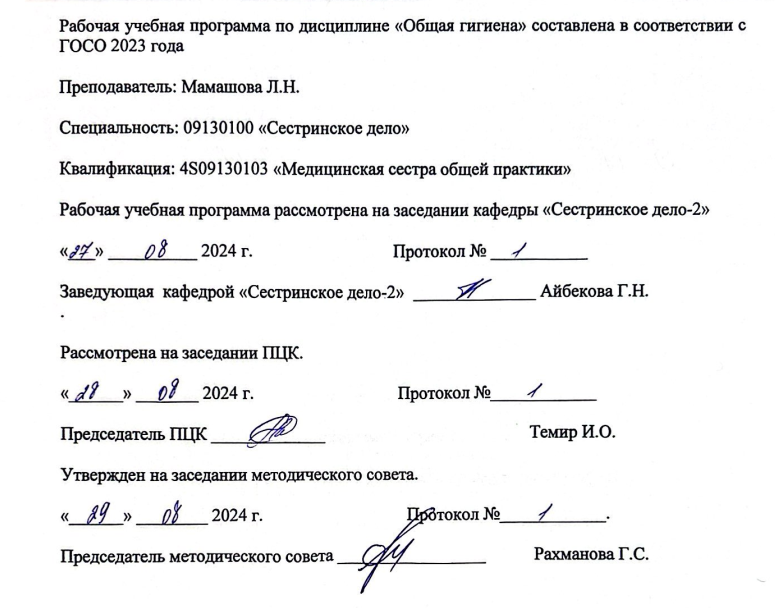
**Медицинский колледж при АО «Южно-Казахстанская**

**медицинская академия»**



**Шымкент, 2024г.**



**1.1. Введение:**

Общая гигиена - основная профилактическая отрасль медицины, наука, изучающая влияние природных и антропогенных факторов окружающей среды на организм человека и здоровье общества, разрабатывающая гигиенические нормативы, санитарно-гигиенические процедуры и мероприятия, направленные на профилактику заболеваний, укрепление и поддержание человеческого организма. здоровье, обеспечивающее оптимальные условия для жизнедеятельности. Гигиена - одна из междисциплинарных предметов, раздел которого включает в себя отдельную область гигиенической науки и практики - коммунальную гигиену, гигиену труда, гигиену питания, гигиену детей и подростков и др.

**1.2. Цель дисциплины:**

* Формирование у студентов профилактического мышления необходимого медицинскому работнику во всех аспектах будущей профилактической деятельности;
* Формирование у студентов основ гигиенических знаний, позволяющих решать не только вопросы профилактики заболеваний, но и повышения гигиенической грамотности населения;

**1.3. Задачи дисциплины:**

* дать представление о факторах окружающей среды;
* применять гигиенические знания для профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья;
* научить выделить возможную роль факторов окружающей среды, как этиологических или факторов риска заболевания;
* научить применять гигиенические знания для повышения гигиенической грамотности населения.

**1.4. Конечные результаты обучения:**

Студент должен знать:

• Гигиеническое нормирование качества окружающей среды, гигиеническую оценку микроклимата помещений, оценку отопления, закономерности влияния различных факторов внешней среды на организм;

• Основные направления гигиены жилья и общественных зданий, атмосферного воздуха, воды и почвы;

• Гигиену питания, гигиеническую ценность белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;

• Внутрибольничные инфекции и их профилактика;

• методы и модели санитарного просвещения.

**1.5. Пререквизиты:**

* Казахская литература
* Информатика

**1.6. Постреквизиты:**

* Основы сестринского дела
* Безопасность и качество в сестринском деле

**1.7. Тематический план:** темы, краткое содержание, виды (методы) обучения и продолжительность занятий (аудиторные занятия).

**1.8.1. Тематический план аудиторных занятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование тем** | **Краткое содержание** | **Кол-во часов** |
| 1 | Введение. Научные основы гигиенического нормирования и прогнозирования. | Гигиена – основная профилактическая дисциплина медицины. Цель и задачи гигиены. Основные методы исследования гигиены. Разделы гигиены. Предупредительный и текуший санитарный надзор. Гигиенические нормативы. Приоритетность и принципы нормирования. | 2 |
| 2 | Гигиеническая оценка микроклимата помещений. Оценка отопления. | Гигиеническое значение воздушной среды. Микроклимат помещении. Методика измерения температурного режима и влажности воздуха помещении. Термометр, психрометр, барометр, анемометр. Принципы работы. Комплексная оценка влияния микроклиматических факторов на организм человека. | 2 |
| 3 | Гигиена жилых и общественных зданий. | Совокупное воздействие жилищных условий (физические, химические,  биологические факторы) и степени их благоустройства на жизнедеятельность и  здоровье человека. | 2 |
| 4 | Гигиена атмосферного воздуха. | Гигиеническое значение температуры, влажности и скорости движения воздуха. Микроклимат, факторы, его формирующие. Виды микроклимата, влияние на организм человека. | 2 |
| 5 | Гигиена воды и почвы. | Физиологическое и гигиеническое значение воды. Гигиенические требования к питьевой воде. Эпидемиологическое значение воды и почвы. Роль почвы в распространении инфекционных и паразитарных заболеваний. Мероприятия по санитарной охране водоисточников и почвы. | 2 |
| 6 | Питание как фактор здоровья. Пищевые отравления и их профилактика.  **Рубежный контроль-1** | Функции питания. Биологическое действие пищи и виды питания. Основные группы продуктов, необходимых в питании детей и подростков. Их пищевая и биологическая ценность. Понятие о рациональном питании. Пищевые отравления. Классификация пищевых отравлений. | 2 |
| 7 | Гигиена питания. Гигиеническое значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. | Рациональное питание, его гигиеническое значение. Значение белков жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в питании детей и подростков. | 2 |
| 8 | Гигиена детей и подростков | Особенности роста и развития детей в разные возрастные периоды. Здоровье детей и подростков и факторы, его обусловливающие. Методы изучения и оценки физического развития. | 2 |
| 9 | Санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены труда. | Медицина труда и обеспечение здоровья работающих. Факторы трудового процесса. Оценка профессионального риска для здоровья работающих. | 2 |
| 10 | Гигиена в лечебно-профилактических учреждениях. | Виды режимов в ЛПУ. Гигиенические требования к планировке, микроклимату, освещению, отоплению, вентиляции в помещениях различных назначений. | 2 |
| 11 | Гигиеническое воспитание и обучение.  **Рубежный контроль-2** | Гигиеническое воспитание населения в области профилактики инфекционных, экологически обусловленных и профессиональных заболеваний. | 2 |
| 12 | Дезинфекция, стерилизация, дезинсекция, дератизация. | Дезинфекция, определение, виды. Стерилизация, определение, методы. Дезинсекция, определение, способы и средства ее проведения.Дератизация, определение, способы и средства ее проведения. | 2 |
| **Всего часов: 24** | | | |

**1.9. Методы обучения и преподавания:**

* Лекции: обзорная.
* Устный опрос, решение тестовых вопросов работа в малых группах.

**2.0. Критерии и правила оценки знаний:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка** | **Описание контрольных методов (кейс, проект, анализ моделей, презентация, тест....)** | Вес |
| ТК 1 (ТК А (лекции,семинары)): одиночные и групповые задании, участие в групповых тематических дебатах | 1. задачи для анализа   -контрольные вопросы  -задании  -тестовые задании | 15% |
| Рубежный контроль | Тестовые задания по курсу. | 15% |
| Рейтинг допуска к экзамену |  | Х60% |
| Итоговый экзамен | Билеты и тестовые вопросы по предмету. | Х40% |
| Итоговая оценка по курсу |  | 0-100 |

**Рейтинговая шкала.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка по буквенной системе | Цифровой эквивалент | Баллы (%-ное содержание) | Оценка по традиционной системе |
| А | 4,0 | 95-100 | Отлично |
| А- | 3,67 | 90-94 |
| В+ | 3,33 | 85-89 | Хорошо |
| В | 3,0 | 80-84 |
| В- | 2,67 | 75-79 |
| С+ | 2,33 | 70-74 |
| С | 2,0 | 65-69 | Удовлетворительно |
| С- | 1,67 | 60-64 |
| D+ | 1,33 | 55-59 |
| D- | 1,0 | 50-54 |
| F | 0 | 0-49 | Неудовлетворительно |
| Критерии оценки | ***Отлично «А»:*** Студент предоставляет исчерпывающий полный ответ в области  ***Хорошо «В+» - «С+»:*** Студент демонстрирует знания в области  ***Удовлетворительно «С» - «D»:*** Студент обладает знаниями в области  ***Неудовлетворительно «F»*:** Студент имеет некоторые представления в области | | |

Итоговая оценка дисциплины автоматически рассчитывается в зависимости от типа вида контроля, включаемого в официальный список в следующем формате:

**• Итоговая оценка =** (AB (Аудитория, Семинары)

Экзамен (индивидуально): итоговый тест

**• Руководство по их реализации:**

• Прочитайте и повторите распространяемые материалы, представленные во время занятий (лекции, семинары)

**Критерии оценки:**

• Финальный тест: он предназначен для проверки знаний и понимания курса.

• Тест проходит от 50 до 100 вопросов, каждый правильный ответ составляет 1 балл.

**Сроки сдачи**

• Ориентировочный срок выполнения задания: две недели после завершения курса. В случае задержки применяется понижающий коэффициент: например, 0,75 - 0,9

**1.10 Материально-техническое обеспечение:** ноутбук, мультимединый проектор.

**1.10.1. Основная литература.**

1. Жалпы гигиена : оқулық / А. М. Большаков; қаз. тіліне ауд. М. Б. Жандаулетова; жауапты ред. Ш. Е. Токанова ; РФ білім және ғыл. министрлігі. - 3-бас., қайта өңд. және толықт. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 400 бет. с.

2. Бейсенбаев А.Ю., Жандарбекова Д.Д., Кожабекова Г.А. Дұрыс тамақтану негіздері. Оқу құралы. 2016

3. Тогузбаева К.К. Гигиена труда при работе с видеотерминалами/. Бейнетерминалдармен жұмыс істеу кезіндегі еңбек гигиенасы: оқу құралы. 2019

**1.10.2 Электронные издания:**

1. Тогузбаева К.К. Еңбек гигиенасындағы машықтану сабақтарына арналған жетекші оқу құралы. "АҚНҰР", 2019https://aknurpress.kz/login 1. Тоғызбаева К.К. Өндіріс кәсіпорындарының қайта құрылуы мен жаңадан құрылыс салыну кезіндегі санитарлық сақтық қадағалау. Оқу құралы. "АҚНҰР", 2015https://aknurpress.kz/login 3. Ерманова С. А. Тамақтану, су, топырақ, ауа гигиенасы. Оқу құралы. "АҚНҰР". 2012

2. Ордабеков С.О. Жас ерекшелік анатомиясы, физиологиясы және гигиенасы. Оқу құралы. "АҚНҰР", 2019https://aknurpress.kz/login

3. Неменко Б.А. Коммуналдық гигиена: оқулық. "АҚНҰР", 2013https://aknurpress.kz/login