
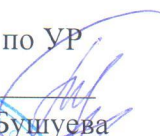
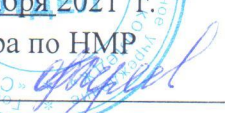



**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВЕРДЛОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

специальность 31.02.03 Лабораторная диагностика  
Форма обучения – очная

<p>Рассмотрено на заседании кафедры Протокол № 1 от «01» <u>сентября</u> 2021 г.</p> <p>и.о. зав.кафедрой </p> <p>к.фарм.н., О.В. Ледянкина</p>	<p align="center"><b>Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену квалификационному</b></p> <p align="center"><b>ПМ.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований</b></p> <p>4 курс, VIII семестр на базе 9 классов 3 курс, VI семестр на базе 11 классов</p>	<p>Согласовано зам. директора по УР  Л.А. Бушуева</p> <p>Утверждено на ЦМС Протокол № 2 от «08» <u>сентября</u> 2021 г. зам. директора по НМР  к.фарм.н., О.В. Ледянкина</p> 
--	--	--

1. Дайте определение коэффициента естественного освещения. Его значение и гигиеническое нормирование.
2. Гигиеническое значение и принцип метода определения содержания железа в воде.
3. Мясо. Дайте санитарно-гигиеническую характеристику его органолептических свойств.
4. Дайте классификацию пыли. Приведите примеры.
5. Дайте понятие повышенного и пониженного атмосферного давления. Укажите, каким прибором можно произвести замеры.
6. Гигрометр-психрометр: назначение, устройство, принцип действия.
7. Дайте характеристику видов термометров. Правила работы с ними. Определение средней температуры воздуха в помещении.
8. Психрометр аспирационный: назначение, устройство, принцип действия.
9. УГ-2 (универсальный газоанализатор): назначение, устройство, принцип действия.
10. Анемометр: назначение, устройство, порядок работы.
11. Правила отбора проб воздуха на содержание токсических веществ с помощью электроаспиратора.
12. Влияние шума на здоровье человека.
13. Порядок проведения экспертизы и анализа пищевых
14. АМ-4, АМ-5 (аспиратор меховой): назначение, принцип действия, порядок работы.
15. Поглотительные приборы: назначение, виды, принцип действия.
16. Дайте характеристику профессиональных заболеваний. Влияние запыленности, шума, вибрации на организм человека.
17. Виды пищевых отравлений. Порядок расследования.
18. Дайте характеристику эндемических заболеваний, связанных с питьевой водой.
19. Принцип метода определения органолептических свойств воды. Гигиеническое значение.
20. Мука. Дайте санитарно-гигиеническую характеристику ее органолептических свойств, кислотности, клейковины.
21. Оценка калорийности питания. Показатели рациональности питания.
22. Общая щелочность воды, гигиеническое значение и принцип метода определения.
23. Физиологические нормы питания. Дайте понятие нерегулируемых и регулируемых трат.

24. Пояса санитарной охраны водоемов. Триада азота.
25. Влажность и кислотность хлеба и хлебобулочных изделий, их гигиеническое значение и принципы методов определения.
26. Дайте характеристику почвы. Расскажите о спорообразующих микроорганизмах, находящихся в почве.
27. Отбор проб и органолептическая оценка мяса.
28. Взятие пробы и органолептическая оценка рыбы.
29. Отбор проб воды для анализа из открытого водоема. Составление акта.
30. Укажите отличие между отбором проб для физико-химического и бактериологического исследования. Заполнение документации.

### **Практическая часть:**

1. Оцените качество колодезной воды, в которой обнаружено 1,8 мг/дм<sup>3</sup> аммонийных солей. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
2. Определите комплексное действие на человека следующих метеорологических факторов: T +35<sup>o</sup>C, влажность 90%, скорость движения воздуха 2 м/с. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
3. Укажите, какими приборами можно оценить скорость движения воздуха. Порядок работы с ними.
4. Поясните, можно ли использовать воду для питьевых целей с постоянным содержанием нитратов 62 мг/дм<sup>3</sup>. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
5. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование использования в питьевых целях воды, содержащей фтора 2,2 мг/дм<sup>3</sup>.
6. Методы определения в молоке соды и крахмала. Дайте оценку показателей.
7. Оцените качество водопроводной воды, если ее цветность 30<sup>o</sup>, а прозрачность – 20 см. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
8. Оцените качество пшеничного хлеба, если при органолептическом исследовании обнаружено, что мякиш беспористый, липкий, тягучий, с запахом валерианы. Каковы причины появления указанных изменений?
9. Оцените качество водопроводной воды, содержание остаточного хлора в которой равно 0,5 мг/дм<sup>3</sup>, термотолерантные колиморфные бактерии и колифаги – не обнаружены, общее микробное число – 30. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование возможности использования воды для хозяйственно-питьевых нужд.
10. Оцените качество муки пшеничной 1 сорта по результатам исследования: цвет белый с желтоватым оттенком, запах – слабый, мучной, вкус – пресный, с хрустом, влажность – 17%, клейковина – 22%. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
11. Порядок оценки баночных консервов. Оцените герметичность консервных банок. Дайте понятие о физическом, химическом и биологическом бомбаже.
12. Оцените комплексное действие на организм человека: t+20<sup>o</sup>C, влажность – 91%, скорость движения воздуха – 0,9 м/с. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
13. Оцените качество колодезной воды, если 100 мл пробы обнаружено: термотолерантных колиморфных бактерий – 24, колифагов – 15, ОМЧ – 70. Окисляемость пробы составила 20 мг/дм<sup>3</sup>. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование возможности использования воды для хозяйственно-питьевых нужд.
14. Определите освещенность люксметром Ю-116.
15. Оцените качество колбасы вареной «Молочной», если по результатам исследования обнаружено превышение количества нитритов, низкая влажность, оболочка сухая, к фаршу прилегает не плотно. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
16. Можно ли использовать для хозяйственно-питьевых нужд воду, жесткость которой 7 ммоль/дм<sup>3</sup>? Каково действие на организм воды с высокой жесткостью?
17. Методика оценки уровня естественного освещения в помещении.

18. Принцип метода определения хлоридов в воде. Санитарно-гигиеническое значение.
19. Оцените световой коэффициент в помещении класса площадью 19,2 м<sup>2</sup>, имеющем 2 окна площадью 1,5 м<sup>2</sup> и 2,05 м<sup>2</sup>. Дайте санитарно-гигиеническую оценку.
20. Оцените комплексное действие на метеофакторов: t+50С, влажность – 78%, скорость движения воздуха – 3 м/с. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование возможных последствий для организма.
21. Оцените условия для работы в лаборатории, если естественная освещенность на рабочем месте 20 лк, а под открытым небом 3000 лк. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование.
22. Оцените комплексное действие на процессы теплоотдачи следующих метеофакторов: t+290С, влажность – 28%, скорость движения воздуха – 1,5 м/с. Дайте санитарно-гигиеническое обоснование возможных последствий для организма.