосферного воздуха				
Тема 1.1 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований атмосферного воздуха	Содержание учебного материала		18	3
	1.	Правила доставки и обработки биологического материала.		
	2.	Правила работы и техника безопасности при работе с приборами		
	3.	Использование нормативных документов при определении химических и физических показателей атмосферного воздуха.		
	Виды работ			
Под руководством непосредственного руководителя:		18	3	
1. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка биоматериала.				
2. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.				
3. Определение температуры воздуха, влажности воздуха, атмосферного давления, скорости движения воздуха.				
4. Определение химических показателей в атмосферном воздухе.				
5. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции лабораторной посуды, инструментария, средств защиты рабочего места и аппаратуры.				
6. Оформление учетно-отчетной документации.				
Раздел 2. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований питьевой воды				
Тема 2.1 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований питьевой воды	Содержание учебного материала		18	3
	1.	Правила доставки питьевой воды		
	2.	Правила работы и техника безопасности при работе с приборами		
	3.	Использование нормативных документов при определении органолептических и химических показателей в питьевой воде.		
	Виды работ			
Под руководством непосредственного руководителя:		18	3	
1. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка				

	<p>пробы воды.</p> <p>2. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3. Участвовать в контроле качества исследования</p> <p>4. Определение запаха, привкуса, цветности, мутности питьевой воды</p> <p>5. Определение химических показателей в питьевой воде</p> <p>6. Проведение теста толерантности к глюкозе.</p> <p>7. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции лабораторной посуды, инструментария, средств защиты рабочего места и аппаратуры.</p> <p>8. Оформление учетно-отчетной документации.</p>		
Раздел 3. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований почвы		12	
<p>Тема 3.1</p> <p>Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований почвы</p>	Содержание учебного материала	12	3
	1. Правила отбора и доставки проб почвы.		
	2. Правила работы и техника безопасности при работе с приборами.		
	3. Использование нормативных документов при определении физических и химических показателей почвы.		
	Виды работ		
	Под руководством непосредственного руководителя:		
	<p>1. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка пробы почвы.</p> <p>2. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3. Участвовать в контроле качества исследования</p> <p>4. Определение физических и химических показателей почвы</p> <p>5. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции лабораторной посуды, инструментария, средств защиты рабочего места и аппаратуры.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной документации.</p>		

Раздел 4. Санитарно-гигиенические исследования продуктов питания		18	
Тема 4.1 Санитарно-гигиенические исследования продуктов питания	Содержание учебного материала	18	3
	1. Правила доставки и обработки проб продуктов питания.		
	2. Правила работы и техника безопасности при работе с приборами.		
	3. Использование нормативных документов при определении физических показателей продуктов питания; содержания в продуктах питания химических веществ.		
	Виды работ		
	Под руководством непосредственного руководителя		
1. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка проб продуктов питания. 2. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности. 3. Участвовать в контроле качества исследования 4. Определение физических показателей продуктов питания. 5. Определение химических веществ в продуктах питания. 5. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции лабораторной посуды, инструментария, средств защиты рабочего места и аппаратуры 6. Оформление учетно-отчетной документации.			
Раздел 5. Санитарно-гигиеническое воспитание населения		6	3
Тема 5.1. Санитарно-гигиеническое воспитание населения	Содержание учебного материала		
	Отработка на практике методов санитарно-гигиенического воспитания населения.		
	Виды работ		
	Под руководством непосредственного руководителя		
Отработка на практике методов санитарно-гигиенического воспитания населения.			
Всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю специальности

Реализация программы предполагает проведение производственной практики в клинично-диагностических лабораториях медицинских организаций города Рязани, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательными учреждениями и каждой медицинской организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют сотрудники медицинских организаций города Рязани.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

1. ФЗ от 10.01.2002 № 7-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «Закон об охране окружающей среды»
2. ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
4. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе от 24.07.2000 №554
5. Временные рекомендации по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений Минздрава России от 11.04.2002.
6. Приказ МЗ РТ от 09.06.2006 г. № 569 «О соблюдении требований при сборе, хранении и удалении медицинских отходов в лечебно-профилактических учреждениях».
7. СанПиН 2.1.4.1110-02. «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения».
8. СанПиН 2.1.6.1032-01. «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».
9. СанПиН 2.1.7.1287-03 от 15.06.2003 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».

10. СанПиН 2.1.7.728-98. «Гигиенические требования к устройству и содержанию полигонов для твердых бытовых отходов».

11. СанПиН 2.1.7.728-99. «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений».

12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

13. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».

14. СанПиН 2.1.2.1002-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям».

15. СанПиН 2.07.01-89 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».

16. СанПиН 2.1.2.1002-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям».

17. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Основная литература:

Основная литература:

1. Матвеева, Н.А. Гигиена и экология человека. – Изд. 3-е., доп. и перераб. – М: Кнорус, 2013 – 328с.

Интернет-ресурсы:

Информационно – правовое обеспечение:

1. Система «Консультант»

Профильные web – сайты Интернета:

1. Министерство здравоохранения и социального развития РФ (<http://www.minzdravsoc.ru>)

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rospotrebnadzor.ru>)

3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)

4. Информационно – методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>)

5. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

Дополнительные источники:

1. Трушкина Л.Ю., Трушкин А.Г., Демьянова Л.М., Гигиена и экология человека. М.: Проспект, 2006г

2. Крымская И.Г., Рубан Э.Д., Гигиена и основа экологии человека. Учебное пособие г. Ростов на Дону, Феникс, 2007г.

3. Коробкин В.И., Передельский Л.В., Экология. Учебник г. Ростов на Дону, Феникс, 2005г.

4. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека под ред. Пивоварова Ю.П. - М: Академия, 2006г.

5. Гигиена и основы экологии человека. Учебное пособие для студентов ВУЗов под ред. Пивоварова Ю.П. - М: Академия, 2006г.
6. Гигиена и экология человека. Учебное пособие для студентов среднего профессионального образования под ред. Н.А. Матвеева - М: Академия, 2008г
7. Руководство к практическим занятиям по общей гигиене с основами экологии человека. Учебник для медицинских ВУЗов под ред. Катаева В.А. - М, Медицина, 2005г.
8. Большаков А.М., Маймулов В.Г., Общая гигиена. Учебное пособие для студентов медвузов. г. Ярославль, Гринго, 2006г.
9. Шилов В.Н., Коршевер Е.Н., Гигиена. Учебное пособие. Конспекты лекций для медвузов. М., ВЛАДОС-ПРЕСС, 2005г.
10. Елисеев Ю.Ю., Данилов А.Н. и др. Общая гигиена: конспект лекций. М., ЭКСМО, 2006г.
11. Королёв А.А., Мазаев В.Т., Коммунальная гигиена. - М., ГЭОТАР-Медиа, 2005г.
12. Прохоров Б.Б. Экология человека. Учебное пособие для студентов ВУЗов - М: Академия. 2007г.
13. Назарова Е.Н., Жилон Ю.Д. Здоровый образ жизни и его составляющие. Учебное пособие для студентов ВУЗов. М: Академия, 2007г.
14. Митяева А.М. Здоровый образ жизни. Учебное пособие, рекомендуемое УМО. М; Академия, 2008г.
15. Королев А.А. Гигиена питания. Учебник по специальности 040300 медико-профилактическое дело. М., Академия, 2006г.
16. Маврищев В.В. Общая экология. Минск: Новое знание, 2005г.
17. Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Зиневич Л.С. Гигиена и экология человека г. Ростов на Дону: Феникс 2006г.
18. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. Москва-Ростов, МарТ, 2005г.
19. Гигиена и экология человека: учебник/ В.И. Архангельский, В.Ф. Кириллов. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. -176 с.: ил.

55. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, который проводится в форме выполнения практических заданий, тестирования, устного опроса и др., а также учитываются результаты практики, подтвержденные документами соответствующих учреждений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.	Правильность, последовательность, аккуратность, рациональность подготовки рабочего места Последовательность, полнота соблюдения правил техники безопасности и санитарно-эпидемического режима при работе в лаборатории.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий;
ПК 6.2. Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике отбора образцов проб, соблюдение их качественного и количественного состава. Грамотность и точность оформления акта отбора образцов проб.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.3. Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методикам проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.	Тестовый контроль с применением информационных технологий; наблюдение и оценка выполнения практических действий; решение ситуационных задач
ПК 6.4. Регистрировать результаты.	Правильность, точность, полнота, грамотность оформления протоколов измерения. Правильность, точность, полнота гигиенической оценки исследуемых факторов внешней среды.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.5. Проводить утилизацию отработанного материала, обработку	Полнота знаний нормативных документов по утилизации, дезинфекции отработанного материала, лабораторной посуды, инструментария,	Наблюдение и оценка выполнения практических действий.

использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.	средств защиты. Правильность последовательность утилизации отработанного материала, лаб. посуды, инструментария, средств защиты.	
---	--	--

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 (освоенные 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.	Полнота, своевременность, аккуратность выполнения задания для реализации профессиональных задач. Демонстрация интереса к будущей профессии. Положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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; Эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность, своевременность, точность и быстрота оценки ситуации и правильное принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях, способность нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка активности студента при принятии решений в стандартных и нестандартных ситуациях..
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Полнота знаний и умений при поиске и использовании необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать</p>	<p>Правильность выбора и полнота использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Уровень культуры, общения в коллективе, с преподавателями, сотрудниками организации, в которой проходит практика. Положительные отзывы с производственной практики.</p> <p>Уровень проявления ответственного отношения к результатам выполнения своих профессиональных обязанностей.</p> <p>Полнота выполнения аудиторных и внеаудиторных самостоятельных и курсовых работ.</p> <p>Уровень проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p> <p>Бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям народа. Толерантность к представителям</p>	<p>практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности студентов при работе в коллективе, команде, с руководством, коллегами.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности студентов при работе в командах и принятие ответственности за результаты выполненных заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности студентов при организации самообразования, повышения квалификации, личного и профессионального развития.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности студентов при изучении смены технологий профессиональной деятельности.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности студентов по бережному</p>
--	--	---

<p>социальные, культурные и религиозные различия.</p> <p>ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.</p> <p>ОК 12. Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях.</p> <p>ОК 13. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p> <p>ОК 14. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>социальных, культурных и религиозных различий.</p> <p>Бережное отношение к окружающей среде. Полнота соблюдения правил и норм взаимоотношений в обществе.</p> <p>Уровень знаний, умений оказания первой медицинской помощи при неотложных состояниях.</p> <p>Правильность, точность, последовательность соблюдения требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p> <p>Умение пропагандировать здоровый образ жизни. Стремление к укреплению своего здоровья и ведение здорового образа жизни. Стремление к достижению жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>отношению к историческому наследию культурным и религиозным различиям.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка готовности студентов брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студентов по оказанию первой медицинской помощи при неотложных состояниях.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студентов при организации рабочего места с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе формирования здорового образа жизни, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>
--	--	--

6. АТТЕСТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета в последний день производственной практики в оснащенных лабораториях лабораторных санитарно-гигиенических методов исследования колледжа или в санитарно-гигиенических лабораториях на базах практической подготовки.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики (Приложение 1)
- аттестационный лист

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Проведение лабораторных биохимических исследований, освоения общих и профессиональных компетенций.

Оценка за производственную практику определяется с учетом результатов экспертизы:

- формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении общих и профессиональных компетенций;
- правильности и аккуратности ведения документации производственной практики.

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося (щейся) _____

(ФИО)

Группы _____ Специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика,

проходившего (шей) производственную практику с _____ по _____ 201____ г.

на базе: _____

ПМ.03. Проведение лабораторных биохимических исследований

МДК 03.01. Теория и практика проведения биохимических лабораторных исследований

Дата	Место проведения занятия	Тема занятия	Объем выполненной работы	Оценка, подпись преподавателя
1	2	3	4	5

УКАЗАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Дневник ведется на протяжении всего периода производственной практики.

2. На 1 странице заполняется паспортная часть дневника.

3. Дневник ведется на развернутом листе.

4. В графе "Объем выполненной работы" последовательно заносятся описание методик, способов проведения манипуляций, приборов, макро- и микропрепаратов, химических реакций и т.д., впервые изучаемых на данном занятии, рисунки и схемы приборов, изучаемого инструментария, микро- и макропрепаратов и т.д., то есть все, что видел, наблюдал, изучал, самостоятельно проделывал обучающийся.

5. Наряду с этим, в дневнике обязательно указывается объем проведенной обучающимся самостоятельной работы (количество проведенных манипуляций, исследований, анализов; определений и т.д.). Общий итог проделанной самостоятельной работы помещается в конце записей, посвященных данному занятию.

6. В записях в дневнике следует четко выделить, что видел и наблюдал обучающийся, что им было проделано самостоятельно или под руководством преподавателя.

7. Записанные ранее в дневнике манипуляции, описания приборов, методики, анализы, обследования и т.д. повторно не описываются, указывается лишь число проведенных работ на данном занятии.

8. При выставлении оценки после каждого занятия учитываются знания обучающихся, количество и качество проведенной работы, соответствие записей плану занятия, полнота, четкость, аккуратность и правильность проведенных записей.

9. В графе "Оценка и подпись преподавателя" указываются замечания по содержанию записей, порядку ведения дневника и по качеству выполнения самостоятельных работ обучающихся.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося (щейся) _____

(ФИО)

Группы _____ Специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика
 проходившего (шей) производственную практику с _____ по _____ 201____ г.
 на базе: _____

ПМ.03 Проведение лабораторных биохимических исследований

МДК. 03.01. Теория и практика проведения биохимических лабораторных исследований

За время прохождения производственной практики мной выполнены следующие объемы работ:

№ пп	Перечень клинических лабораторных исследований и манипуляций*	Количество	Оценка
1.			
2			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
и т.д.			

*в соответствии с Приложением 2

Преподаватель ОГБ ПОУ «Рязанский медицинский колледж»: _____

**Перечень биохимических лабораторных исследований и манипуляций,
выносимых на дифференцированный зачет:**

1. Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.
2. Подготовка проб, реактивов, лабораторной посуды, оборудования для санитарно-гигиенических исследований.
3. Определение и оценка температурного режима в помещении.
4. Определение и оценка влажности.
5. Определение и оценка скорости движения воздуха.
6. Определение и оценка атмосферного давления воздуха.
7. Отбор проб воздуха.
8. Определение пыли в воздухе весовым методом.
9. Отбор проб воды из источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения
10. Определение органолептических свойств воды.
11. Определение хлоридов и остаточного хлора в воде.
12. Определение щелочности и жёсткости воды.
13. Определение азотсодержащих веществ в воде.
14. Отбор проб почвы для физико-химического анализа, подготовка проб для исследования.
15. Определение и оценка естественного и искусственного освещения в помещении.
16. Расчёт суточного рациона по меню-раскладке.
17. Санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
18. Определение витамина С в плодах и овощах.
19. Санитарная экспертиза изделий из рубленого мяса.
20. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции и стерилизации использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.