

## Аннотация рабочей программы производственной практики

### ПМ.06 «Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований»

#### Специальность 31.02.03 *Лабораторная диагностика (базовая подготовка)*

##### 1. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными профессиональными и общими компетенциями 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;

**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 мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека.

**Формой промежуточной аттестации** студентов по производственной практике является дифференцированный зачёт.

**Количество часов на освоение программы производственной практики**

Всего 72 часа (2 недели)

## 2. Требования к результатам производственной практики

Результатом прохождения производственной практики по Виду профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Медицинский лабораторный техник является:

– освоение следующих профессиональных компетенций

Код ПК	Результат практики: студент демонстрирует способность
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.

– освоение следующих общих компетенций

Код ОК	Результат практики: студент демонстрирует способность
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 выполнение и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск 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 на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять 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.
ОК11.	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.

### 3. Задание на производственную практику

№	Наименование манипуляций, первоначальных практических профессиональных умений студентов
1.	Измерение температуры воздуха в помещении на данный момент.
2.	Измерение перепада температуры воздуха в помещении по горизонтали.
3.	Измерение перепада температуры воздуха в помещении по вертикали.
4.	Измерение относительной влажности воздуха психрометром Августа.
5.	Измерение относительной влажности воздуха психрометром Ассмана.
6.	Оценка запаха воды.
7.	Оценка вкуса и привкуса воды.
8.	Оценка цветности воды.
9.	Оценка прозрачности воды.
10.	Подготовка технических весов к работе.
11.	Взвешивание пробы почвы.
12.	Определение объёма пор почвы.
13.	Расчет светового коэффициента в помещении.
14.	Расчет достаточности естественной вентиляции по размеру форточек.
15.	Органолептическая оценка колбасных изделий.
16.	Определение крахмала в колбасных изделиях.
17.	Взвешивание пробы колбасных изделий.
18.	Органолептическая оценка молока.
19.	Определение плотности молока.
20.	Определение крахмала в молоке.
21.	Определение пороков внешнего вида хлеба.
22.	Определение пороков мякиша хлеба.
23.	Определение пороков вкуса и запаха хлеба.
24.	Взвешивание пробы хлеба.
25.	Органолептическая оценка коровьего масла.
26.	Органолептическая оценка растительного масла.
27.	Оценка внешнего вида консервов.
28.	Оценка выштамповки знаков и информации на этикетке консервов.
29.	Заполнение акта отбора проб (образцов)
30.	Заполнение направления на исследование.

#### **4. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов и дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

Законодательные и нормативные акты:

1. ФЗ «Закон об охране окружающей природной среды»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
4. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе

##### **Учебные и справочные издания:**

1. Трушкина Л.Ю., Трушкин А.Г., Демьянова Л.М., Гигиена и экология человека. М.: Проспект, 2018 г
2. Крымская И.Г., Рубан Э.Д., Гигиена и основа экологии человека. Учебное пособие г. Ростов на Дону, Феникс, 2019 г.
3. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека под ред. Пивоварова Ю.П. - М: Академия, 2019 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Руководство к практическим занятиям по общей гигиене с основами экологии человека. Учебник для медицинских ВУЗов под ред. Катаева В.А. - М, Медицина, 2015г.

##### **Интернет-источники:**

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