

Тематический план практических занятий по гигиене в осеннем семестре на 2019-2020 учебный год 3 курс лечебный факультет.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов (мяса, рыбы, консервов).
2. Пищевая и биологическая ценность молока.
3. Методы оценки адекватности питания (оценка рациона по меню-раскладке).
4. Понятие о пищевом статусе.
5. Профилактика пищевых отравлений (деловая игра).
6. Итог по гигиене питания.
7. Обеспечение безопасности при работе с источниками ионизирующих излучений в лечебных учреждениях. Решение комплексных ситуационных задач.
8. Основы организации санитарно-эпидемиологического надзора за питанием и водоснабжением военнослужащих.
9. Итоговый тестовый контроль. Прием практических умений.

Зав. кафедрой гигиены

проф.

Стародумов В.Л.