

# Виробнича практики в ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ»



**СТУДЕНТКИ ГР.8.1022-3  
ФЕДІК І.В.**

# ПЛАН

---

- × ВСТУП
- × 1. Структура підприємства або установи
- × 2. Експериментальні результати роботи
- × 2.1 Правила техніки безпеки
  - × 2.1.1 Загальні правила роботи в хімічній лабораторії
  - × 2.1.2 Надання першої медичної допомоги
- × 2.2 Визначення масової частки вологи хліба
- × 2.3 Визначення кислотності хліба
- × 2.4 Визначення пористості хліба
- × 2.5 Визначення загального вмісту нітриту натрію
- × ВИСНОВОК

## Метою практики є:

- Систематизація, закріплення й розширення теоретичних і практичних знань, умінь і навичок студентів за фахом;
- Перевірка професійної готовності майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності;
- Збір, узагальнення й аналіз матеріалів за темою магістерської роботи.
- **Завданням виробничої практики є:**
  - оволодіння практикантом первісним професійним досвідом;
  - вивчення технологічних умов хімічних процесів виробництва продуктів та товарів;
  - дослідження оптимальних умов проведення хімічних реакцій;
  - ознайомлення з питаннями економіки, екології, техніки безпеки та охорони праці на виробництві, в лабораторіях або відділах;
  - збір матеріалів для виконання курсової або дипломної роботи, звіту з практики.



# 1. СТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА АБО УСТАНОВИ

Державна установа «Дніпропетровський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України» (ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ») на сьогодні це санітарно-профілактичний заклад охорони здоров'я, утворений з метою виконання завдань у сферах забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, захисту населення від інфекційних хвороб, попередження та профілактики неінфекційних захворювань, біологічної безпеки та біологічного захисту, епідеміологічного нагляду (спостереження), імунопрофілактики, промоції здорового способу життя та запобігання факторам ризику, боротьби із стійкістю до протимікробних препаратів, реагування на небезпеки для здоров'я та надзвичайні стани в сфері охорони здоров'я, у межах, визначених Статутом.

До складу центру входять обласні підрозділи та лабораторії (акредитовані Національним агентством з акредитації України), а також 14 відокремлених структурних підрозділів (ВСП), в складі яких функціонують 14 санітарно-гігієнічних та 14 мікробіологічних лабораторій. Всі лабораторії працюють як за державним замовленням, так і на договірній основі з підприємствами, організаціями, фізичними особами.







ЛАБОРАТОРНА БАЗА НА ОБЛАСНОМУ РІВНІ ДЕРЖАВНОЇ УСТАНОВИ «ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР КОНТРОЛЮ ТА ПРОФІЛАКТИКИ ХВОРОБ МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ» НА ОБЛАСНОМУ РІВНІ ВКЛЮЧАЄ:

- санітарно-гігієнічну лабораторію (випробування води, харчових продуктів, повітряного середовища)
- лабораторію електромагнітних полів та інших фізичних факторів;
- токсикологічну лабораторію;
- мікробіологічні лабораторії (бактеріологічну, вірусологічну, паразитологічну та лабораторію особливо небезпечних інфекцій ОНІ), в яких здійснюються діагностичні мікробіологічні дослідження біоматеріалу від людей на збудники інфекційних захворювань та мікробіологічні дослідження факторів довкілля (вода, змиви, повітря, харчові продукти тощо).

# 2.1.1 ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА РОБОТИ В ХІМІЧНІЙ ЛАБОРАТОРІЇ

- ✘ Необхідно дотримувати чистоту, тишу, порядок, а також, в першу чергу, точність при виконанні роботи.
- ✘ Не пити воду з хімічного посуду, не їсти, не пробувати речовину на смак.
- ✘ Не залишати без догляду прилад, що працює або розпочатий дослід.
- ✘ Не виливати у раковину залишки кислот і лугів, а також кидати папір, пісок та інші тверді залишки.
- ✘ Працювати в лабораторії дозволяється тільки в спеціальному одязі.
- ✘ Якщо відібрано занадто багато реактиву, то його висипають або виливають у новий чистий посуд, роблять на ньому напис і використовують надалі.
- ✘ Не можна плутати корки від посуду з різними реактивами, а також берегти реактиви без корків або кришок. Розкривати закритий посуд з реактивними треба обережно, щоб у середину не потрапили парафін і бруд із корка.
- ✘ Не можна брати реактиви руками.
- ✘ Під час роботи з порошковатими реактивами необхідно використовувати пластмасові або фарфорові ложечки, совочки, лопаточки. Якщо реактив треба помістити у пробірку, то його прямо з банки можна зачерпнути чистою сухою пробіркою. Пересипати порошки можна через лійку, зроблену з чистого листа або білого паперу, целофану або пергаменту.
- ✘ Переливати реактиви потрібно дуже обережно. При переливанні у посудину з вузьким горлом необхідно користуватися лійкою. Набирати реактив піпеткою можна тільки за допомогою гумової груші.
- ✘ Великі шматки сухого реактиву варто брати тигельними щипцями, шматки розтирають у ступці, дотримуючись запобіжних заходів.



# ВИСНОВКИ

- ✘ В даному звіті наведено класифікацію методів аналізу хліба, та метод визначення загального вмісту нітриту натрію в ковбасних виробах.
- ✘ В експериментальній частині наведено методики та результати визначення параметрів, що визначають якість хлібобулочних виробів: вологості, кислотності.
- ✘ Аналіз зразків хлібобулочних виробів різних сортів і торгових марок здійснено у відповідності з ДСТУ 7045:2009 Вироби хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників. Відбір проб здійснювався у відповідності з ДСТУ 7044:2009 Вироби хлібобулочні. Правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання органолептичних показників і маси виробів



- ✘ При визначенні основних показників якості хлібу використано як класичні методи аналізу (гравіметричне визначення вологості та титрометричні визначення кислотності методом нейтралізації та вмісту цукру методом окисно-відновного титрування) так і специфічні вимірювання (вмісту жиру за допомогою бутирометра та пористості за допомогою пробника Журавльова)
- ✘ Результати, отримані при аналізі, свідчать про відповідність досліджуваних зразків хлібобулочних виробів за визначуваними параметрами вимогам ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови.
- ✘ Протягом часу проходження виробничої практики я дізналась багато нової інформації. Вона була дуже корисною, цікавою й пізнавальною. Саме завдяки практиці ми можемо здобути нові навички й узагальнити набуті знання. На виробничій практиці я мала змогу систематизувати і узагальнити набуті мною теоретичні знання, виробила вміння та навички їх застосування на практиці.
- ✘ Мета та завдання виробничої практики були виконанні: формування професійних навичок, вміння приймати самостійні рішення на конкретній ділянці роботи в реальних виробничих умовах при виконанні обов'язків.

✘



---

**ДЯКУЮ ЗА  
УВАГУ!!!!**