

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 проведения практических занятий по учебной дисциплине
«Общая гигиена»
 для студентов 2 курса лечебного факультета
 2023-2024 4 семестр
 (занятия 4-х часовые)

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

№	Наименование раздела (темы)
	профессиональных заболеваний. 3. Производственная пыль: классификация, свойства. Пылевые профессиональные заболевания, их профилактика. 4. Химический фактор. Яды: пути поступления, закономерности действия на организм. Профессиональные отравления, проявления, профилактика. 5. Производственный шум, вибрация: понятие, гигиеническая характеристика, действие на организм, способы защиты, профилактика шумовой и вибрационной болезни. 6. Инфракрасное излучение на производстве. Меры профилактики неблагоприятного воздействия теплового излучения.
Гигиена детей и подростков	
5	Методы оценки физического развития детей и подростков. 1. Основные закономерности роста и развития детского организма. 2. Возрастные периоды жизни детей и подростков и их характеристика. 3. Биологический и паспортный возраст. 4. Методы оценки физического развития детей и подростков. 5. Комплексная оценка физического развития детей и подростков.
6	Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков. 1. Понятие здоровья, основные факторы, определяющие его. 2. Критерии здоровья, группы здоровья. 3. Показатели оценки здоровья детей в детских и подростковых коллективах. 4. Школьная зрелость, определение понятия, критерии оценки.
7	Итоговое занятие по темам «Гигиена труда» и «Гигиена детей и подростков». Защита СУРС по темам