**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Ф.И.О. обучающегося Ковшова Оксана Валерьевна .

Группы 207 - 2 специальности Лабораторная диагностика .

Проходившего (ей) учебную (производственную) практику

с «25» Мая по «06» Июня 2020 г.

За время прохождения практики мною выполнены следующие объемы работ:

**1. Цифровой отчет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование практических работ | Количество |
| ОТ | ГП | КГ | физфакторы | итого |
| 1 | Подготовлено актов отбора проб пищевых продуктов |  | 4 |  |  | 4 |
| 2 | Подготовлено протоколов исследования пищевых продуктов |  | 4 |  |  | 4 |
| 3 | Подготовлено протоколов исследования питьевой воды. |  |  | 1 |  | 1 |
| 4 | Подготовлено актов отбора питьевой воды. |  |  | 1 |  | 1 |
| 5 | Подготовлено актов отбора проб воздуха |  |  | 1 |  | 1 |
| 6 | Подготовлено направлений в лабораторию  |  |  | 1 |  | 1 |
| 7 | Подготовлен протокол исследования проб воздуха |  |  | 1 |  | 1 |
| 8 | Подготовлен протокол измерения метеорологических факторов |  |  |  | 1 | 1 |
| 9 | Подготовлен протокол измерения освещенности |  |  |  | 1 | 1 |
| 10 | Подготовлен протокол измерения шума |  |  |  | 1 | 1 |
| 11 | Подготовлен протокол измерения гамма излучений |  |  |  | 1 | 1 |
| 12 | Подготовлено алгоритмов отбора пищевых проб |  | 7 |  |  | 7 |
| 13 | Подготовлен алгоритм измерения микроклимата в производственном помещении |  |  |  | 1 | 1 |
| 14 | Подготовлен алгоритм измерения освещенности |  |  |  | 1 | 1 |
| 15 | Подготовлен алгоритм измерения шума в производственном помещении |  |  |  | 1 | 1 |
| 16 | Подготовлен алгоритм измерения естественного гамма-фона |  |  |  | 1 | 1 |
| 17 | Подготовлен алгоритм отбора проб воды |  |  | 1 |  | 1 |
| 18 | Подготовлен алгоритм отбора проб почвы |  |  | 1 |  | 1 |
| 19 | Изучено презентаций по теме | 3 | 2 | 2 | 2 | 9 |
| 20 | Изучено нормативных документов | 2 | 11 | 11 | 7 | 31 |
| 21 | Решено ситуационных задач | 1 | 5 | 3 | 4 | 13 |
| 22 | Изучено инструкций по решению задач | 1 | 2 | 1 |  | 4 |
| 23 | Написано эссэ | 1 |  |  |  | 1 |
| 24 | Подготовлено рекомендаций по оптимизации питания. |  | 1 |  |  | 1 |
|  | ИТОГО: | 8 | 36 | 24 | 21 | 89 |

**Текстовой отчет**

1. Умения, которыми хорошо овладел в ходе практики:

* Осуществление отбора, транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
* Определение физических и химических свойства объектов внешней среды и пищевых продуктов;
* Вести учетно-отчетную документацию;
* Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

2. Самостоятельная работа:

* Работа с нормативными документами;
* Изучение презентаций;
* Решение ситуационных задач;
* Составление алгоритмов отбора проб;
* Оформление актов отбора проб и протоколов исследования проб.

3. Помощь оказана со стороны методических и непосредственных руководителей: консультации, предоставление инструкций и методических рекомендаций по выполнению заданий, предоставление презентаций, СанПин, ГН, СП, МР, МУК, ГОСТ со стороны Бондарцевой Г. Н.

4. Замечания и предложения по прохождению практики. В ходе практики мною были хорошо усвоены и закреплены знания по дисциплине «Теория и практика санитарно-гигиенических исследований».

Руководитель практики **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Бондарцева Г. Н.

*(подпись) (ФИО)*