

Тематический план учебной практики
«Учебная практика (ознакомительная санитарно-гигиеническая практика)»
для обучающихся по образовательной программе специалитета
по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
направленность (профиль) Медико-профилактическое дело,
форма обучения очная,
на 2023-2024 учебный год

№	Вид занятий и тематические блоки*	Кол-во часов (акад.)
1	Практическая работа. Знакомство с целями и задачами модуля учебной практики. Задачи и организационные основы работы лабораторий ФБУЗ «ЦГиЭ». Инструктаж по технике безопасности. Функциональные обязанности сотрудников лабораторий ФБУЗ «ЦГиЭ». Знакомство с оборудованием лабораторий.	12 часов
	Формирование индивидуальных заданий	6 часов
2	Практическая работа. Организация работы и контроль качества. Изучение нормативной и инструктивно-методической документации по вопросам лабораторных исследований и ее использованием в лабораториях ФБУЗ «ЦГиЭ». Участие в очистке и обработке лабораторной посуды, контроле чистоты реактивов, воды, посуды для различных методов анализа	12 часов
	Выполнение индивидуальных заданий	6 часов
3	Практическая работа. Отбор проб. Знакомство с правилами взятия представительных проб объектов окружающей среды, продуктов питания. Участие в приеме проб, поступивших в санитарно-гигиеническую лабораторию на исследование. Приготовление и титрование растворов.	18 часов
	Выполнение индивидуальных заданий	12 часов
4	Практическая работа. Подготовка проб. Исследование воды. Подготовка пробы различных объектов к испытаниям (методом жидкостной экстракции, современными экспресс-методами, сухой и мокрой минерализацией, кислотной экстракцией) - мастер-класс. Проведение органолептического исследования пробы воды. Мастер-класс – проведение лабораторных исследований представительной пробы воды. Знакомство с гигиенической оценкой результатов лабораторных исследований воды.	12 часов
	Выполнение индивидуальных заданий	6 часов
5	Практическая работа. Исследование продуктов питания. Проведение органолептического исследования продуктов питания. Оценка герметичности консервов. Мастер-класс – проведение лабораторных исследований продуктов питания. Знакомство с гигиенической оценкой результатов лабораторных исследований продуктов питания.	12 часов
	Выполнение индивидуальных заданий	6 часов
6	Практическая работа. Предоставление отчетной документации по практике. Промежуточная аттестация	6 часов