

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(практика по профилю специальности)

Обучающегося (шейся) _____

(ФИО)

Группы _____ Специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

Проходившего (шей) производственную практику с _____ по _____ 201__ г. на базе
медицинской организации: _____

(название организации)

ПМ. 06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований

Раздел 1. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований

МДК 06.01. Теория и практика лабораторных санитарно-гигиенических исследований

За время прохождения производственной практики мной выполнены следующие объемы работ:

А. Цифровой отчет

№ пп	Перечень манипуляций (в соответствии с программой производственной практики)	Количество
1.	Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.	
2.	Проведение отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.	
3.	Подготовка проб объектов внешней среды, пищевых продуктов, реактивов, лабораторной посуды, оборудования для санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.	
4.	Осуществление транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации.	
5.	Мытье лабораторной посуды (новой и бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований.	
6.	Подбор оптимального метода санитарно-гигиенического исследования.	
7.	Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.	
8.	Санитарно-гигиеническое исследование параметров микроклимата помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, атмосферное давление);	
9.	Санитарно-гигиеническое исследование параметров естественной и искусственной освещенности помещений (фактическая освещенность, коэффициент естественной освещенности, углы падения и отверстия, коэффициент заглубления, равномерность освещенности);	
10.	Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды (органолептические, химические показатели качества и безопасности питьевой воды, оценка обеззараживания);	
11.	Санитарно-гигиеническое исследование почвы населенных мест (определение пористости, влагоёмкости, влажности);	
12.	Санитарно-гигиеническое исследование пищевых продуктов (определение органолептических свойств продуктов, влажности, кислотности, пористости хлеба, жирности, плотности, сухого вещества, качества пастеризации молока, наличия посторонних веществ, герметичности консервов, их кислотности, содержания хлорида натрия, свинца в полуде,	

	определение аммиака и сероводорода при экспертизе мяса и рыбы).	
13.	Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.	
14.	Ведение учетно-отчетной документации.	
15.	Проведение утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.	
16.	Соблюдение требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях.	
17.	Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены.	

Б. Текстовый отчет (оценка собственной профессиональной деятельности в МО, с указанием краткой характеристики МО в целом и отделения (подразделения, лаборатории), где проходил практику, с оценкой уровня усвоения профессиональных компетенций)

Руководитель практики от КГБПОУ «БМК»:

(ФИО, должность, подпись):

Руководитель практики от медицинской организации:

(ФИО, должность, подпись):

М.П.
 медицинской
 организации