

**Тематический план занятий
по практике «Учебная практика (ознакомительная санитарно-
гигиеническая практика)»
для обучающихся 2024 года поступления
по образовательной программе
32.05.01 Медико-профилактическое дело,
направленность (профиль) Медико-профилактическое дело
(специалитет),
форма обучения очная
на 2026-2027 учебный год**

№	Тематические блоки	Практическая подготовка в рамках тематического блока ³	Часы (академ.) ⁴
6 семестр			
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.	ПП	12
	Формирование индивидуальных заданий		6
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	ПП	12
	Выполнение индивидуальных заданий		6
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.	ПП	18
	Выполнение индивидуальных заданий		12
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	ПП	12

	представительной пробы воды. Знакомство с гигиенической оценкой результатов лабораторных исследований воды.		
	Выполнение индивидуальных заданий		6
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.	ПП	12
	Выполнение индивидуальных заданий		6
6.	Практическая работа. Предоставление отчетной документации по практике. Промежуточная аттестация	ПП	6
Итого			108

¹ – тема

² – сущностное содержание

³ – ПП (практическая подготовка)

⁴ – один тематический блок включает в себя несколько занятий, проводимых в форме практической подготовки, продолжительность одного занятия 45 минут с перерывом между занятиями не менее 5 минут, продолжительность одного тематического блока составляет 1 день

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин, протокол от «12»мая 2026 г. № 5.

Заведующий кафедрой



Л.П. Сливина