



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики по получению профессиональных умений

Гигиеническая диагностикапо направлению подготовки 32.05.01 Медико-профилактическое дело

<b>Трудоемкость в часах / ЗЕ</b>	144/4
<b>Цель изучения практики</b>	Подготовка квалифицированного специалиста, обладающего системой профессиональных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в области гигиены.
<b>Место практики в учебном плане</b>	Блок 2 Учебная практика Обязательная часть
<b>Изучение практики требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин</b>	Гигиена, Санитарно-гигиенические-лабораторные исследования, Правовые основы санитарно-эпидемиологического надзора. Коммунальная гигиена. Гигиена детей и подростков. Гигиена труда. Гигиена питания. Радиационная гигиена. Производственная практика «Организационно-управленческая в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения».
<b>Данная практика необходима для успешного освоения дисциплин</b>	Социально-гигиенический мониторинг. Технологии госсанэпиднадзора. Производственная практика «Научно-исследовательская работа». Производственная практика «Помощник врача в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения».
<b>Формируемые компетенции (индекс компетенций)</b>	ПК-3
<b>Изучаемые темы</b>	<b>Раздел 1. Коммунальная гигиена</b> <i>Тема 1.1.</i> Гигиеническая диагностика факторов окружающей среды в системе технологий госсанэпиднадзора. <i>Тема 1.2.</i> Актуальные эколого-гигиенические проблемы загрязнения окружающей среды населенных мест. <i>Тема 1.3.</i> Исследование (испытание), измерение и оценка физических факторов среды обитания. <i>Тема 1.4.</i> Исследование, измерение и оценка химических факторов среды обитания. <b>Раздел 2. Гигиена питания</b> <i>Тема 2.1.</i> Аналитические методы идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции по показателям химической и радиационной и микробиологической безопасности. <i>Тема 2.2.</i> Органолептический метод идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции. <i>Тема 2.3.</i> Методы отбора проб, выявление и определение: качества и безопасности генно-инженерно-

	<p>модифицированных источников пищи, содержания наночастиц и наноматериалов в составе пищевой продукции.</p> <p><b>Раздел 3. Гигиена труда</b></p> <p><i>Тема 3.1.</i> Закономерности формирования факторов производственной среды и трудового процесса. Гигиеническое нормирование факторов производственной среды и трудового процесса как основа гигиенической диагностики</p> <p><i>Тема 3.2.</i> Гигиеническая диагностика физических, химических и биологических факторов производственной среды.</p> <p><i>Тема 3.3.</i> Гигиеническая диагностика факторов трудового процесса: тяжести и напряженности труда.</p> <p><b>Раздел 4. Гигиена детей и подростков</b></p> <p><i>Тема 4.1.</i> Гигиеническая диагностика параметров микроклимата, освещения, ЭМИ в кабинетах информатики и расстановки и подбора ученической мебели в образовательных учреждениях.</p> <p><i>Тема 4.2.</i> Гигиеническая экспертиза предметов детского обихода.</p> <p><i>Тема 4.3.</i> Гигиеническая диагностика и лабораторный контроль качества питьевой воды, пищевой продукции и санитарного содержания пищеблока образовательных учреждений.</p> <p><b>Раздел 5. Радиационная гигиена</b></p> <p><i>Тема 5.1.</i> Методы регистрации ионизирующих излучений. Определение радиоактивности проб с помощью радиометров.</p> <p><i>Тема 5.2.</i> Радиометрические методы исследования воздушной среды, продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p><i>Тема 5.3.</i> Санитарно-дозиметрический контроль. Индивидуальный и групповой дозиметрический контроль.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p><b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b></p> <p><i>Аудиторная (виды):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия.</li> </ul> <p>– <i>Внеаудиторная (виды):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– консультации.</li> </ul> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устная;</li> <li>– письменная;</li> <li>– практическая.</li> </ul>
<p><b>Форма промежуточного контроля</b></p>	<p>зачет с оценкой</p>