

**Перечень теоретических вопросов и практических умений для
подготовки к промежуточной аттестации (экзамен) по ПМ.05.
Выполнение санитарно-эпидемиологических исследований**

МДК.05.01. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

1. Предмет изучения и содержание гигиены. Основные задачи гигиены, объект изучения гигиены, понятия окружающей среды и ее факторов.
2. Понятие «санитария». Взаимосвязь гигиены и экологии человека. Понятия: среда обитания, экологические факторы среды.
3. Основные цели и задачи санитарно-гигиенических исследований. Методы гигиенических исследований.
4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор), ее структура, виды деятельности, задачи, функции.
5. Правила работы и техника безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях.
6. Воздух, как фактор внешней среды. Физико-химические свойства и его гигиеническое значение.
7. Гигиеническое значение вредных газообразных примесей в воздухе. Гигиеническое значение механических примесей в воздухе.
8. Влияние загрязнения воздуха на здоровье человека (химическое, биологическое загрязнение). Понятие о предельно-допустимой концентрации (ПДК).
9. Физические параметры воздушной среды.
10. Значение воды фактора в жизни человека. Нормы потребления воды. Физиологическое, гигиеническое, экологическое значение воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
11. Органолептические свойства воды. Минеральный состав воды.
12. Роль воды в возникновении заболеваний. Эндемические и эпидемиологические заболевания.
13. Источники водоснабжения, их санитарно-гигиенические характеристики.
14. Источники загрязнения водоемов.
15. Методы улучшения качества питьевой воды. Основные и специальные методы улучшения качества воды.
16. Правила отбора проб воды в зависимости от целей исследования.
17. Гигиеническое значение почвы, ее состав, свойства. Роль почвы в передаче инфекционных и паразитарных заболеваний.
18. Загрязнение почвы, источники и последствия загрязнения почвы.
19. Самоочищение почвы. Санитарная охрана почвы. Способы очистки населенных мест.
20. Санитарно-гигиеническое исследование почвы.
21. Правила отбора проб почвы.
22. Понятие об урбанизации. Гигиенические и экологические проблемы урбанизации. Понятие «роза ветров».
23. Гигиенические требования к жилищам. Санитарно-технические системы жилых и общественных зданий.

24. Требования к освещению, вентиляции и отоплению жилых и общественных зданий, инсоляции. Их значение в поддержании благоприятных условий.
25. Система больничных учреждений и их гигиеническая оценка.
26. Принципы профилактики инфекций при оказании медицинской помощи. Особенности планировки, освещения, отопления и вентиляции лабораторий.
27. Здоровье, образ жизни и его составляющие. Гигиенические требования к режиму дня и отдыха.
28. Значение физической активности, закаливания, рационального питания для сохранения и укрепления здоровья. Личная гигиена.
29. Значение гигиенического обучения и воспитания в стратегии укрепления здоровья. Цель, задачи, принципы и средства гигиенического обучения и воспитания.
30. Питание как один из факторов, влияющих на здоровье человека. Определение понятий «рациональное питание», «физиологические нормы питания». Принципы рационального питания.
31. Обмен веществ и энерготраты организма. Энергетический баланс.
32. Рекомендуемые величины физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.
33. Физиологическое значение для организма основных компонентов питания. Основные пищевые вещества.
34. Понятие о диетическом и лечебно-профилактическом питании. Биологически активные добавки (БАДы), их значение в питании человека.
35. Белки. Состав белков и их значение в питании. Основные источники белков в питании.
36. Жиры: их значение в питании. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение, источники.
37. Углеводы: их значение в питании. Гигиеническая характеристика и источники отдельных видов углеводов.
38. Минеральные элементы. Классификация минеральных веществ. Основные источники минеральных элементов.
39. Витамины, их классификация. Значение витаминов и их основные источники.
40. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Болезни, связанные с недостатком в рационе белков, витаминов, минеральных веществ.
41. Болезни избыточного питания. Профилактика заболеваний, обусловленных нарушениями в питании.
42. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии.
43. Пищевые токсикоинфекции. Сальмонеллез. Пищевые интоксикации. Стафилококковая интоксикация. Ботулизм. Профилактика пищевых отравлений бактериального происхождения.
44. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления ядовитыми грибами. Отравления ядовитыми растениями. Микотоксикозы. Профилактика.
45. Санитарная экспертиза пищевых продуктов.
46. Правила отбора проб пищевых продуктов, оформление акта отбора.

47. Принципы методов и гигиеническое значение показателей: плотности молока; кислотности молока.
48. Принципы методов и гигиеническое значение показателей: содержания соды, крахмала, перекиси в продуктах.
49. Понятие «труда и работы». Физический и умственный труд, современные формы труда, их физиологические особенности.
50. Физиологические сдвиги в организме при работе: изменения со стороны дыхательной, сердечно-сосудистой и нервной систем; изменения водносолевого и витаминного обменов (основные характеристики).
51. Утомление и причины его развития. Переутомление. Профилактика.
52. Понятие «профессиональные вредности». Классификация профессиональных вредностей.
53. Понятие «профессиональные заболевания». Профилактика профессиональных заболеваний.
54. Профессиональные вредности в системе здравоохранения.
55. Действие на организм производственной пыли, шума, вибрации. Профилактика.
56. Характеристика вредных производственных факторов: физических, химических, биологических, нервно-психических, механических факторов, обуславливающих динамическую и статическую нагрузку на опорно-двигательный аппарат.
57. Профзаболевания, связанные с вынужденным однообразным положением тела. Профилактика.
58. Профзаболевания, связанные с вредным воздействием микроклимата, шума, производственной пыли. Профилактика.
59. Производственный травматизм. Причины производственного травматизма. Профилактика.
60. Показатели естественного и искусственного освещения помещений.

Перечень практических умений для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен) ПМ. 05.

Выполнение санитарно-эпидемиологических исследований

МДК.05.01. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

1. Представить лабораторную посуду и принадлежности для проведения санитарно-гигиенических исследований.
2. Представить алгоритм определения температурного режима воздуха. Цель проведения исследования.
3. Представить алгоритм определения влажности воздуха. Цель проведения исследования.
4. Представить алгоритм определения скорости движения воздуха. Цель проведения исследования.
5. Представить алгоритм определения атмосферного давления. Цель проведения исследования.
6. Представить алгоритм забора воздуха для проведения его исследования аспирационным методом.

7. Представить алгоритм забора воздуха для проведения его исследования седиментационным методом.
8. Представить алгоритм определения пыли в воздухе весовым методом. Цель проведения исследования.
9. Представить алгоритм определения окиси углерода в воздухе.
10. Представить алгоритм отбора проб водопроводной воды для лабораторного исследования.
11. Представить алгоритм определения органолептических свойств воды. Цель проведения исследования.
12. Представить алгоритм определения хлоридов и остаточного хлора в питьевой воде. Цель проведения исследования.
13. Представить алгоритм определения щелочности. Цель проведения исследования.
14. Представить алгоритм определения жесткости воды. Цель проведения исследования.
15. Представить алгоритм определения окисляемости воды. Цель проведения исследования.
16. Представить алгоритм отбора проб почвы для лабораторного санитарно-гигиенического исследования.
17. Представить алгоритм физико-химического исследования проб почвы. Цель проведения исследования.
18. Представить алгоритм санитарно-микробиологического исследования почвы.
19. Представить алгоритм проведения определения естественного и искусственного освещения в помещении. Цель проведения исследования.
20. Представить алгоритм определения санитарно-гигиенических показателей общественных и жилых помещениях. Цель проведения исследования.
21. Представить алгоритм определения суточных энергетических затрат взрослого человека расчетным методом. Цель проведения исследования.
22. Представить алгоритм отбора проб пищевых продуктов. Цель проведения отбора проб пищевых продуктов.
23. Представить алгоритм определения нитратов в овощах и фруктах. Цель проведения исследования.
24. Представить алгоритм отбора проб молока и молочных продуктов.
25. Представить алгоритм определения органолептических показателей молока.
26. Представить алгоритм определения плотности и кислотности молока.
27. Представить алгоритм отбора проб мяса и мясных продуктов для проведения санитарно-микробиологического исследования.

28. Представить алгоритм санитарной экспертизы мяса. Цель проведения санитарной экспертизы.

29. Представить алгоритм санитарной экспертизы хлеба. Цель проведения санитарной экспертизы.

30. Представить алгоритм определения сернистого газа в воздухе рабочей зоны. Цель проведения исследования.

Литература для подготовки студентов к экзамену по ПМ.05 Выполнение санитарно-эпидемиологических исследований

Основная литература:

1. Мустафина, И.Г. Гигиена и экология: учеб. пособие /И.Г. Мустафина. - Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2019. - 465 с.– Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Информационно-методический центр «Экспертиза» - www.crc.ru
2. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения – www.mednet.r

3. Солодовников, Ю.Л. Гигиена и экология человека: цикл лекций и практических занятий: учеб. пособие/ Ю.Л. Солодовников. - Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2017.

4. Архангельский, В.И. Гигиена и экология человека: учеб. / В.И. Архангельский, В.Ф.Кириллов. - Москва: ГЭОТАРМедиа, 2013. - 176 с.– Текст: непосредственный.

5. Действующие правовые, нормативные, методические документы необходимые для освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

