

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.08.2023 11:25:32  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия медицинских и естественных наук



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Наименование дисциплины:** ПМ 05 Выполнение санитарно-гигиенических лабораторных исследований первой и второй категории сложности

МДК 05.01. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

**Наименование специальности** 31.02.03 Лабораторная диагностика

**Квалификация выпускника:** медицинский лабораторный техник

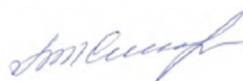
**Форма обучения:** очная

Майкоп, 2023

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

Составитель рабочей программы:

Преподаватель  
26.05.2023



Киржинова А.М.  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметно цикловой комиссии

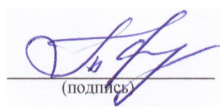
Председатель предметной (цикловой) комиссии  
26.05.2023



Киржинова А.М.  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе  
. 26.05.2023



Ф.А.Топольян  
И.О. Фамилия

2023 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ СЛОЖНОСТИ»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 5 Выполнение санитарно-гигиенических лабораторных исследований первой и второй категории сложности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 4.</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 5</b>	Выполнение санитарно-гигиенических лабораторных исследований первой и второй категории сложности
<b>ПК 5.1.</b>	Выполнять процедуры преаналитического (лабораторного) этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории;
<b>ПК 5.2.</b>	Выполнять процедуры аналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории;
<b>ПК 5.3.</b>	Выполнять процедуры постаналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Владеть навыками	осуществление 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 и мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 216

в том числе в форме практической подготовки 144

Из них на освоение МДК 144

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная \_\_\_\_\_

производственная 36

Промежуточная аттестация 10

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 1 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	<b>170</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			<b>36</b>	4
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				
	Экзамен	<b>10</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			<b>36</b>	4

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Код ПК, ОК
<b>МДК.05.01 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</b>		<b>206/144</b>	
<b>Раздел 1. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</b>			
Тема 1.1 Предмет гигиены и экологии человека организация работы санитарно-гигиенической лаборатории	<b>Содержание</b>	8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	1. Введение. История развития гигиены, как наука. Предмет и содержание гигиены, экологии и экологии человека. Санитарное законодательство и санитарный надзор.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>	4	
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. Задачи стандартизации и метрологического обеспечения деятельности санитарно-гигиенической лаборатории.	2	
	2. Устройство и оценка правильности организации работы лаборатории по охране труда сотрудников.	2	
Тема 1.2 Гигиена окружающей среды.	<b>Содержание</b>	20	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	1. Воздух, как фактор внешней среды. Физико-химические свойства и его гигиеническое значение.	2	
	2. Экологическое и санитарно-гигиеническое значение воды. Эндемические заболевания.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
	<b>Практическое занятие</b>		
	3. Изучение приборов, методик для измерения физических	4	

	параметров воздушной среды. Определение и гигиеническая оценка физических параметров воздуха в помещении.		
	2.Правила отбора проб воды из различных объектов водоснабжения для проведения санитарно-гигиенических исследований. Определение органолептических свойств воды. Оформление сопроводительной документации.	4	
	3.Определение физико-химических свойств воды: определения жесткости, хлоридов, рН и растворенного кислорода в воде. Оформление сопроводительной документации.	4	
	4.Принципы методов определения содержания железа, мутности и цветности воды. Гигиеническое значение показателей и их использование в оценке качества воды	4	
Тема 1.3. Предмет гигиены и экологии человека организация работы санитарно-гигиенической лаборатории	<b>Содержание</b>	24	
	Введение. История развития гигиены, как наука. Предмет и содержание гигиены, экологии и экологии человека. Санитарное законодательство и санитарный надзор.	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	4. Гигиеническая оценка суточного рациона питания взрослого населения.		
	5. Правила отбора пищевых продуктов. Проведение санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Оформление сопроводительной документации.	4	
	6. Заболевания, связанные с качеством продуктов питания. Пищевые отравления, их профилактика.	6	
Определение естественного и искусственного освещения. Гигиеническая оценка. Оформление сопроводительной документации.	6		
Тема 1.4.	<b>Содержание</b>	10	ОК 01; ОК 02; ОК



Урбоэкология. Экологические и гигиенические проблемы жилища, медицинских организаций.	1.Микроклимат жилых и общественных зданий. Освещение естественное и искусственное. Отопление местное и центральное. Вентиляция жилых и общественных зданий.	2	03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Гигиенические требования к медицинским организациям.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
	<b>Практическое занятие</b> Определение естественного и искусственного освещения. Гигиеническая оценка. Оформление сопроводительной документации.	6	
Тема 1.5. Гигиена медицинских учреждений	<b>Содержание</b>	4	
	1.Система больничных учреждений и их гигиеническая оценка. Принципы профилактики инфекций при оказании медицинской помощи.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Особенности планировки, освещения, отопления и вентиляции лабораторий. Роль лабораторной диагностики в системе мероприятий, направленных на сохранение здоровья населения.		
	3.Профессиональные вредности в отделениях лабораторной диагностики.	2	
	4.Меры профилактики профессиональных заболеваний		
Тема 1.6. Гигиенические требования к устройству и содержанию учебно- воспитательных учреждений	<b>Содержание</b>	4	
	1.Периоды детского возраста.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Анатомо-физиологические особенности детей различного возраста. Медицинское обслуживание детей и подростков, организация и проведение медицинских осмотров.		
	3.Суточный режим и режим учебно-воспитательного процесса. Гигиеническое значение физического воспитания и закаливания.	2	
	4.Организация питания в детские и подростковые учрежденья. Гигиенические требования к планировке и санитарному содержанию школ и дошкольных учреждений		
Тема 1.7. Здоровый образ жизни и личная гигиена. Гигиеническое	<b>Содержание</b>	4	
	Здоровье, образ жизни и его составляющие. Гигиенические требования к режиму дня и отдыха. Значение физической активности, закаливания, рационального питания для сохранения и	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05;

обучение и воспитании	укрепления здоровья. Личная гигиена. Уход за кожей, волосами, ногтями и полостью рта. Гигиена одежды и обуви. Значение гигиенического обучения и воспитания в стратегии укрепления здоровья. Цель, задачи, принципы и средства гигиенического обучения и воспитания		ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
Тема 1.8. Физиолого-гигиенические основы рационального питания	<b>Содержание</b>	28	
	1.Питание как один из факторов, влияющих на здоровье человека.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Определение понятий «рациональное питание», «физиологические нормы питания», «нормы потребления продуктов». Обмен веществ и энерготраты организма.		
	3.Физиологическое значение для организма основных компонентов питания. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, их оптимальные соотношения.	2	
	4.Продукты питания, рекомендуемые для обеспечения организма пищевыми веществами. Понятие о диабетическом и лечебно-профилактическом питании.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>	24	
	<b>Практическое занятие</b>		
	1.Методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов. Принципы рационального питания	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов Правила выемки проб	6	
	3.Правила отбора проб пищевых продуктов, оформление акта отбора Принципы методов и гигиеническое значение показателей: плотности молока; кислотности молока и напитков; содержания соды, крахмала, перекиси в продуктах;	6	
4.Правила отбора проб пищевых продуктов, оформление акта отбора Принципы методов и гигиеническое значение показателей: содержания соды, крахмала, перекиси в продуктах; влажности	6		

	муки, хлеба, колбасы; пористости хлеб		
Тема 1.9. Заболевания, связанные с питанием	<b>Содержание</b>	10	
	1.Алиментарные заболеваний по классификации ВОЗ: связанные с недостатком питания, избытком питания, несбалансированностью питания, специфические формы недостаточности питания. Пищевые отравления, их классификация.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
	2.Пищевые отравления бактериального происхождения. Профилактика. Не бактериальные пищевые отравления. Профилактика	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	6	
	Признаки пищевых отравлений. Порядок расследований пищевых отравлений		
Тема 1.10 Гигиеническая характеристика продуктов питания	<b>Содержание</b>	10	
	1.Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Стандарты качества пищевых продуктов.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
	2.Химический состав и биологическая ценность отдельных продуктов питания. Экологическая адекватность питания населения.		ПК 5.1
	3.Понятие о ксенобиотиках. Условия попадания ксенобиотиков в пищевые продукты и сырье, воздействие на организм человека. Меры профилактики. Основные методы исследования пищевых продуктов	2	ПК 5.2 ПК 5.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
<b>Практическое занятие</b>	6		
	1.Значение химического состава пищевой и биологической ценности. Методы санитарно-гигиенической оценки производственных факторов		
Тема 1.11.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	

Физиологические основы трудового процесса	1.Понятие «труда и работы». Физический и умственный труд, современные формы труда, их физиологические особенности.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Динамическая и статическая работа. Тяжесть и напряженность труда, показатели и классификация.		
	3.Физиологические сдвиги в организме при работе: изменения со стороны дыхательной, сердечно-сосудистой и нервной систем; изменения водно-солевого и витаминного обменов (основные характеристики).	2	
	4.Динамика работоспособности в процессе выполнения работы.	2	
	5.Хронометражные исследования на производстве. Утомление и причины его развития. Пути сохранения работоспособности и повышения производительности труда. Профилактика заболеваний, вызванных неправильной организацией трудового процесса		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>		
	<b>Практическое занятие</b>		
	1.Методы санитарно-гигиенической оценки производственных факторов.	4	
	2.Правила и способы отбора воздуха для санитарно-гигиенических исследований	4	
	3.Определение шума, вибрации, пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Оформление сопроводительной документации.	4	
Тема 1.12. Изучение воздействия факторов производства на жизнедеятельность человека	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1.Изучение гигиены труда, физиологии труда, форм трудовой деятельности, условий труда. Изучение профессиональных вредностей и их классификация. Изучение понятия: профессиональные заболевания и их профилактика.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
	2.Изучение действия на организм производственных ядов. Профилактика. Изучение профессиональных вредностей в системе здравоохранения. Изучение излучения ЭМП и их профилактика. Изучение действия на организм производственной пыли, шума,	2	

	вибрации. Профилактика			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>	4		
	<b>Практическое занятие</b>			
	Правила и способы отбора проб воздуха для лабораторного исследования аспирационным методом Назначение, устройство и порядок работы водяных аспираторов, электро-аспиратора и др. Виды и принцип действия поглотительных приборов Устройство и порядок работы с экспресс анализаторами УГ-2, АМ-5, ГХ СО-А			
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. 2. Знакомство с целями, задачами и объемом работы, принципами организации и оборудованием лабораторий ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» 3. Организация рабочего места лаборанта. Работа с лабораторным оборудованием, посудой, инструментарием, приборами. Подготовка, мытье, сушка лабораторной посуды 4. Работа со справочной, методической литературой, инструкциями, приборами 5. Отбор образцов проб объектов внешней среды и продуктов питания, заполнение сопроводительных документов 6. Приготовление растворов реактивов для лабораторных исследований 7. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований: - исследование физических свойств воздуха, определение вредного вещества в воздухе - определение физических свойств и химического состава воды - определение показателей естественного и искусственного освещения помещений - исследование пищевых продуктов	<b>36</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09 ПК 5.1 ПК 5.2 <b>ПК 5.3</b>	
<b>Всего</b>		<b>216</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория «Лабораторных санитарно-эпидемиологических исследований», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

Мастерская «Лабораторный медицинский анализ» (при наличии), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 примерной образовательной программы по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика.

#### 1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 1.2.1. Основные печатные издания

1. Мустафина И.Г. Гигиена и экология: учеб. пособие /- Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2019.- 465 с.– Текст: непосредственный.

2. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований: учебное пособие для спо / -Санкт-Петербург: Лань, 2022.- 100 с.-Текст :непосредственный.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Мустафина, И. Г. Гигиена и экология человека. Практикум / И. Г. Мустафина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 276 с. — ISBN 978-5-507-45702-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279848> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Перфильева, Н. В. Проведение лабораторных общеклинических исследований : учебник для спо / Н. В. Перфильева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186002> (дата обращения: 28.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Солодовников, Ю.Л. Гигиена и экология человека: цикл лекций и практических занятий: учеб. пособие/ Санкт\_петербург:ЛАНЬ,2017.-
2. Архангельский В.И, Кириллов В.Ф. Гигиена и экология человека: учеб. /Москва: ГЭОТАРМедиа,2013.-176 с.– Текст: непосредственный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Выполнять процедуры преаналитического (лабораторного) этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории;	Правильность, последовательность, аккуратность, рациональность подготовки рабочего места. Последовательность, полнота соблюдения правил техники безопасности и санитарно-эпидемического режима при работе в лаборатории Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике отбора образцов проб, соблюдение их качественного и количественного состава. Грамотность и точность оформления акта отбора образцов проб	Контроль по каждой теме: результатов работы на практических занятиях; результатов выполнения домашних заданий; результатов тестирования; результатов решения проблемно-ситуационных задач. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в ходе проведения учебной и производственной практики.
ПК 5.2. Выполнять процедуры аналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории;	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методикам проведения лабораторных санитарногигиенических исследований Правильность, точность, полнота, грамотность оформления протоколов измерения. Правильность, точность, полнота гигиенической оценки исследуемых факторов внешней среды	Контроль по каждой теме: экспертное наблюдение за алгоритмом, точностью и правильностью выполнения общеклинических лабораторных исследований  Итоговый контроль: результатов зачета по производственной практике
ПК 5.3. Выполнять процедуры постаналитического этапа санитарно-	Полнота знаний нормативных документов по утилизации, дезинфекции отработанного материала, лабора	(по профилю специальности и преддипломная); результатов промежуточной



<p>эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории</p>	<p>торной посуды, инструментария, средств защиты. Правильность, последовательность утилизации отработанного материала, лабораторной посуды, инструментария, средств защиты</p>	<p>аттестации; результатов итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена. Характеристики работодателя по итогам производственной практики Комплексный экзамен по итогам модуля Оценка на итоговой государственной аттестации</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе подготовки и при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике и практики по профилю специальности.</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использование различных источников информации, включая электронные Работа на высокотехнологическом лабораторном оборудовании Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов и оценка уровня ответственности студента при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по</p>	<p>Правильность и эффективность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области проведения лабораторных исследований Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов и оценка уровня ответственности студента при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Применять современную научную профессиональную терминологию	Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Анализ эффективности взаимодействия с обучающимися, преподавателями, руководителями в ходе профессиональной деятельности Проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение пользоваться информацией с профильных интернет-сайтов и порталов Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов и оценка уровня ответственности студента при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей специальности Применять стандарты антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности медицинского лабораторного техника	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	

<p>изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>учителя начальных классов и учителя начальных классов компенсирующего и коррекционно-развивающего обучения</p>	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Участие в спортивных мероприятиях, группе здоровья, кружках, секциях, отсутствие вредных привычек Регулярные занятия физической культурой, разминка во время практических занятий для предотвращения профессиональных заболеваний</p>	
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Анализ исторического наследия и культурных традиций народа, уважение религиозных различий Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	