

**Тематический план учебной практики**  
**«Учебная практика (ознакомительная санитарно-гигиеническая практика)»**  
**для обучающихся 2022 года поступления по образовательной программе**  
**32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),**  
**форма обучения очная**  
**2024-2025 учебный год**

№	Вид занятий и тематические блоки*	Кол-во часов (акад.)
1	<b>Практическая работа. Знакомство с целями и задачами модуля учебной практики.</b> 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	<b>Практическая работа. Организация работы и контроль качества.</b> 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	<b>Практическая работа. Отбор проб.</b> 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	<b>Практическая работа. Подготовка проб. Исследование воды.</b> 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	<b>Практическая работа. Исследование продуктов питания.</b> 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	<b>Практическая работа.</b> Предоставление отчетной документации по практике. <b>Промежуточная аттестация</b>	6 часов

**Примечание:**\* тематические блоки включают в себя несколько занятий семинарского и/или лекционного типа. Продолжительность одного занятия 45 минут с перерывом между занятиями не менее 15 минут.

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин 04.06.2024 г., протокол №6

Заведующий кафедрой

Л.П.Сливина

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Л.П. Сливина', is centered on the page.