

LISTA ÎNTREBĂRILOR

de examinare la Igiena generală pentru studentii anului II, Sănătate publică

1. Igiena ca știință, sarcinile, obiectul de studiu, metodele de studii aplicate în igienă.
2. Funcțiile medicului de sănătate publică.
3. Sanitarie, profilaxie - noțiuni. Felurile de profilaxie, caracterizarea lor.
4. Factorii de mediu, ce influențează organismul uman, clasificarea după diferite criterii, grupurile lor.
5. Sănătate, factorii de risc pentru sănătate, grupurile lor.
6. Normarea igienică ca unul din principiile fundamentale ale acestei științe. Principiile normării igienice.
7. Noțiune de risc. Analiza, monitorizarea și percepția riscului.
8. Modul sănătos de viață. Componentele modului sănătos de viață și caracteristica lor.
9. Acțiunile de informare și educare a modului sănătos de viață.
10. Inspekția sanitară preventivă și curentă ca o modalitate de realizare a igienei, sarcinile acestora.
11. Conținutul, scopul, sarcinile supravegherii sanitare preventive. Legislația.
12. Etapele supravegherii sanitare preventive.
13. Tipurile de proiecte. Părțile componente ale documentației proiectului.
14. Noțiunea de plan situațional și general a unui proiect. Caracteristica desenelor tehnice.
15. Supravegherea sanitară curentă, conținutul și metodele de efectuare.
16. Particularitățile schiței arhitectural-constructive a proiectului. Pictogramele de bază utilizate în schițele grafice a proiectului.
17. Igiena alimentației ca știință, sarcinile ei.
18. Alimentația rațională. Principiile.
19. Tipurile de cheltuieli de energie ale organismului. Metodele de determinare.
20. Metabolismul bazal, factorii ce-l determină.
21. Acțiunea dinamică specifică a diferitor alimente.
22. Factorii ce se vor lua în considerație la recomandarea alimentației raționale.
23. Normativele fiziologice de consum de energie pentru diferite grupuri de populație, importanța lor practică. Coeficientul activității fizice.
24. Importanța biologică a proteinelor. Alimentele surse de proteine (după valoarea biologică). Necesarul în proteine, echilibrul proteic.
25. Importanța biologică a lipidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul lipidic.
26. Importanța biologică a glucidelor, alimentele surse, necesarul, echilibrul glucidic.
27. Rolul glucidelor nedigerabile (fibrelor alimentare) în organism, alimentele-surse.
28. Vitaminele – caracterizare generală, clasificarea acestora (denumirea uzuală și după componența chimică).
29. Importanța biologică a retinolului și calciferolului, sursele acestora în alimentație, necesarul diurn.
30. Hipervitaminezele, cauzele, manifestările clinice, profilaxia.
31. Importanța biologică a vitaminelor grupului B, necesarul diurn, sursele în alimentație.
32. Importanța acidului ascorbic în alimentație. Necesarul diurn. Produsele furnizoare și produsele bogate în vitamina C.
33. Cazuri în care sporește necesitatea organismului în vitamina C. Modalitățile de menținere maximă a vitaminei C în bucatele finite.
34. Metodele de determinare a saturației organismului cu vitamina C.
35. Sărurile minerale – clasificarea lor, importanța biologică (în genere), sursele în alimentație.
36. Regimul alimentar – noțiune, exigență față de el.
37. Importanța laptelui și produselor acido – lactice în alimentație. Metodele de studiere a calității lor. Indicii calității laptelui conform normelor în vigoare.

38. Importanța cărnii, peștelui, ouălor în alimentație. Metodele de studiere a calității lor. Expertiza igienică a acestor produse.
39. Bolile ce pot fi transmise prin carne, pește, ouă, profilaxia lor.
40. Importanța pâinii în alimentație. Indicii calității pâinii conform normelor în vigoare. Metodele de studiere a calității lor.
41. Valoarea nutritivă a legumelor, fructelor, pomușoarelor.
42. Clasificarea și caracteristica igienică a metodelor de conservare a produselor alimentare.
43. Clasificarea (FAO/OMS) și caracteristica patologiilor alimentare.
44. Noțiuni și clasificarea intoxicațiilor alimentare.
45. Particularitățile intoxicațiilor alimentare.
46. Toxiinfecțiile alimentare – bacteriile ce le pot condiționa, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice.
47. Intoxicațiile stafilococice – patogenia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
48. Botulismul – etiologia, patogenia, produsele ce-l pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
49. Micotoxicozele – etiologia, produsele ce le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
50. Intoxicațiile cu ciuperci otrăvitoare, - ce ciuperci le pot cauza, particularitățile clinice, profilaxia.
51. Intoxicațiile alimentare cu substanțe chimice, profilaxia lor.
52. Principiile de profilaxie a intoxicațiilor alimentare bacteriene.
53. Acțiunile medicului de sănătate publică în caz de declanșare a intoxicației alimentare.
54. Exigente igienice față de amplasarea, sistematizarea, amenajarea, utilizarea și funcționarea blocului alimentar al instituțiilor de alimentație publică.
55. Straturile atmosferei, caracteristica lor.
56. Importanța igienică a aerului.
57. Importanța igienică a temperaturii aerului, dispozitive și metode de determinare.
58. Importanța igienică a umidității aerului, felurile ei, dispozitive și metode de determinare.
59. Importanța igienică a mișcării aerului, caracteristicile ei, dispozitive și metode de determinare. Definiție și importanța igienică a rozei vânturilor.
60. Microclimat – noțiune, tipurile și acțiunea lor asupra organismului.
61. Metode de determinare a acțiunii ambianței termice a aerului asupra organismului.
62. Importanța biologică a radiației solare infraroșii.
63. Radiația termică (infraroșie) în încăperi. Importanța. Utilajul și metodele de măsurare.
64. Importanța biologică a radiațiilor solare ultraviolete.
65. Importanța biologică a radiațiilor solare luminoase.
66. Vreme, climă, zone climatice (caracteristică generală).
67. Aclimatizarea ca problema igienică, fazele ei.
68. Influența variației presiunii parțiale a oxigenului asupra organismului.
69. Influența fiziologică și igienică a bioxidului de carbon.
70. Influența variației presiunii parțiale a azotului asupra organismului.
71. Vicierea aerului, cauzele și metodele de determinare a ei.
72. Poluarea atmosferei, definiție, surse de poluare.
73. Poluanții atmosferici, clasificarea lor după acțiunea directă asupra organismului.
74. Efectele poluării aerului atmosferic asupra sănătății (directe și indirecte).
75. Măsuri de protecție ale aerului atmosferic.
76. Microflora aerului. Rolul aerului în răspândirea bolilor infecțioase.
77. Metode de recoltare a probelor de aer pentru analize chimice.
78. Metode de recoltare a probelor și determinare a pulberilor în aer.
79. Noțiuni de ventilație. Tipurile.
80. Ventilația naturală a încăperilor. Tipurile ei, factorii ce o determină. Avantajele ventilației naturale.
81. Ventilația artificială. Elementele componente. Tipurile și avantajele ventilației artificiale.
82. Ventilația artificială prin aspirație și aplicarea ei. Elementele componente. Mecanismul de acțiune a ventilației generale prin aspirație.

83. Ventilația artificială prin refulare și aplicarea ei. Elementele componente. Mecanismul de acțiune a ventilației generale prin refulare.
84. Caracteristica și mecanismul de acțiune a ventilației artificiale prin refulare-aspirație (mixtă).
85. Ventilația artificială locală. Tipurile și funcțiile lor.
86. Metoda de calcul a volumului și multiplului de ventilație necesar în locuințe și încăperi publice.
87. Metodele de apreciere a eficacității ventilației încăperilor.
88. Exigențe igienice față de iluminarea naturală a încăperilor. Factorii ce o influențează.
89. Indicii de apreciere a iluminării naturale, normative pentru diferite încăperi.
90. Sursele de iluminare artificială a încăperilor, caracteristica lor igienică.
91. Aprecierea comparativă a lămpilor luminescente și a celor incandescente (avantaje și dezavantaje).
92. Metodele de studiere și apreciere a iluminării artificiale a încăperilor.
93. Apa ca factor al sănătății.
94. Importanța fiziologică a apei. Normele fiziologice de consum, factorii ce le determină.
95. Importanța igienică a apei, normele igienice de consum, factorii ce le determină.
96. Exigențe igienice referitoare la calitatea apei potabile.
97. Grupurile de indici ai calității apei potabile în conformitate cu normele în vigoare și importanța lor igienică.
98. Metodele de determinare a poluării a apei cu substanțe organice și evaluarea igienică a lor.
99. Securitatea epidemiologică a apei. Metodele de determinare.
100. Bolile contagioase transmise prin apă. Grupurile lor.
101. Formele de manifestare a patologiilor hidrice infecțioase și caracteristicile lor.
102. Caracterele principale și secundare a epidemiilor hidrice.
103. Caracteristicile formelor endemice și sporadice a patologiilor hidrice infecțioase.
104. Bolile neinfecțioase ce pot fi cauzate de apa potabilă.
105. Importanța igienică a iodului și fluorului din apă.
106. Duritatea apei, importanța, tipurile, unitățile de măsură a ei. Metodele de determinare.
107. Metodele de ameliorare a calității apei potabile.
108. Caracteristica igienică a metodelor de limpezire și decolorare a apei.
109. Aprecierea igienică a metodelor de dezinfecție a apei. Clorinarea apei ca metodă de dezinfecție.
110. Sursele de aprovizionare cu apă. Caracteristica lor igienică.
111. Caracteristica igienică a apelor subterane ca surse de aprovizionare cu apă.
112. Caracteristica igienică a apelor de suprafață ca surse de aprovizionare cu apă.
113. Cerințe igienice către amenajarea fântânilor, rolul asigurării cu apă decentralizat.
114. Sursele de poluare a bazinelor de apă deschise, autoepurarea apei.
115. Caracteristica igienică a sistemului centralizat de aprovizionare cu apă.
116. Zonele de protecție sanitară a surselor de aprovizionare cu apă, caracteristica lor.
117. Importanța igienică a solului, sursele de poluare, autoepurarea lui.
118. Proprietățile fizice ale solului. Metodele de determinare.
119. Componenta chimică a solului. Metodele de studiere. Endemiile geochimice.
120. Solul ca sursă de boli contagioase și invazii parazitare.
121. Indicatori de calitate a solului (fizici, chimici, bacteriologici).
122. Modalitățile de epurare a localităților de deșuri lichide.
123. Modalitățile de epurare a localităților de deșuri solide.
124. Noțiuni și clasificarea infecțiilor nozocomiale. Factorii de risc.
125. Cauzele apariției infecțiilor intraspitalicești. Deficiențele combaterii lor.
126. Sursele și condițiile de răspândire a infecțiilor nozocomiale. Căile de transmitere a infecțiilor nozocomiale.
127. Germenii cauzali a infecțiilor intraspitalicești. Noțiune de microfloră contemporană. Particularitățile ei.
128. Măsurile de profilaxie a infecțiilor nozocomiale.
129. Colectarea și neutralizarea deșeurilor solide din spitale.
130. Colectarea și neutralizarea apelor menajere din spitale.

131. Igiena muncii ca ramură a științei și practicii sanitare. Sarcinile și obiectivele de studiu.
132. Consumul de energie, calcularea lui. Consumul de energie la diferite munci.
133. Modificările funcționale în organism la munca fizică.
134. Modificările funcționale în organism la activitatea intelectuală.
135. Metodele de determinare a modificărilor fiziologice din organism în timpul muncii.
136. Oboseala și surmenajul, profilaxia lor.
137. Noxe profesionale: definiție și clasificarea lor.
138. Boală profesională - definiție, clasificarea bolilor profesionale.
139. Microclimatul industrial și influența lui asupra organismului. Profilaxia acțiunii nocive a microclimatului cald și rece în condiții industriale.
140. Poziția forțată în timpul muncii. Bolile cauzate de suprasolicitarea diferitor organe și sisteme. Profilaxia lor.
141. Praful ca noxa profesională. Clasificarea lui. Metode de determinare a prafului din aer.
142. Afecțiunile cauzate de praf, profilaxia lor.
143. Noțiuni și clasificarea pneumoconiozelor.
144. Etiologia, manifestarea clinică și profilaxia silicozei.
145. Zgomotul și vibrațiile ca noxe profesionale. Metodele de determinare. Acțiunea lor asupra organismului, măsurile de profilaxie a acțiunii nocive.
146. Cerințe igienice față de încăperile pentru videoterminale.
147. Cerințe igienice față de locul de muncă cu videoterminale.
148. Cerințe igienice față de condițiile microclimatice, iluminare, încălzire, ventilație și condiționare a aerului în încăperile de lucru cu videoterminale.
149. Cerințe igienice față de regimul de muncă și odihnă al operatorilor care lucrează la VT și computere.
150. Igiena muncii în agricultură. Noțiuni. Particularitățile muncii agricole.
151. Evaluarea igienică a condițiilor de muncă a mecanizatorilor. Bolile profesionale ale mecanizatorilor. Măsurile de ameliorare a condițiilor de muncă în agricultură.
152. Evaluarea igienică a condițiilor de muncă în sere. Bolile caracteristice lucrătorilor din sere. Măsurile de ameliorare a condițiilor de muncă în sere.
153. Evaluarea igienică a condițiilor de muncă în zootehnie. Bolile profesionale în zootehnie. Măsurile de ameliorare a condițiilor de muncă în zootehnie.
154. Evaluarea igienică a condițiilor de muncă în avicultură. Bolile caracteristice lucrătorilor de la fabricile avicole. Măsurile de ameliorare a condițiilor de muncă în avicultură.
155. Definiție și clasificarea pesticidelor conform criteriile de clasificare.
156. Acțiunea selectivă a pesticidelor. Căile de pătrundere și de eliminare din organism.
157. Intoxicațiile cu pesticide. Profilaxia intoxicațiilor cu pesticide.
158. Caracteristica sanitaro-igienică a condițiilor de muncă la păstrarea și utilizarea pesticidelor.
159. Igiena copiilor și adolescenților ca ramură a igienei. Sarcinile.
160. Creșterea și dezvoltarea copiilor și adolescenților. Legitățile de bază ale creșterii și dezvoltării.
161. Definiție și clasificări ale perioadelor de vârstă ale copiilor și adolescenților.
162. Dezvoltare fizică a copiilor și adolescenților. Indicii ce o caracterizează și metodele de apreciere.
163. Metodele de studiere și apreciere a dezvoltării fizice ai copiilor și adolescenților. Determinarea proporționalității corpului la copii.
164. Sănătatea copiilor și adolescenților – definiție, grupurile de sănătate.
165. Factorii ce influențează dezvoltarea fizică și morbiditatea organismului tânăr.
166. Maturizarea școlară ca noțiune, criteriile de apreciere a gradului de pregătire a copiilor pentru școală.
167. Bazele igienice ale regimului zilei pentru copii și adolescenți.
168. Organizarea procesului instructiv în instituțiile de învățământ.
169. Exigențele igienice față de sistematizarea și funcționarea instituțiilor preșcolare.
170. Exigențele igienice față de sistematizarea și funcționarea instituțiilor școlare.
171. Exigențele igienice față de mobilierul școlar. Metode de apreciere.
172. Asistența medicală a copiilor și adolescenților.

173. Igiena personală și părțile ei componente.

174. Igiena îmbrăcăminteii.

175. Igiena încălțăminteii.

176. Cerințele igienice față de țesăturile pentru confecționarea îmbrăcăminteii și încălțăminteii.