

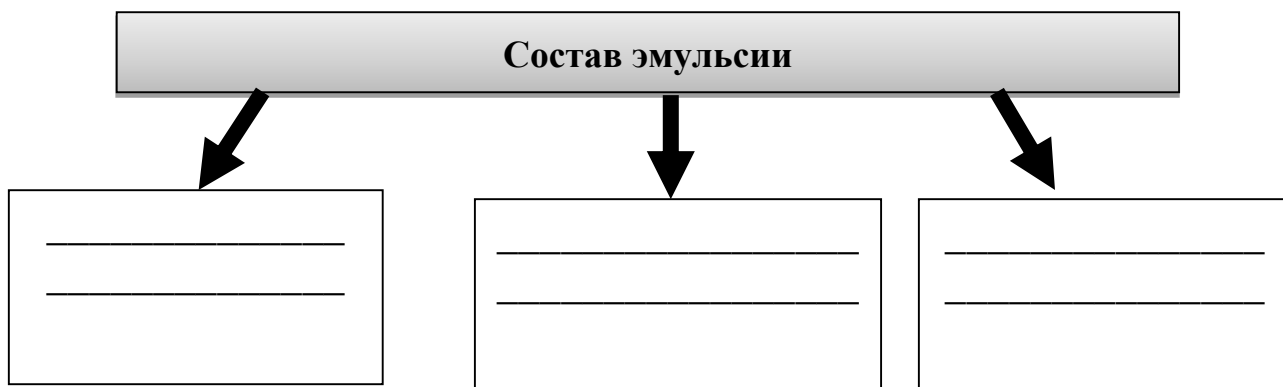
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Тема: «Изготовление семенных и масляных эмульсий»

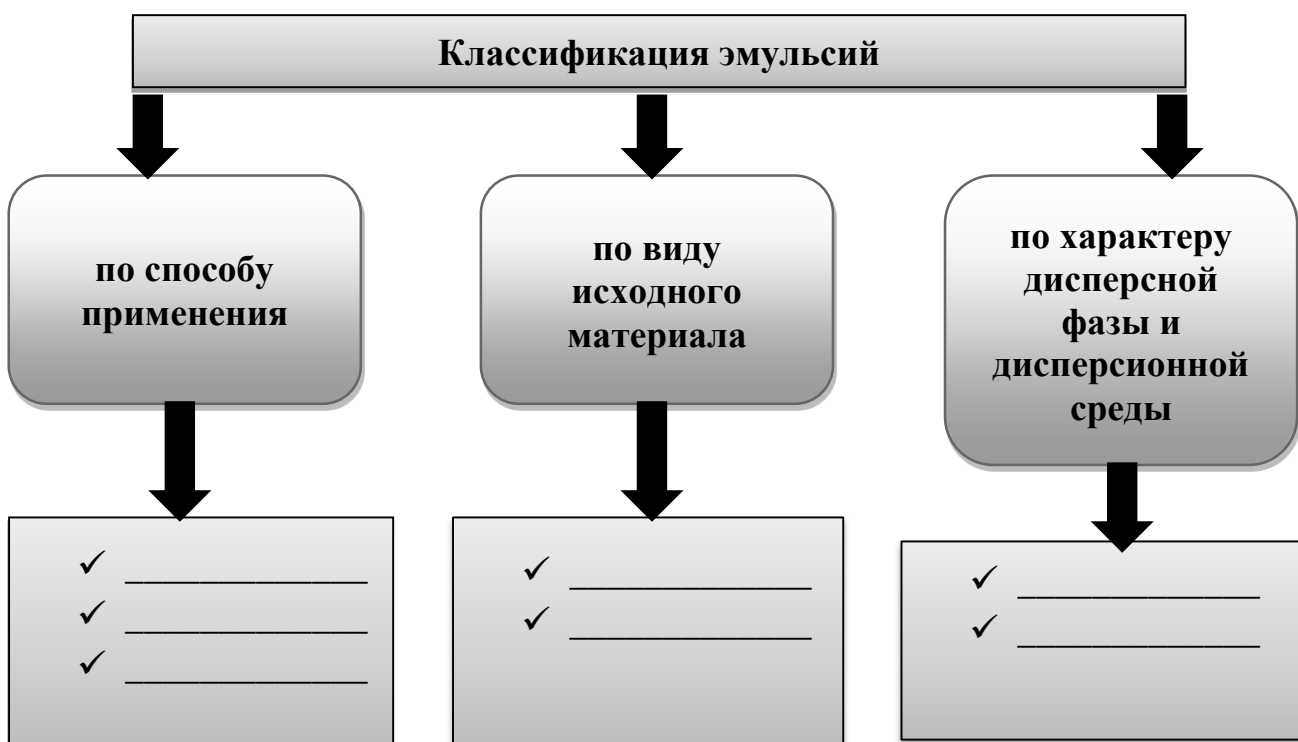
Задание 1. Используя общую статью «Эмульсии» в ГФ, дайте определение данной лекарственной формы:

Эмульсия - _____.

Задание 2. Заполните схему:



Задание 3. Заполните схему:



Задание 4. Закончите предложения:

1. При не обозначении концентрации масла готовят _____ % эмульсию.
2. Согласно приказу №308 эмульсии, независимо от концентрации дисперсной фазы, готовят по _____.

3. Приготовление эмульсий включает в себя три стадии:

- ✓ _____;
- ✓ _____;
- ✓ _____.

4. Корпус эмульсии состоит из _____, _____.

5. Воды для приготовления корпуса эмульсии берется половинное количество от суммы _____ и _____.

6. Эмульсии готовятся по правилу _____.

Задание 5. Сделайте расчет приготовления масляной эмульсии и заполните таблицу. Для расчета эмульгатора используйте данные таблицы «Количество эмульгатора на 10 граммов масляной фазы»:

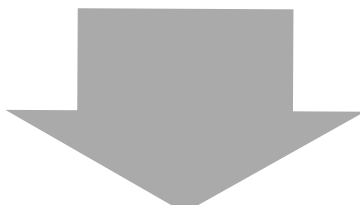
Рецепт	Д/среда	Д/фаза	Эмульгатор	Кол-во и состав корпуса эмульсии	Воды для разбавления	Общая масса
Эмульсии масла подсолнечного из 5.0 -100.0 сухое молоко						
Рецепт	Д/среда	Д/фаза	Эмульгатор	Кол-во и состав корпуса эмульсии	Воды для разбавления	Общая масса
Эмульсии масла подсолнечного из 10.0 -180.0 желатоза						

Количество эмульгатора на 10 граммов масляной фазы:

<i>Эмульгаторы</i>	<i>Количество на 10.0 масляной фазы</i>
1. сухое молоко	10 граммов
2. желатоза	5 граммов
3. твин-80	2 грамма
4. яичный желток	1 желток
5. сгущенного молока	5 граммов

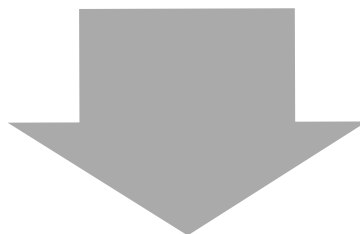
Задание 6. Определите эмульгатор для каждого вида смешивания:

1. Эмульгатор растирают с небольшим количеством воды, после чего раствор растирают с маслом, добавляя его по каплям. Когда все масло будет заэмульгировано, добавляют оставшееся количество воды.



ЭМУЛЬГАТОР:

2. К растертому эмульгатору добавляют смесь масла и воды и тщательно перемешивают до образования однородной вязкой массы.



ЭМУЛЬГАТОР:

3. Эмульгатор вносят первым, перемешивают его с маслом, а затем растирают с рассчитанным количеством воды.

ЭМУЛЬГАТОР:

Задание 7. Перечислите основные условия для получения качественной эмульсии:

1. _____;
2. _____;
3. _____;
4. _____

Задание 8:

- ✓ принять рецепт в работу;
- ✓ изготовить лекарственную форму, соблюдая все стадии изготовления эмульсий;

- ✓ оформить ЛФ к отпуску;
- ✓ провести оценку качества ЛФ.

<p style="text-align: center;">Вариант 1</p> <p>Возьми: Эмульсии масляной из 10.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день. <u>Эмульгатор – яичный желток</u></p>
<p style="text-align: center;">Вариант 2</p> <p>Возьми: Эмульсии масляной из 10.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день. <u>Эмульгатор – сухое молоко</u></p>
<p style="text-align: center;">Вариант 3</p> <p>Возьми: Эмульсии масляной из 10.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день. <u>Эмульгатор – сгущенное молоко</u></p>
<p style="text-align: center;">Вариант 4</p> <p>Возьми: Эмульсии семян льна из 10.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день.</p>
<p style="text-align: center;">Вариант 5</p> <p>Возьми: Эмульсии семян тыквы из 10.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день.</p>
<p style="text-align: center;">Вариант 6</p> <p>Возьми: Эмульсии масляной из 15.0 – 100.0 Выдай. Обозначь. Принимать по 1 чайной ложке 3 раза в день. <u>Эмульгатор – яичный желток</u></p>