

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»  
Институт естествознания  
Кафедра биологии и биотехнологии



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института естествознания

Скрипникова Е.В.

01» марта 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.05.01)**

**31.02.03 - Лабораторная диагностика**

**Квалификация**

Медицинский лабораторный техник

**Год набора 2024**

**Тамбов 2024**

ОДОБРЕН

на заседании кафедры  
биологии и биотехнологии  
протокол от «27» февраля 2024 г. № 5  
Заведующий кафедрой:



Е.В. Малышева

РАЗРАБОТАН в соответствии с  
рекомендациями по организации получения  
среднего общего образования на базе  
основного общего образования с учетом  
требований федеральных государственных  
образовательных стандартов и получаемой  
профессии или специальности среднего  
профессионального образования

Составитель:



Гончаров А.Г., к.б.н., доцент кафедры биологии и биотехнологии

Эксперт:



Денисов Н.В., директор МКЦ «Доктор Профи»

## **1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **1.1. Область применения оценочных средств.**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

### **1.2. Требования к результатам освоения производственной практики.**

Обучающийся 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

### **1.3. Перечень компетенций, формируемые производственной практикой.**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. 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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Выполнение санитарно-гигиенических лабораторных исследований первой и второй категории сложности.**

ПК 5.1. Выполнять процедуры преаналитического (лабораторного) этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории.

ПК 5.2. Выполнять процедуры аналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории.

ПК 5.3. Выполнять процедуры постаналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории.

## **2. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ**

<b>Оценка</b>	<b>Отлично (зачтено)</b>	<b>хорошо</b>	<b>удовлетворите льно</b>	<b>Неудовлетворите льно (не зачтено)</b>
<b>Качество ответов на экзаменацион ные вопросы</b>	Студент полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на	Студент дает ответ, удовлетворяющ ий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательн ости и языковом оформлении излагаемого материала	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно	Студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2»

	практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.		глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого материала	отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом
--	--	--	--	--

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО РАЗДЕЛАМ И ТЕМАМ

№ п/п	Контролируемые разделы учебного предмета	Наименование оценочного средства
ПП.05.01. Производственная практика (по профилю специальности)		Дифференцированный зачет
	Тема 1. Организационный этап	Опрос
	Тема 2. Производственный этап	Опрос

### 4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.
4. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка биоматериала.
5. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.

6. Определение температуры воздуха, влажности воздуха, атмосферного давления, скорости движения воздуха.
7. Определение химических показателей в атмосферном воздухе.
8. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции лабораторной посуды, инструментария, средств защиты рабочего места и аппаратуры.
9. Оформление учетно-отчетной документации
10. Правила доставки питьевой воды
11. Использование нормативных документов при определении органолептических и химических показателей в питьевой воде.
12. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка пробы воды.
13. Участвовать в контроле качества исследования.
14. Определение запаха, привкуса, цветности, мутности питьевой воды.
15. Определение химических показателей в питьевой воде.
16. Правила отбора и доставки проб почвы.
17. Использование нормативных документов при определении физических и химических показателей почвы.
18. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка пробы почвы.
19. Определение физических и химических показателей почвы
20. Правила доставки и обработки проб продуктов питания.
22. Использование нормативных документов при определении физических показателей продуктов питания; содержания в продуктах питания химических веществ.
23. Приём, маркировка, регистрация, хранение, подготовка, оценка проб продуктов питания.
24. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.
25. Определение физических показателей продуктов питания.
26. Определение химических веществ в продуктах питания.