

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	КОНСПЕКТ	Издание: П
		Дата: 01.02.2013 г.
		Страница 1 от 2

## МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ПЛЕВЕН

### УЧЕБНА ДИСЦИПЛИНА „ХИГИЕНА”

#### КОНСПЕКТ ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ (УЧЕБНА 2015/2016 Г.)

1. Предмет, цел, задачи и методи на хигиената. Основни раздели. Превенция - хигиенно нормиране, контрол.
2. Хигиенно-екологични проблеми, произтичащи от глобализацията и урбанизацията.
3. Замяряване на биосферата - видове замърсители, източници, влияние върху човека и планетата.Профилактика.
4. Влияние на климата и времето върху здравето на човека. Метеотропни реакции и заболявания. Аклиматизация
5. Хигиенни изисквания към качествата на питейната вода. Ендемични заболявания. Профилактика на замърсяването ѝ.
6. Хигиенни проблеми на водоснабдяването на населените места - източници, системи, нормативи. Проблеми с водните ресурси в света. Методи за пречистване и обеззаразяване на водата.
7. Хигиенни проблеми на устройството на населените места. Борба с шума. Хигиена на лечебно-профилактичните заведения - планиране, устройство, обзавеждане. Профилактика на вътреболничните инфекции. Лечебно-предпазен режим.
8. Хигиенни изисквания към специализираните лечебно-профилактични заведения - инфекциозни, фтизиатрични, хирургически, акушеро-гинекологични, детски. Хигиенни проблеми на труда на работещите в здравеопазването.
9. Хигиенни проблеми при използването на източници на йонизираща радиация. Принципи на защита от външно облъчване.
10. Цел и задачи на хигиената на храненето. Рационално хранене. Методи за хигиенна оценка на фактическото хранене. Цел и задачи на предпазното професионално хранене. Същност на диетичното хранене.
11. Физиологични норми на хранене. Изисквания към меню - разкладката. Хранене при различни възрастови и професионални групи.
12. Хигиенни изисквания към основните хранителни продукти - мляко, млечни продукти, яйца, месо, риба, растителни и консервирани храни.
13. Заболявания вследствие на дисбалансирано хранене. Профилактика.



ФОРМУЛЯР

Индекс: Фо 04.01.01-02

Издание: П

КОНСПЕКТ

Дата: 01.02.2013 г.

Страница 2 от 2

14. Хранителни заболявания от микробен и немикробен произход. Принципи на профилактиката на хранителните заболявания. Основни задачи на медицинските работници.
15. Хигиенни изисквания към заведенията за обществено хранене и към болничния хранителен блок.
16. Предмет, цел и задачи на хигиената на труда. Задачи на лекаря от Службата по трудова медицина.
17. Предмет, цел и задачи на физиологията на труда. Хигиенна характеристика на съвременните форми на труд. Съвременни ергономични проблеми.
18. Физиологични промени в организма по време на работа. Умора, умореност и преумора. Профилактика.
19. Професионална вредност и професионално заболяване. Класификации. Вредности вследствие неправилната организация на трудовия процес. Профилактика на заболяванията.
20. Хигиенна характеристика на производствения микроклимат. Влияние върху здравето на работещите. Профилактика.
21. Хигиенна характеристика на производствената радиация - УВР, ИЧР, лазерно и радиовълново лъчение. Заболявания. Профилактика.
22. Хигиенна характеристика на производствения шум и вибрации. Заболявания. Профилактика.
23. Промислени отрови - източници, класификация, характеристика, действие върху организма. Профилактика на отравянията.
24. Праховите аерозоли като фактор на работната среда. Професионални заболявания. Профилактика.
25. Хигиенни изисквания към устройството и експлоатацията на промишлените предприятия.
26. Хигиенни проблеми на селскостопанския труд.
27. Хигиена на труда в химическата промишленост. Характерни професионални заболявания. Профилактика.
28. Хигиена на труда в текстилната промишленост. Характерни професионални заболявания. Профилактика.
29. Хигиена на труда в рудодобива, машиностроенето и металообработването. Характерни професионални заболявания. Профилактика.
30. Основни хигиенни изисквания към устройството и експлоатацията на детските заведения. Дневен режим на децата и подрастващите. Изисквания към учебните програми. Профилактични задачи на здравните специалисти.