

LISTA ÎNTREBĂRILOR
de examinare la igiena generală
pentru studenții anului II, Medicină 1

1. Igienă, sanitarie, profilaxie – noțiuni, metodele de studii aplicate în igienă.
2. Factorii studiați de igienă, grupurile lor. Factorii de risc pentru sănătate.
3. Necesitatea cunoașterii igienei de către medicii curativi, domeniile de aplicare a acestor cunoștințe.
4. Alimentația rațională. Principiile. Factorii ce se vor lua în considerație la recomandarea alimentației raționale.
5. Tipurile de cheltuieli de energie ale organismului. Metodele de determinare. Normativele fiziologice de consum de energie pentru diferite grupuri de populație.
6. Importanța biologică a proteinelor. Alimentele surse de proteine (după valoarea biologică). Necesarul în proteine, echilibrul proteic.
7. Importanța biologică a lipidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul lipidic.
8. Importanța biologică a glucidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul glucidic. Glucidele nedigerabile.
9. Vitaminele – caracterizare generală, clasificarea acestora (denumirea uzuală și după componența chimică).
10. Importanța biologică a retinolului și calciferolului, sursele acestora în alimentație, necesarul diurn.
11. Hipervitaminezele, cauzele, manifestările clinice, profilaxia.
12. Importanța biologică a vitaminelor grupului B, necesarul, sursele în alimentație.
13. Importanța acidului ascorbic în alimentație. Necesitatea organismului în vitamina C și factorii ce o determină. Produsele furnizoare și produsele bogate în vitamina C.
14. Hipovitamioza C, cauzele și profilaxia ei. Metodele de determinare a saturației organismului cu vitamina C.
15. Regimul alimentar – noțiune, exigență față de el.
16. Importanța laptelui și produselor acido – lactice în alimentație. Indicii calității laptelui conform normativelor în vigoare.
17. Importanța cărnii, peștelui, ouălor în alimentație. Expertiza igienică a acestor produse. Bolile ce pot fi transmise prin carne, pește, ouă, profilaxia lor.
18. Importanța pâinii în alimentație. Indicii calității pâinii conform normativelor în vigoare.
19. Valoarea nutritivă a legumelor, fructelor, pomuşoarelor.
20. Patologiile alimentare (clasificarea FAO/OMS).
21. Intoxicațiile alimentare – noțiune, clasificare. Particularitățile lor.
22. Toxiinfecțiile alimentare – bacteriile ce le pot condiționa, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice. Principiile de profilaxie a lor.
23. Intoxicațiile stafilococice – patogenia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
24. Botulismul – etiologia, patogenia, produsele ce-l pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
25. Micotoxicozele – etiologia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
26. Funcțiile medicului practician în caz de declanșare a intoxicației alimentare.
27. Importanța igienică a aerului. Straturile atmosferei, caracteristica lor.
28. Importanța igienică a temperaturii și umidității aerului, metode de determinare a lor.
29. Importanța igienică a mișcării aerului, caracteristicile ei, metode de determinare. Roza vânturilor.
30. Microclimat – noțiune, tipurile și acțiunea asupra organismului.
31. Metode de determinare a acțiunii ambiantei termice a aerului asupra organismului.
32. Importanța biologică a radiației solare (infraroșii, vizibile, ultraviolete).
33. Vreme, climă, zone climatice (caracteristică generală). Aclimatizarea ca problema igienică, fazele ei.
34. Influența variației presiunii parțiale a oxigenului asupra organismului.
35. Importanța fiziologică și igienică a bioxidului de carbon.
36. Influența variației presiunii parțiale a azotului asupra organismului.

37. Poluarea atmosferei, definiție, surse de poluare.
38. Poluanții atmosferici, clasificarea lor după acțiunea directă asupra organismului.
39. Efectele poluării aerului atmosferic asupra sănătății (directe și indirecte).
40. Măsuri de protecție ale aerului atmosferic.
41. Ventilația naturală a încăperilor. Tipurile ei și factorii ce o determină.
42. Ventilația artificială –tipurile ei, aplicarea lor.
43. Metoda de calcul a volumului și multiplului de ventilație necesar în locuințe și încăperi publice.
44. Metodele de apreciere a eficacității ventilației încăperilor.
45. Exigențe igienice față de iluminarea naturală a încăperilor. Factorii ce o influențează. Indicii de apreciere a iluminării naturale, normative pentru diferite încăperi.
46. Sursele de iluminare artificială a încăperilor, caracteristica lor igienică.
47. Metodele de studiere și apreciere a iluminării artificiale a încăperilor.
48. Apa ca factor al sănătății.
49. Importanța fiziologică și igienică a apei. Norme de consum, factorii ce le determină.
50. Compoziția micro și macro elementară a apei, influența ei asupra sănătății.
51. Exigențe igienice către calitatea apei potabile. Grupurile de indici ai calității apei potabile (după „Normele sanitare”).
52. Compușii chimici – indicatori de poluare a apei cu substanțe organice.
53. Bolile contagioase transmise prin apă. Grupurile lor. Formele de manifestare a patologiilor hidrice infecțioase.
54. Caracterile principale și secundare a epidemiilor hidrice.
55. Caracteristicile formelor endemice și sporadice a patologiilor hidrice infecțioase.
56. Metodele de ameliorare a calității apei potabile.
57. Caracteristica igienică a metodelor de limpezire și decolorare a apei.
58. Aprecierea igienică a metodelor de dezinfecție a apei.
59. Caracteristica igienică a apelor subterane ca surse de aprovizionare cu apă. Cerințe igienice către sistemul local de aprovizionare cu apă (fântâni).
60. Caracteristica igienică a apelor de suprafață ca surse de aprovizionare cu apă. Autoepurarea apei.
61. Caracteristica igienică a sistemului centralizat de aprovizionare cu apă. Zonele de protecție sanitară a surselor de aprovizionare cu apă.
62. Importanța igienică a solului, sursele de poluare, autoepurarea lui.
63. Componenta chimică a solului. Endemiile geochimice.
64. Solul ca sursă de boli contagioase și invazii parazitare.
65. Modalitățile de epurare a localităților de deșeurii lichide.
66. Modalitățile de epurare a localităților de deșeurii solide.
67. Argumentarea necesității cunoașterii igienei IMS de către medicii curativi.
68. Direcțiile principale de proiectare și construcție a spitalelor contemporane.
69. Rolul medicului curativ în supravegherea sanitară preventivă a IMS.
70. Rolul medicului curativ în supravegherea sanitară curentă a IMS.
71. Factorii ce contribuie la crearea condițiilor igienice în IMS.
72. Cerințele igienice către alegerea sectorului de construcție al IMS. Sistematizarea sectorului spitalicesc.
73. Sisteme de construcție a spitalelor; caracteristica lor.
74. Cerințele igienice către serviciul de internare. Principiul de lucru și asigurarea lui.
75. Unitate de îngrijire medicală (definiție). Cerințele igienice către sistematizarea ei, tipurile.
76. Cerințele igienice către microclimatul încăperilor spitalicești.
77. Sistemele de încălzire folosite în încăperile spitalicești, caracteristica lor.
78. Volumul de ventilație necesar pentru un bolnav, calculul lui.
79. Particularitățile de organizare a schimbului de aer în sala de operație, de naștere, boxe.
80. Aprovizionarea cu apă a IMS. Norme de calitate, cantitate pentru apă.
81. Neutralizarea reziduurilor lichide și solide din spitale.

82. Cerințe igienice către amplasarea spitalelor de boli infecțioase. Particularitățile serviciului de internare a spitalelor de boli contagioase (de schițat).
83. Particularitățile sistematizării interioare a unităților de boli contagioase.
84. Metodele de dezinfectie a aerului din încăperile IMS. Factorii ce condiționează eficiența dezinfectiei.
85. Cerințele igienice către amplasarea și sistematizarea unităților și spitalelor de chirurgie.
86. cerințele igienice către amplasarea și sistematizarea unităților de obstetrică și maternități.
87. Grupurile de infecții intraspitalicești (nozocomiale). Cauzele apariției frecvente și dificultățile în combaterea lor.
88. Măsurile nespecifice în profilaxia infecțiilor nozocomiale, caracteristica lor.
89. Igiena muncii ca ramură a științei și practicii sanitare. Sarcinile și obiectivele de studiu.
90. Modificările funcționale în organism la munca fizică. Metodele de determinare a modificărilor fiziologice din organism în timpul muncii.
91. Modificările funcționale în organism la activitatea intelectuală. Metodele de determinare a modificărilor fiziologice din organism în timpul muncii.
92. Oboseala și surmenajul, profilaxia lor.
93. Noxe profesionale – noțiune, clasificarea lor.
94. Microclimatul industrial și influența lui asupra organismului.
95. Praful ca noxă profesională. Clasificarea lui. Afecțiunile cauzate de praf, profilaxia lor.
96. Pneumoconiozele, clasificarea lor.
97. Zgomotul și vibrațiile ca noxe profesionale. Acțiunea lor asupra organismului, măsurile de profilaxie a acțiunii nocive.
98. Boală profesională – definiție, clasificarea bolilor profesionale. Diagnosticul lor.
99. Toxice industriale (definiție). Căile de pătrundere și eșalonarea lor după gradul de pericol.
100. Caracteristica igienică a căilor de pătrundere a toxicelor în organism. Factorii ce determină absorbția toxicului în organism.
101. Căile de eliminare a toxicelor din organism, caracteristica lor.
102. Acțiunea toxicelor asupra organismului și factorii ce determină.
103. Tactica medicului curativ la examenul cazurilor de intoxicație profesională.
104. Examenle medicale preventive – înainte de încadrare în câmpul muncii și cele periodice. Scopul și organizarea lor.
105. Particularitățile muncii în agricultură.
106. Igiena muncii în zootehnie și avicultură.
107. Igiena militară ca obiect. Măsurile de asigurare sanitaro-igienică a oștirilor, definiție, tipurile.
108. Particularitățile de aprovizionare cu apă a oștirilor în condiții de campanie. Funcțiile serviciului medical întru controlul aprovizionării cu apă în condiții de campanie.
109. Modurile de tratare a apei în condiții de campanie, instalațiile tehnice unitare folosite cu acest scop. Mijloacele de dezinfectie ale rezervelor individuale de apă.
110. Funcțiile serviciului medical în controlul alimentației oștirilor.
111. Modalitățile de determinare și apreciere a valorii calorice și compoziției chimice a rațiilor ostășești. Măsurile de profilaxie și metodele de depistare ale hipovitaminozelor în unitățile militare.
112. Igiena muncii în unitățile blindate.
113. Igiena muncii în trupele radiotehnice, (de radiolocație).
114. Radiațiile ionizante, caracteristica lor, domeniile de utilizare.
115. Acțiunea biologică a radiațiilor ionizante.
116. Principiile de radioprotecție.
117. „Organ critic” – definiție. Grupurile de organe critice.
118. Creșterea și dezvoltarea copiilor și adolescenților. Legitățile de bază ale creșterii și dezvoltării.
119. Dezvoltarea fizică a copiilor și adolescenților. Metodele de studiere și apreciere a dezvoltării fizice ai copiilor și adolescenților.

- 120.Sănătatea copiilor și adolescenților – definiție, grupurile de sănătate. Factorii ce influențează dezvoltarea fizică și morbiditatea organismului tânăr.
- 121.Igiena muncii medicilor de diferite specialități. Caracteristica morbidității profesionale a medicilor.
- 122.Factorii de risc prezenți în instituțiile medico-sanitare de diferit profil și acțiunea acestora asupra stării de sănătate a medicilor.
- 123.Particularitățile igienei muncii medicilor de profil chirurgical. Măsurile de profilaxie a morbidității.
- 124.Particularitățile igienei muncii medicilor anesteziști. Măsurile de profilaxie a morbidității.
- 125.Particularitățile igienei muncii medicilor ginecologici-obstetricieni. Măsurile de profilaxie a morbidității.
- 126.Particularitățile igienei muncii medicilor în barocamere. Măsurile de profilaxie a morbidității.
- 127.Caracteristica noxelor profesionale (radiații, aparatajul medical cu ultrasunete, laserul etc.) din practica medicală.
- 128.Măsurile de profilaxie a morbidității și optimizare a condițiilor de muncă a medicilor.
- 129.Pesticidele. Definiția. Acțiunea pesticielor asupra mediului ambiant și organismului uman.
- 130.Pesticidele. Definiția pericolului. Clasificarea pesticidelor după gradul de pericol.
- 131.Toxicitatea pesticidelor. Clasificarea pesticidelor după gradul de toxicitate.
- 132.Pesticidele. Clasificarea pesticidelor după gradul de volatilitate, cumulare, stabilitate.
- 133.Acțiunea pesticidelor asupra organismului uman. Căile de pătrundere și eliminare din organism.
- 134.Cerințele igienice față de pesticide. Măsurile de profilaxie a intoxicațiilor alimentare și profesionale.