

**ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ  
II КУРС – IV СЕМЕСТР  
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА»**

**МДК 06.01 «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.