

Государственное бюджетное учреждение
Профессиональная образовательная организация
«Астраханский базовый медицинский колледж»

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности «Лабораторная диагностика» рассмотрена и одобрена на заседании Методического Совета, протокол № 4 от «20» мая 2021 г.

Утверждена: Приказ №121-од от 20.05.2021

Рабочая программа учебной дисциплины

Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований

для специальности 31.02.03 "Лабораторная диагностика"

г. Астрахань, 2021

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований»

1.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля является примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования: 31.02.03 «Лабораторная диагностика». Профессиональный модуль ПМ. 06 «Проведение лабораторный санитарно - гигиенических исследований» соответствует основному виду профессиональной деятельности №6. В соответствии данного модуля входит междисциплинарный курс МДК. 06.01 «Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) ПМ. 06. предназначен для обучения медицинских лабораторных техников методам: отбора проб объектов внешней среды и пищевых продуктов, физико - химических исследований, приготовления реактивов, определения физических и органолептических свойств и химического состава веществ, дезинфекции и стерилизации лабораторной посуды.

освоение профессионального модуля направлено на формирование профессиональных компетенций.

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 санитарно-гигиенических исследований.

ПК 6.5. Проводить утилизацию отработанных материалов, обработку использованной лабораторной посуды, инструменты, средств защиты.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью освоения указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт

- осуществления качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- владеть практическими навыками проведения качественного и количественного анализа, методами, не требующими сложного современного оборудования;
- определять физические и химические свойства объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- готовить приборы к лабораторным исследованиям;
- вести учетно – отчетную документацию;
- проводить утилизацию отработанных материалов, обработку использованной лабораторной посуды, инструменты, средств защиты;
- работать на фотометрах, спектрофотометрах, анализаторах.

Знать:

- механизмы функционирования природных экосистем;
- устройство лабораторий различного типа, лабораторное оборудование и аппаратуру;
- задачи, структуру, оборудование, правила работы и технику безопасности в санитарно-гигиенической лаборатории;
- нормативно-правовые аспекты санитарно-гигиенических исследований;
- правила техники безопасности при проведении лабораторных исследований;
- гигиенические условия проживания населения и мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 160 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 час.
самостоятельной работы обучающегося – 80 час
теория – 28 часов, практика – 132 часа
производственной практики – 72 часа (2 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе: семинарские занятия	28
практические занятия	132
Самостоятельная работа обучающегося (всего) написание доклада, реферата по конкретной теме; домашняя работа (работа с учебником, учебно-методическим пособием, рабочей тетрадью, составление таблиц, схем, диаграмм логико-дидактических структур по теме занятия, составление алгоритмов действий по теме или разделу дисциплины, решение ситуационных задач, решение или составление кроссвордов, подготовка к практическим занятиям и др.); работа с обучающей – контролирующей программой; создание презентации, дидактического раздаточного материала по конкретной теме по заданию преподавателя, поиск информации в периодической печати, работа в сети Internet; учебно–исследовательская работа	80
Итоговая аттестация в форме экзамена.	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимуму материально-технического обеспечения

Реализация профессионального модуля требует наличия учебной лаборатории санитарно-гигиенических исследований. Она же может являться и лабораторным кабинетом для выполнения практических занятий.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Шкафы

Классная доска

Столы и стулья преподавателя

Раковина

Стенды, таблицы, спиртовка

Технологическое оснащение лаборатории:

- натуральные пособия

- лабораторная посуда (банки с притертыми пробками, биологические стаканчики, колбы, стеклянные палочки, пипетки и проч.)

- приборы:

термометры (ртутный, спиртовой)

анемометр Ассмана

гигрометр

люксметр

психрометр

барометр

Технические средства обучения:

кодоскоп

магнитофон

мультимедийная установка

компьютер

Видео и DVD – фильмы

контролирующие компьютерные программы

реактивы, индикаторы

согласно учебной программы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

1. Александров В. М. Методы санитарно-гигиенических исследований; Государственное издательство медицинской литературы - Москва, 2019.
2. Кишкун А. А. Руководство по лабораторным методам диагностики. – М.: ГО-ЭТАР- Медиа, 2017
3. Минх А.А. Методы гигиенических исследований. 4-е изд. – Стереотипное издание.- М.: Альянс, 2019
4. Пустовалова Л.М. Техника лабораторных работ. – Ростов н/Дону: Феникс, 2018.
5. Пивоваров, Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека/Ю.П. Пивоваров. - М.: ГОУ ВУНМЦ МЗРФ, 2019. -
6. Глиненко В.М. Руководство по лабораторным методам исследования. – М.: Медицинское информационное агентство, 2018

Дополнительные источники:

1. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ № 74 «Водный кодекс Российской Федерации» (2006)
3. ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (2008)
4. СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
5. СанПиН 2.1.7.1297 – 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»
6. ГОСТ Р ИСО 15189 – 2009 Лаборатории медицинские. Часные требования к качеству и компетентности. Введ. 01.09.10
7. Интернет-ресурсы: [http: / vdl. inf. ua/](http://vdl.inf.ua/)

4. Контроль и оценка результатов основания профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> - знания о целях, принципах организации и оснащения санитарно-гигиенической лаборатории; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-эпидемического режима при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение контрольных заданий в тестовой форме - решение ситуационных задач; - деловая игра; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2. Проведение лабораторных санитарно - гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> - знания о правилах и методах исследований объектов внешней среды и пищевых продуктов; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-эпидемического 	<ul style="list-style-type: none"> - решение ситуационных задач; - деловая игра; - оценка выполнения практических действий.
ПК 5.3. Регистрировать полученные результаты	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил оформления и регистрации лабораторной документации; - соблюдение правил выдачи результатов санитарно-гигиенических исследований. 	
ПК 5.4. Проводить утилизацию отработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.	<ul style="list-style-type: none"> - знание правил утилизации отработанного материала; - знание правил дезинфекции использованной лабораторной посуды, инструментов, средств защиты. 	
ПК 5.5. Архивировать оставшийся после исследования материал.	<ul style="list-style-type: none"> - знание правил консервирования проб; 	
ПК 5.6. Теоретические основы санитарно-гигиенических исследований, основные принципы и методы		<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - выполнение ситуационных задач

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 (основные 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	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение социальной значимости профессии лабораторного техника; - формирование точности, аккуратности, внимательности при исследовании объектов внешней среды и продуктов питания и работе с приборами; иметь 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.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; - оценка результатов исследований 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях при санитарно-гигиеническом исследовании объектов внешней среды и продуктов питания, - устранение артефактов. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - владение персональным компьютером и использование компьютерных технологий в профессиональной деятельности. 	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами и руководством	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством 	