

**ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ
III КУРС – V СЕМЕСТР**

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА»

**МДК 05.01 «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ»**

1. Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Этапы экспертизы, виды заключений.
2. Климат и погода. Их влияние на организм человека.
3. Солнечная радиация. Биологическое действие инфракрасного и ультрафиолетового излучения.
4. Температура воздуха, влияние на организм. Профилактика неблагоприятного действия высокой и низкой температуры.
5. Физиологические сдвиги, происходящие в организме во время работы. Утомление и переутомление. Причины, профилактика.
6. Производственные яды. Классификация. Пути поступления, выведения. Судьба ядов в организме.
7. Шум и вибрация, определение, действие на организм, меры защиты.
8. Ионизирующее излучение. Виды лучей, действие на организм. Меры защиты.
9. Электромагнитное излучение. Действие на организм. Меры защиты.
10. Состав атмосферного воздуха, источники его загрязнения. Влияние загрязнений на здоровье.

11. Специфическое действие некоторых ядов. Меры по охране атмосферного воздуха.
12. Значение воды. Источники водоснабжения, их характеристика. Методы улучшения качества воды.
13. Требования к качеству питьевой воды. Меры по охране водоемов.
14. Значение механических свойств почвы, и химического состава.
15. Эпидемическое значение почвы. Меры по охране почвы.
16. Источники загрязнения почвы. Способы удаления и обезвреживание отходов.
17. Яды раздражающего действия (хлор, аммиак, сероводород, окислы азота) действие на организм, профилактика.
18. Гигиенические требования к освещению, факторы, влияющие на естественное и искусственное освещение. Показатели, нормы.
19. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению. Виды отопления, их характеристика.
20. Пищевые отравления – бактериальные токсикозы. Возбудители, клиника, профилактика.
21. Значение воды. Источники водоснабжения их характеристика. Методы улучшения качества питьевой воды.
22. Принципы рационального питания. Характеристика белков, жиров, углеводов.
23. Характеристика витаминов и минеральных солей, нормы потребления.
24. Пищевые отравления микробного происхождения – токсикоинфекции. Причины, возбудители, клиника, профилактика.

25. Производственные яды. Пути поступления в организм, выведения. Поведение ядов в организме. Меры профилактики.
26. Объясните, в каких условиях тепловое самочувствие человека будет лучше – при t° воздуха $+32^{\circ}$, влажности 45 %, скорости воздуха 0,7 м/сек, или при t° 27° , влажность 85 %, скорость движения воздуха 0,2 м/сек.
27. Отобрана проба воздуха аспирационным методом в количестве 12 литров. Температура воздуха в момент отбора 5° , атмосферное давление 748 мм рт ст. Приведите объем воздуха к нормальным условиям.
28. При исследовании воды из крана обнаружено: запах и вкус 2 балл, окраска 10° , прозрачность 50 см. Оцените органолептические свойства воды.
29. При исследовании воды из колодца обнаружено:
- коли - индекс 15
- микробное число 400
Оцените безопасность воды.
30. При исследовании воды из скважины обнаружено:
- сульфатов – 500 мг/л
- хлоридов – 350 мг/л
К чему приведет длительное использование такой воды.
31. При исследовании пробы мяса обнаружено наличие аммиака в фильтрате. Дайте заключение о пригодности мяса.
32. Площадь классной комнаты 50 метров. Площадь окон составляет 9,8 метров. Оцените естественное освещение класса.
33. Для определения зернистости почвы просеяно 300 г земли через набор сит. На верхнем сите задержалось 20 г, на втором- 50г, на третьем- 90 г, остальная почва задержалась на последнем сите. Оцените механические свойства почвы.
34. Одновременные замеры освещенности в помещении и вне его показали:
- освещенность внутри помещения – 100 лк,
- снаружи – 12000 лк.
Оцените освещенность помещения.
35. При исследовании пробы молока обнаружено наличие соды и крахмала. О чем говорит наличие этих веществ в молоке.

36. Учебная аудитория освещена люминесцентными лампами теплого белого света. Освещенность на рабочих столах составляет 259 лк. Оцените освещенность учебной комнаты.
37. Студент за сутки съел: 10 г вареной колбасы, 300 г пшеничного хлеба, 2 яйца весом 119 г, выпил 200 мл молока. Сколько белков, жиров и углеводов он получил?
38. Студент за сутки съел: 50 г сливочного масла, 100 г сала, 200 г жирной свинины. Сколько жиров получил студент. Оцените это количество. К каким последствиям сможет привести такое питание.
39. При исследовании пробы молока обнаружено: удельный вес 1,020; кислотность - 24°. Дайте заключение о качестве молока.
40. При исследовании колбасы высшего сорта обнаружен крахмал. Дайте заключение о качестве колбасы.
41. Мальчик 8 лет, рост 122 см, вес 24 кг, окружность груди 60 см. Дайте заключение о физическом развитии ребенка.
42. После употребления в пищу балыка рыбы домашнего изготовления, через двое суток появились симптомы нарушения зрения, сухость во рту, затруднение речи, глотания. Поставьте предварительный диагноз пищевого отравления.
43. Девочке 16 лет, рост 180 см, вес 44 кг, окружность груди 75 см. Дайте заключение о физическом развитии ребенка.
44. Лаборант химической лаборатории разбил баллон с химическим веществом. Раздался резкий, удушающий запах. Парами вызван ожог дыхательных путей. При попадании капель на кожу образовались ожоги. Отравление каким веществом произошло?
45. При исследовании пробы воды из колодца обнаружено: аммиака – 1 мг/л, нитратов – 45 мг/л. Дайте заключение о качестве воды.
46. При исследовании пробы хлеба обнаружено: запах неприятный, гнилостный. Мякиш влажный, желтовато – зеленого цвета. Дайте заключение о качестве хлеба.
47. При исследовании воды из артезианской скважины обнаружено: коли – титр – 1000 мл, микробное число – 20.
Дайте заключение о качестве воды.

48. При оценке освещенности помещения обнаружено наличие затеняющих предметов, величина естественного освещения внутри помещения составляет 50 лк, на улице 250000 лк. Оцените освещенность, дайте предложения по ее улучшению.
49. Показания сухого термометра психрометра Августа - 20° , влажность термометра - 18° . Найдите и оцените влажность воздуха.
50. При исследовании пробы воды из скважины обнаружена повышенная жесткость. К чему может привести длительное использование такой воды.