

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
 проведения практических занятий по учебной дисциплине  
**«Общая гигиена»**  
 для студентов 2 курса медико-диагностического факультета  
**по специальности «Медико-диагностическое дело»**  
 2023-2024 4 семестр  
 (занятия 4-х часовые)

№	Наименование раздела (темы)
1	<p><b>Профилактика пищевых отравлений.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.</li> <li>2. Пищевые отравления бактериальной природы и их общая характеристика.</li> <li>3. Пищевые токсикоинфекции, понятие, возбудители, источники и пути поступления их в пищевые продукты.</li> <li>4. Пищевые бактериальные токсикозы (ботулизм, стафилококковые интоксикации), источники и пути поступления возбудителей в продукты питания.</li> <li>5. Профилактика пищевых отравлений бактериальной природы.</li> <li>6. Микотоксикозы и фикотоксикозы</li> <li>7. Пищевые отравления немикробной природы. Химические интоксикации.</li> <li>8. Расследование пищевых отравлений.</li> </ol>
2	<p><b>Гигиенические основы питания человека при соматических заболеваниях.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гигиенические принципы диетического питания человека. Виды диетического питания.</li> <li>2. Характеристика стандартных диет.</li> <li>3. Организация питания пациентов в организациях здравоохранения</li> <li>4. Контроль диетического питания в организациях здравоохранения.</li> <li>5. Особенности питания при коронавирусной инфекции.</li> </ol>
3	<p><b>Гигиена организаций здравоохранения.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Типы организаций здравоохранения. Гигиенические требования, предъявляемые к ним.</li> <li>2. Гигиенические требования к земельному участку организаций здравоохранения, размещению, их благоустройству, озеленению, зонирование территории.</li> <li>3. Гигиенические требования к архитектурно-планировочным решениям зданий, помещений, их внутренней отделке, палатным отделениям и операционным блокам.</li> <li>4. Гигиенические требования к эксплуатируемым специализированным отделениям и функциональным подразделениям.</li> <li>5. Гигиенические требования к техническому оборудованию (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации).</li> <li>6. Гигиенические требования к текущему санитарному состоянию, режиму уборки и бельевому режиму.</li> <li>7. Основные направления профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (ИСМП).</li> </ol>
<b>Гигиена труда</b>	
4	<p><b>Гигиеническая характеристика условий труда в промышленном производстве и сельском хозяйстве.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные вредные профессиональные факторы.</li> <li>2. Профилактические медицинские осмотры и их роль в предупреждении</li> </ol>

№	Наименование раздела (темы)
	<p>профессиональных заболеваний.</p> <p>3. Производственная пыль: классификация, свойства. Пылевые профессиональные заболевания, их профилактика.</p> <p>4. Химический фактор. Яды: пути поступления, закономерности действия на организм. Профессиональные отравления, проявления, профилактика.</p> <p>5. Производственный шум, вибрация: понятие, гигиеническая характеристика, действие на организм, способы защиты, профилактика шумовой и вибрационной болезни.</p> <p>6. Инфракрасное излучение на производстве. Меры профилактики неблагоприятного воздействия теплового излучения.</p>
<b>Гигиена детей и подростков</b>	
<b>5</b>	<p><b>Методы оценки физического развития детей и подростков.</b></p> <p>1. Основные закономерности роста и развития детского организма.</p> <p>2. Возрастные периоды жизни детей и подростков и их характеристика.</p> <p>3. Биологический и паспортный возраст.</p> <p>4. Методы оценки физического развития детей и подростков.</p> <p>5. Комплексная оценка физического развития детей и подростков.</p>
<b>6</b>	<p><b>Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков.</b></p> <p>1. Понятие здоровья, основные факторы, определяющие его.</p> <p>2. Критерии здоровья, группы здоровья.</p> <p>3. Показатели оценки здоровья детей в детских и подростковых коллективах.</p> <p>4. Школьная зрелость, определение понятия, критерии оценки.</p>
<b>Военная гигиена</b>	
<b>7</b>	<p><b>Основы организации и проведения медицинского контроля состояния питания и водоснабжения войск в полевых условиях</b></p> <p>1. Организация водоснабжения войск в полевых условиях. Медицинский контроль за состоянием водоснабжения войск в полевых условиях.</p> <p>2. Средства полевого водоснабжения, их характеристика. Оценка качества воды в полевых условиях. Методы улучшения качества воды.</p> <p>3. Организация питания войск в полевых условиях. Гигиеническая оценка общевойскового пайка.</p> <p>4. Медицинский контроль состояния питания военнослужащих.</p> <p>5. Особенности организации питания при загрязнении территории отравляющими и радиоактивными веществами, биологическими агентами.</p>
<b>8</b>	<p><b>Гигиена труда в основных родах войск</b></p> <p>1. Гигиена военного труда. Физиологические закономерности труда военнослужащих.</p> <p>2. Гигиена труда в радиотехнических частях.</p> <p>3. Методы защиты военнослужащих от электромагнитных излучений.</p> <p>4. Организация медицинского контроля за условиями военного труда.</p>