

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной практики по получению профессиональных умений
Гигиеническая диагностика
по направлению подготовки 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Трудоемкость в часах / ЗЕ	288/8
Цель изучения практики	Подготовка квалифицированного специалиста, обладающего системой профессиональных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в области гигиены.
Место практики в учебном плане	Блок 2 Учебная практика Обязательная часть
Изучение практики требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин	Коммунальная гигиена. Гигиена детей и подростков. Гигиена труда. Гигиена питания. Радиационная гигиена. Производственная практика «Организационно-управленческая в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения». Правовые основы санитарно-эпидемиологического надзора.
Данная практика необходима для успешного освоения дисциплин	Социально-гигиенический мониторинг. Технологии госсанэпиднадзора. Производственная практика «Научно-исследовательская работа». Производственная практика «Помощник врача в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения».
Формируемые компетенции (индекс компетенций)	ПК-3
Изучаемые темы	<p style="text-align: center;">Раздел 1. Коммунальная гигиена</p> <p>1. Гигиеническая диагностика факторов окружающей среды в системе технологий госсанэпиднадзора.</p> <p>2. Вода как фактор риска развития заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.</p> <p>3. Актуальные эколого-гигиенические проблемы загрязнения почвы поселений.</p> <p>4. Актуальные вопросы санитарной охраны атмосферного воздуха.</p> <p>5. Эколого-гигиенические проблемы качества жилой среды. Факторы риска и характер влияния на человека.</p> <p>6. Исследование (испытание), измерение и оценка физических факторов среды обитания.</p> <p>7. Исследование, измерение и оценка химических факторов среды обитания.</p> <p style="text-align: center;">Раздел 2. Гигиена питания</p> <p>1. Правила и порядок отбора, транспортирования и хранения проб продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения с целью лабораторного контроля их качества и безопасности.</p> <p>2. Правила и порядок отбора, транспортирования и хранения проб продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения с целью лабораторного контроля их качества и безопасности.</p> <p>3. Органолептический метод идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции.</p>

4. Аналитические методы идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции по показателям химической и радиационной безопасности.

5. Аналитические методы идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции по показателям микробиологической безопасности.

6. Методы отбора проб, выявление и определение качества и безопасности генно-инженерно-модифицированных источников пищи.

7. Методы отбора проб, выявление и определение содержания наночастиц и наноматериалов в составе пищевой продукции.

Раздел 3. Гигиена труда

1. Закономерности формирования факторов производственной среды и трудового процесса.

2. Гигиеническое нормирование факторов производственной среды и трудового процесса как основа гигиенической диагностики.

3. Гигиеническая диагностика физических факторов производственной среды.

4. Гигиеническая диагностика химических факторов производственной среды.

5. Гигиеническая диагностика биологического фактора производственной среды.

6. Гигиеническая диагностика факторов трудового процесса: тяжести и напряженности труда.

Раздел 4. Гигиена детей и подростков

1. Гигиеническая диагностика параметров микроклимата в учреждениях для детей и подростков.

2. Гигиеническая диагностика параметров естественного и искусственного освещения в учреждениях для детей и подростков.

3. Гигиеническая диагностика электромагнитного излучения в кабинетах информатики образовательных учреждений.

4. Гигиеническая диагностика расстановки и подбора ученической мебели в образовательных учреждениях.

5. Гигиеническая экспертиза предметов детского обихода.

6. Гигиеническая диагностика и лабораторный контроль качества питьевой воды, пищевой продукции и санитарного содержания пищеблока образовательных учреждений.

Раздел 5. Радиационная гигиена

1. Методы регистрации ионизирующих излучений.

2. Определение радиоактивности проб с помощью радиометров.

3. Радиометрические методы исследования воды.

4. Радиометрические методы исследования воздушной среды

5. Радиометрические методы исследования продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Санитарно-дозиметрический контроль. Индивидуальный и групповой дозиметрический контроль

7. Зачёт. Гигиеническая диагностика факторов среды обитания.

Виды учебной работы

Контактная работа обучающихся с преподавателем
Аудиторная (виды):

	<ul style="list-style-type: none">– практические занятия.– Внеаудиторная (виды):– консультации. <p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none">– устная;– письменная;– практическая.
Форма промежуточного контроля	зачет