

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**  
**ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**  
**гігієни та екології**

**для студентів III курсу на V семестр 2015/2016 н.р.**

1	<a href="#">Вступне заняття. Методи гігієнічних досліджень. Організація навчально-дослідницької роботи студентів. Структура СЕС, санітарне законодавство.</a>
2	<a href="#">Методи визначення інтенсивності ультрафіолетового випромінювання. Методика використання ультрафіолетового випромінювання з метою профілактики захворювань і санації повітряного середовища.</a>
3	<a href="#">Методика визначення та гігієнічна оцінка природного освітлення приміщень.</a>
4	<a href="#">Методика визначення та гігієнічна оцінка штучного освітлення приміщень.</a>
5	<a href="#">Методика визначення та гігієнічна оцінка температурно-вологісного режиму приміщень.</a>
6	<a href="#">Методика визначення та гігієнічна оцінка напрямку та швидкості руху повітря.</a>
7	<a href="#">Методика гігієнічної оцінки комплексного впливу параметрів мікроклімату на теплообмін людини.</a>
8	<a href="#">Методика гігієнічної оцінки кліматопогодних умов та їх вплив на здоров'я людини.</a>
9	<a href="#">Методика визначення концентрації CO<sub>2</sub> та окиснюваності повітря як показників антропогенного забруднення повітря та вентиляції приміщень.</a>
10	<a href="#">Методика санітарного обстеження джерел водопостачання та відбору проб води для бактеріологічного і санітарно-хімічного дослідження. Методика оцінки питної води за результатом лабораторного аналізу проб.</a>
11	<a href="#">Методи і засоби очистки, знезараження води при централізованому і децентралізованому водопостачанні.</a>
12	<a href="#">Методика гігієнічної оцінки ґрунту за даними санітарного обстеження ділянки та результатами лабораторного аналізу проб.</a>
13	<a href="#">Гігієна населених міст та жител.</a>
14	<a href="#">Гігієнічна оцінка основних нутрієнтів.</a>
15	<a href="#">Гігієнічна оцінка вітамінів, мікро та макроелементів. Біодобавки та їх роль у харчуванні.</a>
16	<a href="#">Методика розрахунку енерговитрат людини та її потреб у харчових речовинах.</a>
17	<a href="#">Методика вивчення та оцінка харчового статусу людини.</a>
18	<a href="#">Хвороби, які мають аліментарне походження (аліментарні дефіцити) Ожиріння. Аналіз основних дієт.</a>
19	<a href="#">Методика експертної оцінки хліба та хлібопродуктів.</a>
20	<a href="#">Методика експертної оцінки молока та молокопродуктів.</a>
21	<a href="#">Методика експертної оцінки м'яса та м'ясопродуктів.</a>
22	<a href="#">Харчування окремих груп населення. Дієтичне та лікувальне-профілактичне харчування.</a>
23	<a href="#">Методика розслідування випадків харчових отруєнь.</a>
24	<a href="#">Аналіз харчування студентів (ІДЗ).</a>
25	<a href="#">Підсумковий модульний контроль.</a>