**Информация для студентов**

***Педиатрический факультет, 3 курс***

***-расписание лекций в текущем семестре:***

2 неделя Понедельник 13.00-14.35

Тематический план лекций по гигиене с основами экологии человека, ВГ

для студентов 3 курса педиатрического факультета

на весенний семестр 2012-2013учебный год.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Тема лекции | Лектор |
| 1 | 04.02.13 | Гигиена как наука, ее значения в профилактической медицине на современном этапе. | проф. Н.П. Сетко  проф. А.Г. Сетко |
| 2 | 18.02.13 | Питание и здоровье детского населения. Основы рационального питания. Использование БАД и пищевых добавок в питании детей. | доц. Е.А.Володина  проф. Н.П. Сетко |
| 3 | 04.03.13 | Значение белков, жиров и углеводов в питании детей различных возрастных групп. | доц. Т.А.Фатеева  проф. Н.П. Сетко |
| 4 | 18.03.13 | Витамины, их классификация. Роль витаминов в питании детей и подростков. Профилактика гипо- и гипервитаминозных состояний. | доц. М.М.Мокеева  проф. Н.П. Сетко |
| 5 | 01.04.13 | Минеральные вещества в питании детей и подростков. Пищевые продукты поставщики минеральных веществ. | доц. Е.А.Володина  проф. Н.П. Сетко |
| 6 | 15.04.13 | Пищевые отравления, классификация и их профилактика. | доц. Т.А.Фатеева  доц. Е.А.Володина |
| 7 | 29.05.13 | Гигиенические проблемы медико-санитарного обслуживания подростков на промышленных предприятиях. Профилактика шумовой и вибрационной патологии. | проф. А.Г. Сетко  проф. Н.П. Сетко |
| 8 | 13.05.13 | Пыль как экологическая проблема. Профилактика пылевой патологии. | проф. А.Г. Сетко  проф. Н.П. Сетко |
| 9 | 27.05.13 | Промышленные яды, профессиональные отравления, их профилактика | проф. А.Г. Сетко  проф. Н.П. Сетко |

***Расписание занятий по гигиене с основами экологии человека, ВГ в текущем семестре:***

30 группа – 18.02.13-25.02.13; 04.04.13-10.04.13

31 группа – 11.02.13-16.02.13; 13.05.13-18.05.13

32 группа – 26.02.13-04.03.13; 11.04.13-17.04.13

33 группа –28.03.13-03.04.13; 20.05.13-25.05.13

34 группа – 06.03.13-13.03.13; 18.04.13-24.04.13

35 группа – 21.03.13-27.03.13; 28.05.13-03.06.13

36 группа – 13.03.13-19.03.13; 25.04.13-03.05.13

37 группа – 04.02.13-09.02.13; 04.05.13-11.05.13 (первое занятие тема №1)

38 группа – 04.02.13-09.02.13; 04.05.13-11.05.13( первое занятие тема №5)

**3 курс педиатрический. Весенний семестр.**

1 цикл с 1-6 занятие

**Тема 1. «Гигиенические требования к питанию детского населения»**

Вопросы:

1. Основы рационального питания. Значение работ И.П. Павлова для  
   науки о питании.
2. Требования к рациональному питанию:

а) количественная характеристика рациона (калорийность). Нормы питания детей различных возрастов.

б) качественная характеристика рациона, значение белков, жиров,  
углеводов и минеральных солей, принципы их нормирования у детей.

в) Понятие о сбалансированности рациона.

г) режим питания.

д) усвояемость пищевых веществ: безвредность, соблюдение  
санитарных правил при производстве, транспортировке и кулинарной  
обработке пищевых продуктов.

3. Профилактика алиментарных заболеваний, связанных с нарушением  
принципов рационального питания.

Содержание практической работы.

1. Определение энергетической потребности в пище, физиологическую  
   потребность организма в отдельных питательных веществах,  
   калорийности и качественный состав пищевого рациона.
2. Решение ситуационных задач.

Тема 2 « **Профилактика витаминной недостаточности у детей и подростков»**

Вопросы:

1. Витамины, их классификация, медико-гигиеническое значение.
2. Продукты источники витаминов А, С, Д, Е и группы В, их  
   нормирование в питании детей различных возрастных групп.
3. Гипо-, авитаминозы, гипервитаминозы, их проявление и профилактика.
4. Методы раннего выявления С- и А- витаминной недостаточности.

Содержание практической работы.

1. Определение витамина С в настое шиповника и других продуктах.
2. Решение ситуационных задач.

Тема 3. « **Исследование доброкачественности пищевых продуктов»**

Вопросы:

1. Задачи и способы гигиенической оценки пищевых продуктов. Понятие о доброкачественных, недоброкачественных и условно годных продуктах.

1. Состав молока, его значение в питании. Санитарно-гигиеническая  
   экспертиза молока.
2. Состав мяса, его значение в питании. Экспертиза мяса.
3. Яйца, их пищевая ценность и способы экспертизы.
4. Гигиеническая оценка и санитарно-гигиеническое исследование хлеба.
5. Гигиеническое исследование жестяно-баночных консервов.

Содержание практической работы.

1. Санитарно-гигиеническая экспертиза молока (определение  
   органолептических показателей, плотности, сухого остатка,  
   кислотности, соды в молоке).
2. Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса (органолептические  
   исследования, проба Эбера).
3. Санитарно-гигиеническая экспертиза жестяно-баночных консервов.
4. Санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба (органолептические  
   исследования, определение пористости).
5. Санитарно-гигиеническая экспертиза яиц.
6. Составление заключения о качестве исследованных продуктов.

Тема № 4 « **Профилактика пищевых отравлений у детей».**

Вопросы:

1. Понятие о пищевых отравлениях.
2. Классификация пищевых отравлений.
3. Пищевые отравления бактериального происхождения. Условия  
   необходимые для их возникновения. Меры профилактики.
4. Микотоксикозы. Возбудители, клиническая картина отравления,  
   профилактика.
5. Небактериальные пищевые отравления (ядохимикаты, ядовитые  
   растения и др.).
6. Порядок санитарно-гигиенического расследования пищевых  
   отравлений.

Содержание практической работы.

1. Решение ситуационных задач.
2. Составление акта расследования и экстренного извещения о пищевом  
   отравлении.

Тема 5 « **Профессиональные вредности. Профилактика** **профзаболеваний».**

Вопросы:

1. Понятие о профессиональных вредностях и профессиональных  
   заболеваниях. Характеристика, профилактика общей специфической  
   и неспецифической профпатологии.
2. Профилактика заболеваний, связанных с чрезмерной  
   продолжительностью и интенсивностью труда, вынужденным  
   положением тела и перенапряжением отдельных органов и систем.
3. Шум и вибрация, как гигиенические вредности. Вибрационная и  
   шумовая болезнь, их профилактика.
4. Профессиональная пылевая патология. Пневмокониозы, канцерогены,  
   аллергены, мутагены в промышленности.

Содержание практической работы.

1. Решение проблемных задач.
2. Ознакомление с приборами для исследования физических факторов и  
   запыленности на производстве.

Тема 6 « **Влияние антропогенных химических факторов окружающей среды на здоровье детского населения».**

Вопросы:

1. Понятие о промышленных ядах:

* основные пути попадания яда в организм детей и подростков.
* общие закономерности действия промышленных ядов. Острые и  
  хронические отравления.
* общие меры профилактики профессиональных отравлений.

1. Современные эколого-гигиенические тенденции в гигиеническом  
   нормировании.
2. Профессиональные отравления свинцом, ртутью, фосфор- и  
   хлорорганическими веществами. Меры профилактики.

Содержание практической работы.

1. Решение ситуационных задач.

2 цикл с 7 по 12 занятие

Тема 7 **Гигиена труда при работе с источниками ионизирующих излучений и радиоактивными веществами.**

Вопросы:

1. Применение радиоактивных веществ, источников ионизирующих  
   излучений в медицине и народном хозяйстве. Общая характеристика  
   открытых и закрытых источников ионизирующих излучений.
2. Характеристика основных видов излучений (альфа-, бета-, гамма- и  
   рентгеновского излучений). Особенности биологического действия  
   ионизирующих излучений.
3. Основные методы радиометрических исследований и радиационного  
   контроля. Предельно допустимые дозы внутреннего и внешнего  
   облучения.
4. Профилактика радиационных поражений при работе с открытыми и  
   закрытыми источниками ионизирующих излучений. Планировка  
   радиологического отделения.

Содержание практической работы.

1. Решение ситуационных задач.
2. Знакомство с дозиметрической и радиометрической аппаратурой. ДП-5А, КИД-2, ТИСС и др.

Тема 8**Санитарно-гигиенические требования к микроклимату детских**

**учреждений.**

Вопросы:

1. Физические свойства воздуха и их влияние на организм человека.  
   Особенности теплообмена детского организма с внешней средой.
2. Понятие о микроклимате, факторы его составляющие. Комплексное  
   нормирование показателей микроклимата в жилых, школьных,  
   больничных помещениях, в детских садах.
3. Приборы для определения температуры, влажности, скорости  
   движения воздуха, атмосферного давления.
4. Методы комплексной оценки влияния факторов микроклимата на  
   организм. Использование кататермометрии для определения скорости  
   движения воздуха.

Содержание практической работы.

1. Определение температуры воздуха.
2. Определение влажности воздуха.
3. Определение скорости движения воздуха при помощи кататермометра.
4. Определение охлаждающей способности воздуха.
5. Определение ЭЭТ.
6. Решение ситуационных задач.

Тема 9 **Гигиенические требования к освещению детских учреждений.**

Вопросы:

1. Солнечная радиация, ее спектральный состав и значение для организма детей и подростков.
2. Факторы, влияющие на уровень естественного освещения в помещениях. Показатели, характеризующие состояние естественного освещения и их нормативы для детских учреждений различного типа (детские сады, больницы, школы).
3. Гигиенические требования к искусственному  
   освещению. Характеристика различных видов источников искусственного освещения. Виды светильников. Нормы искусственного освещения.
4. Приближенный метод оценки искусственного освещения.
5. Способы определения зрительного утомления в зависимости от условий освещенности.
6. Устройство люксметра.

Содержание практической работы.

1. Определение светового коэффициента в помещении.
2. Определение углов отверстия и падения на рабочем месте.
3. Определение коэффициента естественной освещенности на рабочих местах при помощи объективного люксметра.
4. Определение достаточности искусственной освещенности в помещениях при помощи метода GATT и люксметра.

Тема 10 **Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов лечебно-профилактических учреждений.**

Вопросы:

1. Гигиеническая оценка существующих систем больничного строительства.
2. Гигиенические требования к больничному участку и планировке больничной усадьбы.
3. Палатная секция основная структурно-планировочная единица детской больницы.
4. Санитарно-гигиенические требования к больничной палате.
5. Особенности планировки инфекционного и хирургического кабинета.
6. Санитарный режим и содержание помещений в больнице.

Содержание практической работы.

1. Проведение санитарно-гигиенической экспертизы проекта больницы.
2. Решение ситуационных задач.

Тема 11 **Экологическая экспертиза и гигиеническая оценка среды обитания детей и подростков.**

Вопросы:

1. Гигиенические методы оценки качества окружающей среды.
2. Оценка загрязненности генеральных сред. Химические и  
   бактериологические критерии качества воздуха в различных  
   помещениях.
3. Понятие вентиляции помещений, ее классификация. Гигиеническое значение вентиляции.
4. Профилактика внутрибольничных инфекций.

Содержание практической работы.

1. Оценка состояния светового комфорта.
2. Оценка состояния воздушного комфорта.
3. Оценка состояния теплового комфорта.

Тема 12 **Санитарно-гигиенические требования к качеству питьевой**

**воды. Методы ее оценки.**

Вопросы:

1. Физиологическое, эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое  
   значение воды. Заболевания, связанные с химическим составом воды.
2. Показатели, по которым оценивается качество питьевой воды  
   (органолептические, химические, бактериологические), ГОСТ 2874-  
   82, его значение. Санитарные требования к воде колодцев.
3. Санитарное значение органолептических показателей, окисляемости,  
   азотосодержащих веществ, жесткости, коли-титра и микробного  
   числа. Химическое загрязнение воды.
4. Санитарно-гигиенические требования к источникам  
   централизованного водоснабжения (ГОСТ 2761-81).
5. Гигиенические требования к устройству и оборудованию шахтных  
   колодцев.

Содержание практической работы.

1. Определение органолептических свойств воды.
2. Исследование физических и химических показателей качества воды.

Определение азотосодержащих веществ