

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа дисциплины	«Гигиена»
Кафедра - разработчик рабочей программы	Общая гигиена
Уровень высшего образования	Бакалавриат
Специальность/Направление подготовки	34.03.01 Сестринское дело
Квалификация (специальность)	Академическая медицинская сестра (для лиц мужского пола – Академический медицинский брат). Преподаватель
Форма обучения	Очная
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Дисциплина гигиена относится к Базовой части Базовой части ОПОП 34.03.01 Сестринское дело (уровень бакалавриата).
Краткое содержание дисциплины (модулей) (через основные дидактические единицы)	<p>Раздел 1. Введение. Предмет и задачи гигиены</p> <p>1.1. Основы гигиенических знаний в профилактической медицине.</p> <p>Раздел 2. Гигиена окружающей среды.</p> <p>2.1 Атмосферный воздух и его физические свойства.</p> <p>2.2 Химический состав атмосферного воздуха и его гигиеническое значение. Углекислый газ и его гигиеническое значение.</p> <p>2.3 Солнечная радиация и ее гигиеническое значение. Гигиенические характеристики ультрафиолетовой, инфракрасной и видимой части солнечного спектра. Методы оценки естественного и искусственного освещения.</p> <p>2.4 Гигиеническая оценка качества питьевой воды. Источники хозяйственно-питьевого водоснабжения и их гигиеническая оценка.</p> <p>2.5 Источники водоснабжения и условия их формирования. Гигиеническая оценка органического загрязнения воды.</p> <p>Раздел 3. Эколого-гигиенические основы планировки и благоустройства населенных мест. Гигиена жилых и общественных зданий. Гигиена жилых и общественных зданий.</p> <p>Раздел 4. Больничная гигиена</p> <p>4.1 Гигиена больниц гигиеническая оценка размещения и планировки отдельных структурных подразделений медицинских организаций.</p> <p>4.2 Профилактика ИСМП.</p> <p>Раздел 5. Основы гигиена питания.</p> <p>5.1 Физиологические основы рационального питания. Гигиеническая оценка адекватности питания.</p> <p>5.2 Гигиеническая экспертиза пищевой ценности и доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>5.3 Пищевые отравления, их расследование и профилактика.</p> <p>Раздел 6. Основы гигиена детей и подростков.</p>

	<p>6.1. Гигиеническая оценка учебной деятельности и состояние здоровья детей.</p> <p>Раздел 7. Основы гигиены и физиологии труда.</p> <p>7.1 Физиология труда.</p> <p>7.2 Физиологические методы исследования в гигиене труда. Профессиональные вредности и заболевания.</p>
Коды формируемых компетенций	ОПК-8
Объем, часы/з.е.	72/2
Вид промежуточной аттестации	Зачет