

**MINISTERUL SĂNĂTĂȚII, MUNCII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AL REPUBLICII MOLDOVA**

**UNIVERSITATEA DE STAT DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE
*NICOLAE TESTEMIȚANU***

**CAIET
PENTRU LUCRĂRI PRACTICE/ DE LABORATOR
LA IGIENA GENERALĂ**

*al studentului anului _____ grupa _____
facultatea _____*

(numele, prenumele)

Lector _____

CHIȘINĂU, 2019

CZU 316(076.5)

C 12

CAIETUL PENTRU LUCRĂRI PRACTICE/DE LABORATOR LA IGIENA GENERALĂ este elaborat de colectivul de autori: Cătălina Croitoru, dr. med., conf. univ., Lili Groza, dr. med., conf. univ., Elena Ciobanu, dr. med., conf. univ., sub redacția profesorului universitar, doctor habilitat în medicină Gheorghe Ostrofeț în scopul facilitării însușirii cunoștințelor obligatorii la disciplină în conformitate cu planurile de studii.

Referenți:

Ion Bahnarel, dr. hab., profesor universitar

Alexei Chirilici, dr. med., conferențiar universitar

Caietul corespunde tematicii programului de studii la facultatea Medicină 1, specialitatea Medicină Preventivă și este o îndrumare tehnologică de îndeplinire a cercetărilor igienice prevăzute de planul de studii.

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Caiet pentru lucrări de laborator la Igienea generală/colectiv de aut.: Cătălina Croitoru, Lili Groza, Elena Ciobanu [et al.]; Univ. de Stat de Medicină și Farmacie Nicolae Testemițanu, Catedra de igienă generală. – Chișinău: CEP Medicina, 2015. – 97 p.

Bibliogr.: p. 97 (24 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-82-010-3.

613(076.5)

C 12

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de studii aplicate în igienă. Aplicarea metodelor descriptive în avizarea igienică. Descrierea sursei de apă și a locuinței

Scopul lucrării:

- ✓ înșurarea clasificării metodelor de cercetare a mediului de viață și a acțiunii lui asupra sănătății;
 - ✓ familiarizarea cu aparatul și dispozitivele folosite în studiile igienice;
 - ✓ familiarizarea cu temele și metodele de efectuare a lucrului de cercetare în domeniu.

Raport despre lucrul efectuat

Clasificarea metodelor de cercetare aplicate în igienă

Harta-schemă de avizare igienică a apartamentului

1. Adresa: str..... nr. casei....., etajul....., nr. apartamentului....., numele de familie al locatarului.....
2. Nr. de camere pentru locuit
3. Nr. de familii ce locuiesc în apartament, nr. de locatari, dintre ei copii, nr. de locatari la o cameră
4. Aria spațiului de trai din apartament (m^2), înălțimea încăperilor m, lungimea m, lățimea m.
5. Aria locativă pentru un locatar m^2 , volumul de aer pentru un locatar m^3 .
6. Orientarea apartamentului, câte camere sunt orientate spre stradă, câte spre curte, caracteristica obiectelor ce umbresc apartamentul.....
.....
.....
7. Camerele comunică între ele sau sunt separate.....
8. Posibilitatea aerisirii camerelor.....
9. Amplasarea camerelor și a bucătăriei; intrarea în bucătărie este din antreu sau din camera de zi.....
10. Prezența balcoanelor, verandelor, lojiilor, aria lor, amplasarea
.....
11. Bucătăria: aria, cubajul, utilajul, prezența aragazului sau a reșoului, iluminatul, ventilația.....
12. Blocul sanitar (camera de baie, closetul) este comun sau separat, utilajul, incomoditățile.....
13. Antreul, aria m^2 , iluminatul
14. Cămară: prezența, amplasarea, mărimea
15. Încălzitor: local sau centralizat, nr. de secții ale caloriferelor, suficiența lor, temperatura aerului în locuință (de determinat)
16. Iluminatul natural (coeficientul de luminozitate, coeficientul de adâncire, gradul de umbrări) și artificial, plângeri
17. Starea ușilor, geamurilor.....
18. Zgomotul, prezența, sursele
19. Vibrația, prezența, sursele
20. Igrasia, miroșuri, prezența, caracteristica, sursele
21. Morbiditatea locatarilor.....
22. Reclamațiile locatarilor
23. Doleanțele locatarilor.....
24. Concluzii

.....
.....

Propuneri privind ameliorarea stării sanitare a apartamentului.....
.....
.....

Semnătura lectorului _____

Harta-schemă de avizare igienică a fântânii

1. Informații generale: adresa și locul de amplasare a fântânii (curte, stradă, piață); raza de deservire a populației, distanța dintre fântâni.....
.....
.....
.....
2. Tipul fântânii și construcția ei
.....
.....
.....
.....
3. Protecția fântânii contra pătrunderii apei de suprafață:
 - a) ermetizarea capacului fântânii.....
 - b) prezența acoperișului și impermeabilitatea lui.....
.....
.....
 - c) prezența jgheabului de scurgere.....
.....
.....
 - d) prezența pantei în jurul fântânii, materialul învelișului (asfalt, beton).....
.....
.....
4. Protecția fântânii contra apelor freaticе, materialul perețiilor și fundului fântânii, finisarea lor și starea tehnică, prezența crăpăturilor.....
.....
.....
5. Prezența în apa fântânii a diferitor impurități.....
.....
6. Starea teritoriului din jurul fântânii: curat, murdar, prezența apei etc.....
.....
7. Intermențe pe timp de vară și iarnă, observații privind neajunsurile în debitul mic al fântânii sau calitatea apei.....
.....
8. Obiecții privind calitatea indezirabilă a apei din fântână.....
.....
9. Concluzii.....
.....
.....
10. Data cercetării.....

Sehnătura lectorului _____

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de recoltare a probelor de produse alimentare. Metode fizico-chimice de analiză a unor produse alimentare

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodologiei de recoltare a probelor de produse alimentare.

Raport despre lucrul efectuat

Metodele de recoltare a probelor de:

lapte și produse lactate

carne și mezeluri.....

peste si produse din peste

ouă.....

pâine

Semnătura lectorului _____

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de cercetare a conținutului de vitamine în produsele alimentare. Controlul asigurării organismului uman cu vitamina C

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea metodelor de determinare a vitaminei C în produsele alimentare;
- ✓ Însușirea metodelor de determinare a saturației organismului cu vitamina C.

Raport despre lucrul efectuat

I. Determinarea acidului ascorbic în legume și decoct de conifere

1. Metoda utilizată: *metoda titrometrică cu reactivul Tilmans*.
2. Principiul metodei este bazat pe reacția de oxido-reducere dintre acidul ascorbic și reactivul Tilmans. Acidul ascorbic oxidându-se, reduce reactivul Tilmans. Reactivul Tilmans în mediul neutru și alcalin are culoare albastră, în mediul acid – roșie. Astfel, reactivul fiind redus de acidul ascorbic se decolorează (culoarea albastră trece în roz-pal).

Cantitatea vitaminei C în legume și decoct de conifere

Indicatori	Ceapă	Varză	Cartof crud	Cartof fierb		Decoc de conifere
				Cantitatea	% pierderi	
1	2	3	4	5	6	7
Cantitatea de reactiv Tilmans consumat la titrare, ml						
Cantitatea de soluție extractivă (HCl 2%), ml						
Cantitatea de produs alimentar luată în probă, g						
Volumul de extras luat pentru titrare, ml						
Cantitatea vit. C, mg%						
Valoarea normativă, mg%						

Concluzii

Varianta 1. Cantitatea de vitamina C în toate legumele crude corespunde valorilor normative, datorită faptului că sunt proaspăt recoltate și vitaminele n-au reușit să se distrugă în timpul păstrării. În legumele fierte cantitatea de vitamina C este mai mică ca în cele crude, ceea ce demonstrează distrugerea acesteia la prelucrarea termică. Cantitatea de vitamina C în decoctul de conifere corespunde valorilor normative, dovedă că a fost corect și recent preparată.

Varianta 2. Cantitatea de vitamina C în unele legumele crude (.....) nu corespunde valorilor normative, probabil ca urmare a distrugerii în timpul păstrării. În legumele fierte cantitatea de vitamina C este mai mică ca în legumele crude, dovedă a distrugerii acesteia la prelucrarea termică a legumelor. Procentul distrugerii vitaminei C se încadrează în limitele admise. Cantitatea de vitamina C în decoctul de conifere este mai mică decât valorile admise, ceea ce demonstrează că nu a fost corect pregătit sau a fost păstrat incorrect și îndelungat.

Varianta proprie de concluzie

II. Determinarea saturăției organismului cu vitamina C

1. Metodele directe:

- determinarea vitaminei C în sânge;
 - determinarea vitaminei C în urină.

2. Metodele indirecte:

- determinarea rezistenței capilarelor
 - durata de menținere a ventuzei – 3 min
 - numărul de peteșii apărute.....
 - gradul de rezistență a capilarelor
 - saturația organismului cu vitamina C.....
 - proba pe limbă (cu reactivului Tilmans)
 - timpul de decolorare a picăturii de pe limbăsec
 - utilizarea datelor chestionarului și metoda de observație (se folosește pentru un grup de persoane).

Concluzii

.....
.....
.....

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.**TEMA: Metode fizico-chimice de analiză a unor produse alimentare****Scopul lucrării:**

- ✓ familiarizarea cu indicii calității laptelui, cărnii, peștelui și pâinii conform Reglementărilor tehnice;
- ✓ aprecierea calității laptelui și produselor lactate;
- ✓ aprecierea calității pâinii.

Raport despre lucrul efectuat

Determinarea indicilor calității laptelui și produselor lactate conform Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate” (2010)

Indicii	Lapte				Norma	Proba	Norma	Smântână
	Proba Nr. 1	Proba Nr. 2	Proba Nr. 3	Proba Nr. 4				
<i>Indicii organoleptici</i>								
culoare								
miros								
gust								
<i>Indicii fizico-chimici</i>								
densitate, g/cm ²					1,024-1,030	x	x	
aciditate, °T					16-20		25-130	60-100
<i>Proba la:</i>						x	x	
amidon						x	x	
bicarbonat de sodiu						x	x	
pasteurizare						x	x	

Concluzii

- Varianta 1.** Probele de corespund totalmente cerințelor igienice în vigoare și pot fi utilizate în alimentație.
- Varianta 2.** Probele de corespund parțial cerințelor igienice în vigoare (deoarece). și pot fi utilizate în alimentație cu anumite restricții (prelucrare termică,).
- Varianta 3.** Probele de nu corespund cerințelor igienice în vigoare (deoarece) și pot fi folosite doar în alimentația animalelor.
- Varianta 4.** Probele de nu corespund cerințelor igienice în vigoare (deoarece)

.....) și nu pot fi folosite în alimentație, este obligatorie.....

Determinarea indicilor calității pâinii conform Reglementării tehnice „Produse de panificație și paste făinoase” (2007)

Indicii	Caracteristica	Norma
Denumirea pâinii		
<i>Indicii organoleptici</i>		
Aspectul exterior:		
<ul style="list-style-type: none"> • suprafață • culoarea 		
Forma		
Caracteristica cojii		
Caracteristica miezului:		
<ul style="list-style-type: none"> • miros • gust 		
<i>Indicii fizico-chimici</i>		
Umiditate, %		30-50
Porozitate, %		51-65
Aciditate, °T		1,5-8,0

Concluzii

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de determinare și apreciere a corectitudinii alimentației reale și a consumului de energie (partea I)

Scopul lucrării:

- ✓ aprecierea respectării balanței energetice;
- ✓ determinarea calorajului diurn și a duratei de corecție necesare pentru corecția greutății corporale;
- ✓ evaluarea alimentației individuale.

Raport despre lucrul efectuat

1. determinarea greutății ideal-teoretice (GIT) după *formula propusă de Britman*:

$$\text{GIT} = \text{înălțimea (cm)} \times 0,7-50 \text{ (kg)}$$

2. determinarea diferenței dintre GIT și greutatea reală (*rezultatul pozitiv confirmă un surplus în greutate, rezultatul negativ – deficit în greutate*):
 diferență = GR – GIT (kg)

3. determinarea dezechilibrului energetic:

$$\begin{aligned} \text{dezechilibrul energetic} &= \text{fiecare kg în surplus de greutate} \times 6800 \text{ (kcal)} \\ \text{dezechilibrul energetic} &= \text{fiecare kg în deficit de greutate} \times 4100 \text{ (kcal)} \end{aligned}$$

4. determinarea valorii calorice (Q) a rației alimentare zilnice pentru menținerea GIT:

$$\begin{aligned} Q (\text{bărbați}) &= 815 + 36,6 \times \text{GIT (kcal)} \\ Q (\text{femei}) &= 530 + 31,1 \times \text{GIT (kcal)} \end{aligned}$$

5. determinarea cotei valorii calorice zilnice de corecție (necesară pentru mărirea sau micșorarea valorii calorice a rației alimentare zilnice):
 cota valorii calorice = 20% (25%) din Q (kcal)

6. determinarea valorii calorice a rației alimentare zilnice pentru perioada de corecție a GIT:

$$\text{valoarea calorică} = Q \pm \text{cota valorii calorice (kcal)}$$

7. calcularea duratei de corecție a greutății corporale:

durata de corecție = dezechilibrul energetic de împărțit la cota valorii calorice (zile)

Concluzii

În urma calculelor efectuate conchidem: calorajul alimentar asigură (nu asigură) balanța energetică adecvată, surplusul (deficitul) echivalează cu kcal, respectiv surplus (deficit) în greutate de kg.

Pentru menținerea greutății ideal-teoretice, valoarea calorică a rației alimentare diurne trebuie să constituie kcal. Această cantitate de energie va fi consumată zilnic după expirarea perioadei de corecție a greutății corporale.

Pentru a corija greutatea corporală, calorajul diurn trebuie micșorat (mărit). Întrucât devierea calorică în decurs de o zi poate fi admisă în limitele a 20 – 25%, calorajul diurn pentru atingerea GIT trebuie micșorat (mărit) cu kcal zilnic. Astfel, valoarea calorică a rației alimentare zilnice pe o perioadă de zile (perioada de corecție a GIT) va constitui kcal.

Calculați și apreciați greutatea ideal-teoretică după alte metode (vezi: Ciobanu E., Croitoru C. *Metodele de studiere și apreciere a stării de nutriție și a consumului de energie*. Chișinău, 2014)

Limitele GIT

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de determinare și apreciere a corectitudinii alimentației reale și a consumului de energie (partea II)

Scopul lucrării:

- ✓ aprecierea alimentației din punct de vedere energetic;
 - ✓ formularea recomandărilor privind corecția alimentației în conformitate cu normativele fiziologice ale acesteia;
 - ✓ însușirea metodelor de apreciere a corectitudinii alimentatiei individuale.

Raport despre lucrul efectuat

I. Cheltuieli diurne de energie

A. cheltuieli dirijate

1. Se înregistrează și se cronometrează toate activitățile în decurs de 24 de ore.
 2. Se calculează cheltuielile de energie.
 - 2.1. Pentru fiecare tip de activitate se găsesc valorile cheltuielilor de energie, kcal/kg/min (tab. 5, pag.65, Igienea generală, I.Bahnarel, Gh.Ostrofet, Lili Groza, vol.I, Chișinău, 2013; tab. 7, pag.15, Igienea, Gh.Ostrofet, Lili Groza, L.Cuznețov, Chișinău, 1994).
 - 2.2. Se calculează cheltuielile de energie pentru toată durata activității date (kcal/kg), prin înmulțirea duratei (min) cu cheltuielile de energie (kcal/kg/min).
 - 2.3. Se calculează suma produselor dintre durata activității (min) și cheltuielile de energie (kcal/kg).

Calcularea cheltuielilor de energie

		$\Sigma = 24 \text{ ore}$ (1440 min)	$\Sigma =$

- Σ cheltuielilor de energie pentru toată durata (kcal/kg) \times greutatea corporală (GC)
-
-
-

B. cheltuieli nedirijate

- a) Cheltuielile de energie pentru menținerea metabolismului bazal

Valoarea metabolismului bazal (VMB) = 1 kcal \times GC \times 24 ore (kcal/kg/oră)

.....

.....

.....

- b) Cheltuielile de energie pentru activitatea dinamică specifică a alimentelor:

- ✓ 20 - 40% pentru rația alimentară proteică;
- ✓ 4 - 8% pentru rația alimentară lipidică;
- ✓ 2 - 5% pentru rația alimentară glucidică;
- ✓ $\approx 10\%$ pentru rația alimentară mixtă.

Se selectează varianta potrivită și se calculează cota din valoarea metabolismului bazal.

.....

.....

.....

.....

Cheltuielile diurne de energie (kcal) prezintă suma dintre cheltuielile de energie pentru toate activitățile (kcal/kg), valoarea metabolismului bazal (kcal/kg/oră) și acțiunea dinamică specifică a alimentelor (kcal)

Concluzii

Cheltuielile dirijate de energie constituie kcal. Pentru metabolismul bazal se consumă kcal, iar acțiunea dinamică specifică a alimentelor necesită kcal.

Necesitatea energetică totală timp de 24 ore constituie kcal. Așadar, după valorile energetice recomandate mă refer la grupul de populație (conform tabelului ar fi trebuit să fac parte din grupul I de populație. Abaterea poate fi cauzată de un cronometraj incomplet, mai puțin precis).

II. Valoarea calorică a rației alimentare

Calcularea valorii calorice a rației alimentare

Total cină				
Total/zi				

Calcularea valorii calorice diurne după mese (în % față de cantitatea generală)

Masa	Rezultatele conform calculelor	Valoarea calorică a rației alimentare conform normelor
1	2	3
Dejunul		
Prânzul		
Cina		

Concluzii

Conform calculelor efectuate, valoarea calorică a rației zilnice este de kcal, ceea ce (nu) corespunde necesităților fiziologice calculate anterior (diferă cukcal). Luând în considerare faptul că studenții se referă la grupul I de populație după valorile energetice recomandate, necesitatea energetică în 24 ore trebuie să constituie kcal. Valoarea calorică a rației (nu) satisface aceste necesități (probabil din cauza calculelor incomplete).

Valoarea calorică a rației diurne din contul dejunului constituie%, din contul prânzului %, din contul cinei %, ceea ce (nu) corespund normelor (.....).

Concluzie generală

Din calculele efectuate reiese că surplusul (deficitul) în greutate este cauzat de activitățile fizice diminuate (exagerate) și (sau) valorile calorice a rației alimentare mărite (micșorate).

Recomandări

1. De mărit (micșorat) valoarea calorică a rației alimentare cu kcal.
2. De corijat regimul alimentar, mărind (micșorând) valoarea calorică a dejunului cu %, a prânzului cu %, a cinei cu %.

Semnătura lectorului _____

Lucrarea practică nr.**TEMA: Metodele de cercetare a intoxicațiilor alimentare****Scopul lucrării:**

- ✓ însușirea tehnicii de cercetare a cazurilor de intoxicație alimentară;
- ✓ formularea măsurilor de profilaxie.

Raport despre lucrul efectuat

Rezolvarea problemei de situație

Problema Nr. _____

1. Ce microorganisme, toxine, substanțe, plante etc. au putut cauza intoxicația dată?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Ce produse alimentare sau ce bucate au fost cauza intoxicației alimentare?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Care condiții au contribuit la intoxicația alimentară?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Ce măsuri de urgență trebuie luate și cine anume trebuie să le execute?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Ce întrebări se vor pune celor afectați (sau rudenilor) pentru a elucida cazul?

7. Ce analize de laborator sau investigații suplimentare sunt necesare pentru a stabili diagnosticul?

8. Ce măsuri de profilaxie veți lua?

Concluzie (forma de intoxicație alimentară conform clasificării)

.....

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.**TEMA: Inspecția sanitară a organizării alimentației în instituțiile medico-sanitare*****Scopul lucrării:***

- ✓ familiarizarea cu structura și cerințele igienice față de blocul alimentar;
- ✓ aprecierea stării sanitare a blocului alimentar.

Raport despre lucrul efectuat**Schema supravegherii sanitare a unității de alimentație publică**

1. Denumirea unității, adresa.

.....
.....
.....

2. Categoria de consumatori pe care îi deservește

.....
.....
.....

pentru câte locuri este amenajată

.....
.....
.....

în ce ore vin mai mulți consumatori

.....
.....
.....

3. Amplasarea unității de alimentație publică pe sector:
ce instituții, întreprinderi sunt în apropiere

.....
.....
.....

comoditatea traseelor spre cantină

.....
.....
.....

zona verde

.....
.....
.....

starea sanitară a colectoarelor de gunoi, a latrinelor

.....
.....
.....

4. Descrierea sanitară a:
antreului

.....
.....
.....

vestiarului

WC-ului pentru consumatori

în ce stare este lavoarul, uscătorul

5. Descrierea sanitară a interiorului cantinei:
aranjarea

suprafața

numărul de locuri

iluminarea (naturală sau artificială)

temperatura aerului

felul de mese și scaune

cum sunt aranjate

cu ce sunt acoperite mesele (lemn neted, mușamale, fețe de masă)

din ce material este confecționată vesela

6. Bucătăria (secția termică):
amplasarea față de alte încăperi de producție

suprafața totală și pentru un lucrător

starea pereților și a dușumelei

ventilația

iluminatul

gradul de mecanizare a proceselor de muncă

cât timp bucatele se prelucrează termic

legătura dintre secția termică și cea de repartizare a bucatelor

7. Secțiile de spălare a vaselor de bucătărie și a tacâmurilor:
suprafața

de ce utilaj de spălat dispun

8. Îmbrăcăminte de lucru a spălătoreselor

iluminatul

ventilația

9. Secțiile de prelucrare primară:
enumerarea lor

amplasarea în secția de producție a cantinei

modul de prelucrare a diferitor produse alimentare

cum sunt așezate mesele

sunt marcate sau nu tocatoarele (fundurile de tocat)

10. Secția de păstrare a produselor:
enumerarea cămărilor

descrierea fiecareia in parte (ce se pastreaza, cum, in special cum se pastreaza produsele usor alterabile)

11. Sunt sau nu insecte și rozătoare în unitatea de alimentație publică?

.....

12. Cum se face curățenie în încăperile unității de alimentație publică?

.....

13. Cum sunt repartizate la bucătărie produsele ușor alterabile

14. Cum sunt repartizate bucatele finite?

.....

15. Cum se face colectarea, păstrarea și transportarea reziduurilor alimentare de la blocul alimentar?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Are sau nu blocul alimentar cameră pentru odihna personalului? (Prezența robinetului cu apă rece și caldă)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

17. Sunt dispozitive și soluții dezinfectante pentru spălatul mâinilor

.....

.....

.....

dezinfectante pentru WCul pentru personal

.....

.....

.....

18. Starea sanitară a îmbrăcăminte de lucru a bucătăreselor

.....

.....

.....

19. Cum se păstrează îmbrăcămintea personală și cea de lucru?

.....

.....

.....

.....

20. Este sau nu cabină de duș?

.....

.....

.....

21. În statele de personal este prevăzută unitatea de soră sau medic dietetician? este sau nu organizată alimentația dietetică?

22. Familiarizarea cu documentația de bază (de specificat prezența și calitatea completării):

meniurile de repartiție

actele inspecției sanitare precedente

registrul de bracheraj

egistrul probelor de bucate

23. Concluzie generală despre starea sanitară a blocului alimentar.

24. Recomandări încruxteni pentru ameliorarea stării sanitare a blocului alimentar.

Data inspecției

Semnătura
Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Principiile și metodele de determinare a temperaturii, umidității aerului în încăperi, a direcției și vitezei de mișcare a aerului. Dispozitivele

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de studiere și de apreciere a factorilor de microclimat în încăperi;
 - ✓ familiarizarea cu normativele sanitare ale microclimatului.

Raport despre lucrul efectuat

1. Determinarea regimului de temperatură în încăperi

1.1 Notați normativele temperaturii aerului pentru diferite încăperi

1.2 Notați decalajele de temperatură admise pe orizontală și pe verticală

.....

1.3 Notați punctele de măsurare a temperaturii aerului pentru stabilirea regimului de temperatură în încăpere

1.4 Notati dispozitivele de măsurare a temperaturii aerului

.....
.....

1.5 Rezultatele

Temperatura aerului în încăpere

Înălțimea de la podea, m	Temperatura pe diagonală, °C			Diferența de temperatură pe orizontală
	la peretele interior	în mijlocul încăperii	la peretele exterior	
0,1				
1,0				
1,5				
Diferența de temperatură pe verticală				

Concluzii

VARIANTA 1. Regimul de temperatură în încăpere indică o temperatură uniformă, deoarece diferența de temperatură pe orizontală și verticală nu depășește valorile normative. Se înregistrează o valoare medie a temperaturii de °C.

Varianta 2. Regimul de temperatură în încăpere indică o temperatură neuniformă, deoarece diferența de temperatură pe orizontală și/sau verticală (de subliniat) depășește valorile normative, constituind °C.

Se înregistrează o valoare medie a temperaturii de..... °C.

2. Determinarea umidității aerului

2.1 Enumerati felurile de umiditate a aerului

2.2 Notati normativele umidității aerului pentru diferite încăperi

2.3 Enumerați dispozitivele de măsurare a umidității aerului

2.4 Rezultatele:

- indicațiile termometrului uscat

psihometrul August

psihometrul Assman

- indicațiile termometrului umed

psihometrul August

psihometrul Assman

2.4.1 Calculați umiditatea absolută a aerului:

- cu psihometrul August

- cu psihometrul Assman

2.4.2 Determinați umiditatea relativă a aerului:

a) *conform calculelor:*

- cu psihometrul August

- cu psihometrul Assman

b) conform tabelului:

- cu psihometrul August

- cu psihometrul Assman

Concluzii

3. Determinarea vitezei de mișcare a aerului

3.1 Notați normativele vitezei de mișcare a aerului pentru diferite încăperi

3.2 Enumerați dispozitivele necesare pentru măsurarea vitezei de mișcare a aerului

3.3 Catatermometria:

- tipul catatermometrului utilizat
 - factorul catatermometrului – F.....
 - timpul de coborâre a coloanei de alcool

3.3.1 Viteza de mișcare a aerului în încăpere:

- a) capacitatea de răcire a aerului

b) viteza de mișcare a aerului

3.3.2 Viteza de mișcare a aerului în afara încăperii:

- a) cu anemometru cu palete

b) cu anemometru cu cupe

Concluzii

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Determinarea acțiunii complexe a factorilor fizici ai aerului (ambianței termice) asupra organismului. Presiunea atmosferică

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de studiere și apreciere a acțiunii complexe a factorilor de microclimat;
 - ✓ familiarizarea cu normativele sanitare ale microclimatului.

Raport despre lucrul efectuat

1. Determinarea temperaturii efective

1.1 Scrieți definiția temperaturii efective

1.2 Notați normele temperaturii efective

.....
.....
.....

1.3 Rezultatele:

1.3.1 determinați temperatura efectivă în baza tabelelor

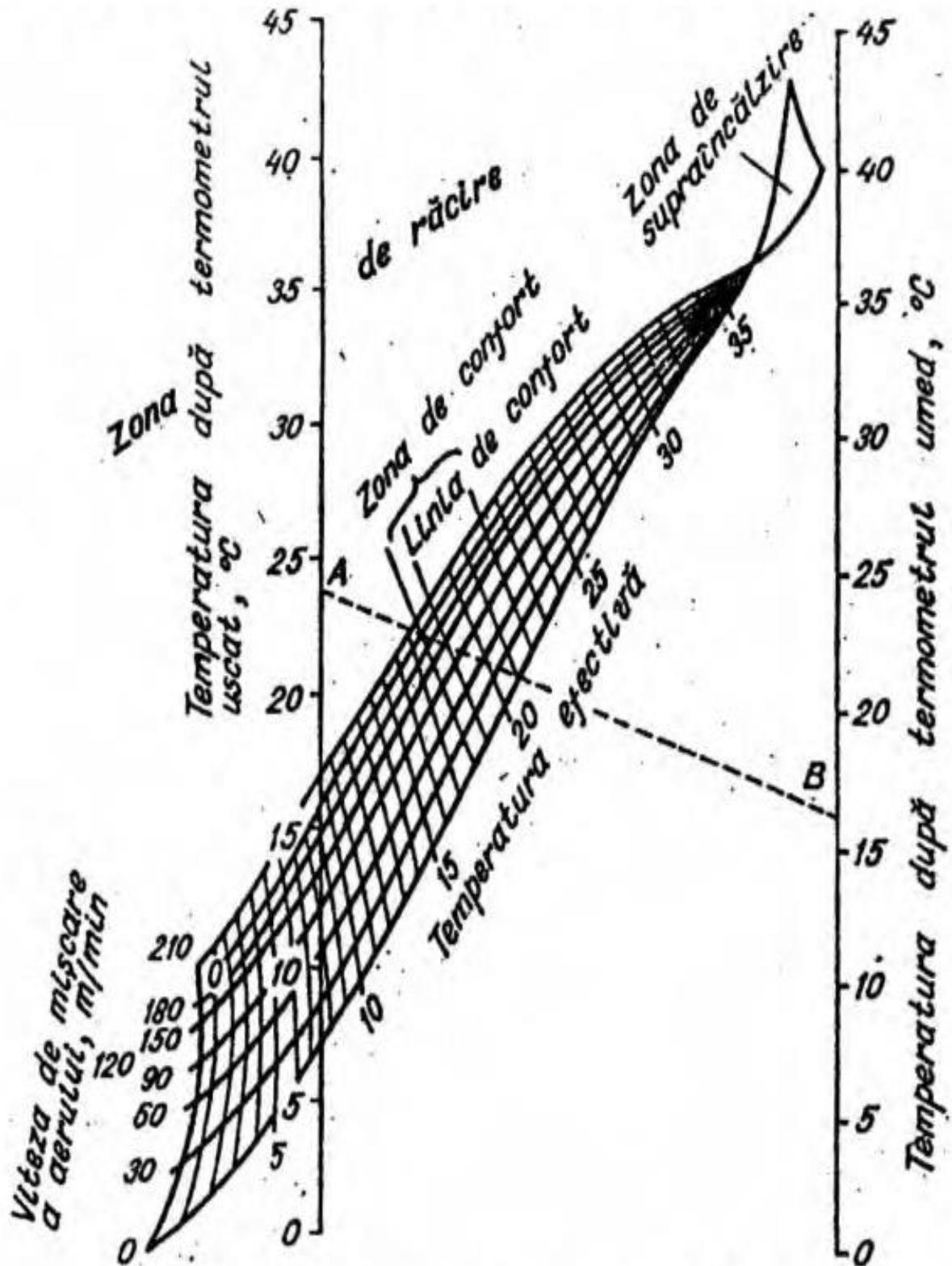
.....
.....
.....

1.3.2 temperatura efectivă în baza nomogramei

valecere si apprezzare, si

valoarea și aprecierea ei

.....
.....
.....



Nomograma temperaturii efective

Concluzii

2. Determinarea presiunii atmosferice

2.1 Enumerați dispozitivele pentru măsurarea presiunii atmosferice

2.2 Notații rezultatele determinării

3. Determinarea rozei vânturilor (rezolvarea problemei)

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Principiile și metodele de recoltare a probelor de aer pentru determinarea compușilor chimici și pulberilor

Scopul lucrării:

- ✓ a face cunoștință cu metodele de colectare a aerului pentru determinarea substanțelor chimice și prafului.

Raport despre lucrul efectuat

1. Notați dispozitivele de recoltare a probelor de aer pentru analiză.

2. Notați metodele de recoltare a probelor de aer pentru analiză.

3. Descrieți metoda de conditionare a volumelor de aer.

.....
.....
.....

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de cercetare a vicierii aerului. Determinarea compoziției chimice a aerului

Scopul lucrării:

- ✓ familiarizarea cu metodele de colectare a aerului pentru determinarea substanțelor chimice și prafului;
 - ✓ însușirea metodelor de determinare a unor substanțe chimice și a prafului în aer;
 - ✓ propunerea și argumentarea recomandărilor de îmbunătățire a calității aerului.

Raport despre lucrul efectuat

I. Determinarea conținutului de CO₂ în încăperi (metoda Vinocurov)

- volumul aerului recoltat..... ml
 - volumul aerului condiționat (V_o)..... ml
 - concentrația de CO_2 mg/m^3 (%)
 - valoarea normată a CO_2 în diferite încăperi..... mg/m^3 (%)

II. Determinarea conținutului de SO₂ în încăperi

- volumul aerului recoltat ml
 - volumul aerului condiționat (V_o) ml
 - concentrația de SO_2 mg/m^3
 - valoarea normală a SO_2 în încăperi mg/m^3

III. Determinarea conținutului de substanțe toxice cu gazoanalizatorul GU-2

- amoniac mg/m³
 - valoarea normală a amoniacului în încăperi mg/m³

Concluzii

.....
.....
.....
.....

Recomandări în scopul ameliorării calității aerului

IV. Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de studiere a eficacității ventilației și încălzirii încăperilor

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de calcul și de laborator pentru aprecierea eficacității ventilației și încălzirii;
- ✓ formarea deprinderilor de apreciere a ventilației și încălzirii încăperii și de înaintare a recomandărilor de ameliorare a lor.

Raport despre lucrul efectuat

I. Conținutul de CO₂ în sala de studii (de la lecția anterioară).....%

II. Aprecierea igienică a ventilației din încăpere

2.1 tipul de ventilație.....				
2.2 numărul de persoane în sală.....				
2.3 cubajul sălii.....				m ³
2.4 volumul necesar de aer (în procesul de ventilare)				
2.4.1 pentru o persoană.....				m ³ /h
2.4.2 pentru.....persoane.....				m ³ /h
2.5 multiplul necesar al schimbului de aer				
2.5.1 pentru o persoană.....				
2.5.2 pentru.....persoane.....				
2.6 volumul real de aer (în procesul de ventilare).....				m ³ /h
2.7 multiplul real al schimbului de aer.....				

Aprecierea eficacității ventilației

Indici	Necesar	Real	Norma	Aprecierea
Volumul de ventilație	$L_n =$	$L_r =$	$L_n \leq L_r$	
Multiplul schimbului de aer	$S_n =$	$S_r =$	$S_n \leq S_r$	
CO ₂	0,07-0,1%	x=	$0,1 \geq x$	

metoda de calcul

metoda de laborator

Concluzii

.....

.....

.....

.....

III. Aprecierea igienică a încălzirii

3.1 sistemul de încălzire.....	
3.2 tipul aparatelor de încălzire, amplasarea lor.....	

3.3 cubajul sălii.....	m^3
3.4 suprafața reală a secțiilor caloriferului.....	m^2
3.5 numărul real de secții.....	
3.6 suprafața necesară a secțiilor caloriferului.....	m^2
3.7 numărul necesar de secții.....	
3.8 diferența de temperatură pe orizontală.....	$^{\circ}C$
3.9 diferența de temperatură pe verticală.....	$^{\circ}C$

Concluzii

Recomandări în vederea ameliorării mediului aerian al încăperii

IV. Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.**TEMA: Metodele de studiere a iluminatului natural al încăperilor****Scopul lucrării:**

- ✓ însușirea metodelor tehnice și de calcul de determinare a iluminării naturale;
- ✓ formarea deprinderilor de apreciere a iluminării; formularea recomandărilor de ameliorare a iluminării încăperii respective.

Raport despre lucrul efectuat**I. Determinarea iluminării naturale**

- poziția, configurația și dimensiunile ferestrelor
-
-

- orientarea ferestrelor
-
-

- distanța dintre două ferestre, cm
-
-

- E_i (iluminarea din interiorul încăperii)
-
-

- E_e (iluminarea în exteriorul încăperii)
-
-

- suprafața vitrată a geamurilor
-
-

- suprafața podului
-
-

- distanța de la podea până la pervaz, cm
-
-

- distanța de la podea până la marginea de sus a ferestrei, cm
-
-

- distanța de la marginea de sus a ferestrei până la pod, cm
-
-

- distanța de la centrul mesei de lucru până la geam (cateta BC)
-
-

- adâncimea încăperii, cm
- aparatul utilizat pentru determinarea CIN

Indicii iluminatului natural

Indicii	Datele obținute	Norma	Aprecierea
CIN, %			
Coeficientul de luminozitate			
Unghiul de incidentă, °			
Unghiul de deschidere, °			
Coeficientul de adâncime			
Gradul de absorbție a luminii de către geamuri, %			

Concluzii

Recomandări în scopul ameliorării iluminării în încăperea cercetată

II. Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de studiere a iluminatului artificial al încăperilor

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor tehnice și de calcul de determinare a iluminării artificiale;
- ✓ formarea deprinderilor de apreciere a iluminării; formularea recomandărilor de ameliorare a iluminării încăperii respective.

Raport despre lucrul efectuat

I. Aprecierea iluminării artificiale

- 1.1 intensitatea luminii la locul de muncă, lx.....
- 1.2 calculul după coeficientul «e»
 - numărul de lămpi incandescente.....
 - puterea lămpilor incandescente, W.....
 - puterea totală a lămpilor incandescente, W.....
 - suprafața încăperii, m^2
 - puterea specifică a lămpilor incandescente, W/m^2
 - coeficientul «e»
 - iluminarea, lx.....
- 1.3 calculul după metoda «Watt»
 - numărul de lămpi incandescente.....
 - puterea lămpilor incandescente, W.....
 - puterea specifică a lămpilor incandescente, W/m^2
 - iluminarea la puterea specifică stabilită de $10 W/m^2$, lx
 -
 - iluminarea, lx.....
- 1.4 calculul puterii specifice a lămpilor incandescente pentru iluminarea normată
- 1.5 calculul numărului de lămpi incandescente pentru iluminarea normată.....
- 1.6 determinarea nivelului de iluminare după puterea specifică a lămpilor luminiscente
 - numărul de lămpi luminiscente.....
 - puterea lămpilor luminiscente, W.....
 - puterea totală a lămpilor luminiscente, W.....
 - suprafața încăperii, m^2
 - puterea specifică a lămpilor luminiscente, W/m^2
 - iluminarea, lx.....
- 1.7 calculul puterii specifice a lămpilor luminiscente pentru iluminarea normată
- 1.8 calculul numărului de lămpi luminiscente pentru iluminarea normată.....
- 1.9 determinarea coeficientului de reflexie a fondului
 - intensitatea luminii care cade pe suprafață, lx.....
 - intensitatea luminii reflectate de suprafață, lx.....
- 1.10 calcularea indicelui de strălucire a suprafetei iluminate
 - iluminarea (luxmetria), lx.....

- coeficientului de reflexie al fondului (culoarea suprafetei -)

.....

1.11 determinarea uniformitatii iluminatului

 - iluminarea in primul punct, lx
 - iluminarea in punctul al doilea (la 0,75 m distanta de primul punct), lx

Indicii iluminării artificiale

Indicii	Datele obținute	Norma	Aprecierea
Coeficientul de reflexie al fondului			
Strălucirea suprafeței iluminate, cd/m ²			
Uniformitatea iluminării			

Concluzii

Recomandări în scopul ameliorării iluminării în încăperea cercetată

II. Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului _____
49

Lucrarea practică nr.

TEMA: Aspecte ale educației pentru sănătate

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea componentelor stilului și modului sănătos de viață;
 - ✓ familiarizarea cu acțiunile, programele de informare și educare a populației;
 - ✓ însușirea măsurilor ce contribuie la adoptarea unui mod sănătos de viață.

Raport despre lucrul efectuat

Enumerați componentele modului sănătos de viață

Specificați și descrieți acțiunile de informare și educare a populației

Descrieți măsurile ce contribuie la adoptarea unui mod sănătos de viață

Descrieți fazele de realizare, implementare și evaluare a programelor de promovare a sănătății

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de cercetare a proprietăților fizice ale țesăturilor pentru confecționarea îmbrăcăminteii, aprecierea lor igienică

Scopul lucrării:

- ✓ înșurarea metodelor de cercetare a proprietăților fizice ale țesăturilor.

Raport despre lucrul efectuat**1. Caracteristica țesăturii:**

- originea (animală/vegetală)
- structura, caracterul împietirii fibrelor, tipul fibrelor, prezența apretării, colorației
- particularitățile specifice ale fibrelor primare
-
-
-
-

2. Determinarea indicilor fizici a țesăturii:

- grosimea
- densitatea
- greutatea
- porozitatea

3. Raportul țesătură-aer:

- permeabilitatea pentru aer
- coeficientul permeabilității pentru aer

4. Raportul țesătură-apă:

- higroscopicitatea
- capacitatea maximă de reținere a apei
- capilaritatea
- adeziunea

5. Proprietățile termoprotectoare:

- rezistența termică
- penetrarea razelor infraroșii prin țesătură

Concluzii

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Semnătura lectorului _____

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele și principiile de recoltare a probelor de apă din diferite surse. Metodele și principiile de cercetare a parametrilor organoleptici și fizici ai apei.

Determinarea proprietăților organoleptice ale apei

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de prevenție a bolilor cauzate de folosirea apei necimalitative;
 - ✓ însușirea metodelor de recoltare a probelor de apă;
 - ✓ însușirea metodelor de determinare a proprietăților organoleptice ale apei;
 - ✓ formarea deprinderilor de apreciere a rezultatelor obținute.

Raport despre lucrul efectuat

Metodologia recoltării probelor de apă din apeduct pentru investigații sanitario-igienică

Metodologia recoltării probelor de apă din apeduct pentru investigații bacteriologice

.....
.....
.....

Determinarea indicilor organoleptici ai calității apei potabile

Indicii	Probele de apă						Norma
	1	2	3	4	5	6	
Miros, °							
Gust, °							
Culoare, °							
Transparentă, cm							

Concluzii

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de cercetare a indicilor de impurificare a apei cu substanțe de origine organică. Determinarea indicilor fizico-chimici ai calității apei

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea metodelor de determinare a proprietăților fizice și chimice ale apei;
- ✓ formarea deprinderilor de apreciere a rezultatelor obținute.

Raport despre lucrul efectuat

Determinarea indicilor fizico-chimici ai calității apei potabile

pH						
Amoniac, mg/l						
Nitriți, mg/l						
Nitrați, mg/l						
Cloruri, mg/l						
Sulfați, mg/l						
Fier, mg/l						
Oxidabilitate, mg/l de O ₂						
Duritate generală	mg echiv/l					
	^o G*					

$$* \text{ } {}^{\circ} \text{G} = \text{mg echiv/l} \times 2,8$$

N.B. Toate determinările sunt calitative. Determinarea nitrătilor se efectuează cu ajutorul difenilaminei. Toate determinările se efectuează în eprubete, cu excepția oxidabilității și durității generale care se efectuează în retorte.

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Semnătura lectorului _____
58

Lucrarea de laborator nr.
TEMA: Metodele de condiționare a calității apei

Scopul lucrării:

- ✓ sistematizarea cunoștințele referitor la metodele de condiționare a apei;
- ✓ însușirea metodelor de condiționare a apei.

Raport despre lucrul efectuat**I. Coagularea apei**

Indicii	Probele de apă		
	1	2	3
Duritatea temporară a apei, mg echiv/l			
Doza de coagulant mg/l (pentru 200 ml apă) după tabel			
Doza coagulantului stabilită experimental, mg/l			
Doza finală de coagulant (pentru 1 m ³ de apă)			
Cantitatea de coagulant uscat pentru 1 m ³ de apă, g			

II. Clorinarea apei

Indicii	Probele de apă								
	1			2			3		
	paharul			paharul			paharul		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Cantitatea de clorură de var 1%, adăugată, ml	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Cantitatea de tiosulfat de sodiu 0,001N (la titrare), ml (x)									
Clorul rezidual, mg/l									
Paharul ales									
Doza de clor pentru 1 l apă, mg/l									
Cantitatea de clorură de var uscată la 1 l apă									

$$\text{Clorul rezidual} = x \times 0,0355 \times 5$$

Concluzii

Recomandări încruxtenării calității apei potabile după rezultatele obținute la analiza probelor de apă la lucrarea precedentă

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Supravegherea igienică preventivă. Elementele de marcare convențională utilizate în desenele tehnice ale proiectului.

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea etapelor de expertiză generală a proiectelor de construcție a unui obiectiv;
 - ✓ Însușirea elementelor de marcare convențională utilizate în desenene tehnice ale proiectului.

Raport despre lucrul efectuat

Enumerați etapele supravegherii igienice a unui spital

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Enumerați părțile componente ale unui proiect

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Desenați elementelor de marcări convențională utilizate în desenene tehnice ale proiectului

Semnătura lectorului _____

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de examinare a proiectului. Expertiza unui proiect de spital
Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de expertiză generală a proiectelor de construcție a spitalelor;
 - ✓ formarea deprinderilor de apreciere igienică a amplasării și sistematizării interioare a spitalelor.

**Raport despre lucrul efectuat
Expertiza proiectului de spital completând
SCHEMA-INSTRUCȚIE PENTRU EXPERTIZA PROIECTULUI
SPITALULUI**

Pe baza materialelor si desenelor, faceti caracteristica igienică a proiectului.

1. Luati cunostinta de explicatia la proiect si descrieti:

- denumirea proiectului spitalului

.....

- ce blocuri include complexul spitalicesc

2. Luând cunoștință de planul situațional:

- apreciați corectitudinea alegerii locului (terenului) pentru construcția spitalului (roza frecvenței vânturilor, factorii naturali, eventualele surse de poluare a aerului - praf, toxice chimice, zgomot etc.)

.....
.....
.....
.....

3. Apreciați planul general al spitalului:
- sistemul de construcție

- zonele funcționale și amplasarea lor

- numărul acceselor pe teren

- configurația

- suprafața terenului
-
-
-
- suprafața la un pat
-
-
-
- densitatea de construcție a terenului
-
-
-
- caracteristica zonei verzi – suprafața totală și suprafața la un pat (pentru secția de boli contagioase va fi caracterizată aparte)
-
-
-
-
-
- distanța dintre blocuri
-
-
-
-
-
-
- distanța dintre blocuri și hotarele terenului
-
-
-
-
-
-
- caracterizarea drumurilor
-
-
-
-

- caracterizarea acceselor

.....

.....

.....

- caracterizarea cărărilor de plimbat

.....

.....

.....

.....

.....

schițați planul general al spitalului

4. Luăți cunoștință de nota explicativă și desenele blocului principal și enumerați secțiile din blocul principal, numărul de paturi în fiecare secție, legătura dintre secții și alte servicii spitalicești. Apreciați-le.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Analizați și apreciați secția de internare.

Sectia de internare generală:

- asigurarea principiului de flux la internarea bolnavilor

- caracteristica încăperilor și suprafețele lor

- condițiile de ajutor medical urgent, izolare temporară

- organizarea internării în secția de boli contagioase: numărul și suprafețele încăperilor
- organizarea internării parturientelor: amplasarea secției și specificul ei
- încăperile pentru externarea pacienților, locul amplasării lor

6. Apreciați unitatea de îngrijire medicală (terapie):

- numărul unităților de îngrijire medicală
- caracterizarea corridorului (tipul, lățimea)

- numărul de saloane în secție, pentru câte paturi este prevăzut fiecare

- ce încăperi include fiecare unitate de îngrijire medicală

- încăperile comune pentru toată secția terapie

- amplasarea postului asistentei medicale

- distanța de la postul asistentei medicale până la cel mai îndepărtat salon

- încăperea pentru manipulări: orientarea, suprafața

- camera de odihnă de zi pentru bolnavi: amplasarea, suprafața

- blocul sanitar pentru bolnavi: unde e amplast, câte încăperi are

7. Caracteristica igienică a două saloane:

- suprafața totală și la un pat în salonul pentru 2 paturi

- suprafața totală și la un pat în salonul pentru 4 paturi

- aranjarea paturilor față de ferestre

- orientarea geamurilor

- coeficientul de luminozitate

- coeficientul de adâncire
 - caracteristica iluminării artificiale a saloanelor
 - distanța dintre paturi
 - distanța de la peretele exterior până la paturi
8. Expertiza sanitată a secției de chirurgie și a blocului de diagnosticare:
- legătura dintre blocul operator al secției de chirurgie și blocul de diagnosticare
 - sala de pansamente, suprafața, orientarea
 - amplasarea secției de chirurgie purulentă
 - amplasarea și numărul saloanelor postoperatorii, câte paturi sunt în fiecare

9. Apreciați specificul blocului operator:

- amplasarea blocului operator în sistemul spitalicesc

- legătura blocului operator cu secția de chirurgie, secția de internare și cabinetul de radiologie

- încăperile blocului operator

- câte săli de operații sunt, corespunderea lor cu numărul de paturi din secție

- există sau nu sală de operații pentru bolnavii septicici

- sala de operație: orientarea, suprafața, caracteristica iluminării naturale (CIN,CL)

- sala preoperatorie (suprafață)
- camera pentru utilajul de narcoză: amplasarea ei față de sala de operații și cea preoperatorie
- încăperea de sterilizare: amplasarea, legătura cu sala de operații
- alte încăperi ale blocului operator

10. Apreciați secția de boli contagioase:

- amplasarea secției în complexul spitalicesc
- de ce încăperi dispune secția

- boxele de internare, corespunderea numărului de boxe numărului paturilor din secție, suprafața lor
- tipurile de saloane
- procentul paturilor din semiboxe, boxe, saloane față de numărul total de paturi din secție
- sistematizarea interioară a boxei, semiboxei, suprafața, orientarea, numărul de paturi din boxă (semiboxă)
- încăperi generale pentru bolnavii din saloane obișnuite
- organizarea alimentației bolnavilor, sterilizării vaselor

11. Apreciați specificul sistematizării maternității:

- izolarea maternității de secția ginecologică

- prezența încăperilor prenatale și postnatale pentru unitățile de fiziologie și observare; componența și suprafața încăperilor pentru internarea parturientelor

- saloanele pentru parturiente: orientarea, numărul paturilor, suprafața la un pat

- încăperile blocului de naștere

- caracterizarea saloanelor pentru lăuze și nou-născuți: numărul de paturi, orientarea, suprafața la un pat, eclusa

- amplasarea secției de observare față de cea fiziologică, compoñența încăperilor
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- prezența saloanelor boxate pentru nou-născuți
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- prezența boxelor pentru izolarea lăuzelor și nou-născuți
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

12. Aprecierea sistematizării interioare a secției de ginecologie:

- este sau nu sala mică de operații, sala preoperatorie: orientarea, suprafața
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- camera de manipulări: orientarea, suprafața
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- legătura cu serviciul de fizioterapie
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

13. Expertiza sanitară și aprecierea secției de pediatrie:

- amplasarea secției față de secțiile pentru adulți
-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- numărul de paturi din secție
- comunică sau nu secția de pediatrie cu altele
- e posibilă carantinizarea secției
- sunt sau nu în secție saloane boxate sau boxe pentru izolarea copiilor
- suprafața totală și pentru un pat
- procentul de paturi în saloane cu orientare nordică
- camera de jocuri: orientarea, suprafața
- sala de masă: orientarea, suprafața

- verandă încălzită pentru somnul de zi al copiilor, pentru căte paturi, orientarea

- încăperea pentru tratare cu raze ultraviolete, suprafață

.....

În cadrul pantru-memorii unde sunt emplasate pantru către locuri

- incaperile pentru mame: unde sunt amplasate, pentru cate locuri

.....

.....

.....

- încăperi pentru alăptare

.....

.....

.....

14. Caracterizarea blocurilor auxiliare ale spitalului:

14. Caracterizarea blocurilor auxiliare ale spitalului:

- blocul alimentar: particularitățile sistematizării, exploatarii, legătura cu blocurile curative

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Concluzii

Recomandări

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Aprecierea regimului sanitato-igienic în instituțiile medico-sanitare

Scopul lucrării:

- ✓ obținerea de cunoștințe și deprinderi de organizare și asigurare a regimului sanitaro-antiepidemic și igienic în spitale;
 - ✓ însușirea măsurilor de profilaxie a infecțiilor nozocomiale.

Raport despre lucrul efectuat

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului _____
82

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Principiile și metodele de cercetare a stării funcționale a organismului la diferite activități

Scopul lucrării:

- ✓ familiarizarea cu modificările survenite în organism în timpul muncii,
- ✓ însușirea metodelor fiziologice de investigații în timpul muncii,
- ✓ însușirea metodologiei de apreciere a gradului de efort fizic sau încordare a organismului,
- ✓ formularea de măsuri de profilaxie a oboselii și de menținere a capacității de muncă.

Raport despre lucrul efectuat

Investigarea modificărilor fiziologice în timpul muncii

Indicii	înainte de activitate	după activitate	după 10 min.
Sistemul nervos central			
perioada latentă a reacției videomotorii, ms			
perioada latentă a reacției acusticomotorii, ms			
memoria operativă, %			
concentrația atenției, s			
Sistemul circulator			
frecvența pulsului, băt/min			
tensiunea arterială, mmHg			
tensiunea sistolică, mmHg			
tensiunea diastolică, mmHg			
presiunea pulsului, mmHg			
tensiunea dinamică medie, mmHg			
debitul sistolic, ml			
debitul cardiac, l/min			
Sistemul respirator			
frecvența respirației/ min			
volumul respirator, l			
Aparatul neuromuscular			
◆ Tremometria			
numărul de atingeri/s			
◆ Dinamometria			
forța musculară, kg			
rezistența musculară, s			

Concluzie (apreciați modificările funcționale în timpul lucrului și în perioada de restabilire, enumerați indicii care demonstrează oboseala)

.....

.....

.....

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Noțiuni despre boli și intoxicații profesionale. Profilaxia intoxicațiilor și bolilor profesionale

Scopul lucrării:

- ✓ argumentarea măsurilor de profilaxie a bolilor profesionale.

Raport despre lucrul efectuat

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului _____
86

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodologia organizării și efectuării examenelor medicale

Scopul lucrării:

- ✓ formarea deprinderilor de apreciere a influenței factorilor de producție asupra sănătății muncitorilor;
 - ✓ formarea deprinderilor de programare și realizare a măsurilor de asanare a condițiilor de muncă pentru menținerea sănătății muncitorilor;
 - ✓ estimarea rolului examenelor medicale preventive și periodice în profilaxia morbidității generale, profesionale și în prevenirea accidentelor de muncă.

Raport despre lucrul efectuat

I. De transcris:

- direcțile de activitate ale medicului în cadrul întreprinderilor industriale;
 - funcțiile medicului în caz de intoxicații profesionale;
 - cunoștințele necesare medicului curativ din întreprinderile industriale;
 - organizarea și efectuarea controalelor medicale preventive și periodice.

II. Extras din Anexele I-VI ale ordinului 132 al Ministerului Sănătății al RM din 17 iunie 1996

Semnătura lectorului _____
89

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de studiere și apreciere a dezvoltării fizice a copiilor și adolescentilor

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de apreciere a dezvoltării fizice individuale și în colectiv a copiilor și adolescentilor;
- ✓ însușirea metodelor de stabilire a grupelor de sănătate.

Raport despre lucrul efectuat

Aprecierea nivelului de dezvoltare fizică a copiilor și adolescentilor.

1. Completăți tabelul

Numele/prenumele copilului	Vârstă	Genul	Talia (cm)	Greutatea (kg)	Perimetru cutiei toracice în pauză (cm)	Capacitatea vitală a plămânilor
1						
2						
3						

2. De pregătit tabelele variațional-statistice pentru fiecare indice somatometric cercetat (tală, cm; masa corporală, kg; perimetru cutiei toracice, cm).

Pentru stabilirea șirului variațional se găsesc valorile minime și maxime în numărul de fișe propuse. Se aranjează fișele în ordinea crescândă a indicelui (tală, cm; masa corporală, kg; perimetru cutiei toracice, cm) și se includ datele în tabel în rubrica 1 – *varianta indicelui (v)*. Pentru fiecare indice se pregătește tabel separat. Se numără câte fișe sunt cu aceeași variantă a indicelui și se înscriu în rubrica 2 – *numărul de cazuri (p)*, în dreptul variantei (v) respective. În rezultat se distribuie toate cazurile în șirul variațional și se stabilește frecvența (p) repetării fiecarui caz.

Genul _____, vîrstă _____ grupului de copii examinați.

Talia, cm

Nr.	Indicii, <i>a</i>	Frecvența, <i>p</i>	$a \times p$	$(M - a)=d$	d^2	$d^2 \times p$
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
Nr. total		N	$\sum a \times p$			$\sum d^2 \times p$

3. De calculat:

a) media aritmetică pentru fiecare indice cercetat (talia, masa corporală, perimetru cutiei toracice);

$$M = \frac{\sum a \times p}{N}$$

b) deviația medie pătrată pentru fiecare indice cercetat

$$\sigma = \pm \sqrt{\frac{\sum d^2 \times p}{N}}$$

c) eroarea medie aritmetică pentru fiecare indice cercetat

$$m = \frac{\sigma}{\sqrt{N}}$$

Masa corporală, kg

Nr.	Indicii, a	Frecvența, p	$a \times p$	$(M - a) = d$	d^2	$d^2 \times p$
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						

30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
Nr. total		N	$\sum a \times p$			$\sum d^2 \times p$

$$M = \frac{\sum a \times p}{N}$$

$$\sigma = \pm \sqrt{\frac{\sum d^2 \times p}{N}}$$

$$m = \frac{\sigma}{\sqrt{N}}$$

Perimetru cutiei toracice, cm

Nr.	Indicii, a	Frecvența, p	$a \times p$	$(M - a) = d$	d^2	$d^2 \times p$
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
Nr. total		N	$\sum a \times p$			$\sum d^2 \times p$

$$M = \frac{\sum a \times p}{N}$$

$$\sigma = \pm \sqrt{\frac{\sum d^2 \times p}{N}}$$

$$m = \frac{\sigma}{\sqrt{N}}$$

4. De apreciat nivelul dezvoltării fizice a **grupului de copii**, comparând datele obținute cu media aritmetică din tabelele de apreciere (standardele pentru copii de vârstă concretă luată în calcul).

Concluzii

5. De apreciat nivelul dezvoltării fizice **individuale** a 3 copii prin metoda:

a) deviația de la σ cu reprezentarea grafică a profilului dezvoltării fizice;

Parametrii dezvoltării fizice la trei copii

Indicii	Date individuale	Media aritmetică, M	Deviația medie pătrată, σ	Deviația de la medie	Deviația de sigmă
	a	b	c	$d=b-a$	$e = \frac{d}{c}$
Înălțimea	1.				
	2.				
	3.				
Masa corporală	1.				
	2.				
	3.				
Perimetru cutiei toracice	1.				
	2.				
	3.				

Reprezentarea grafică a profilului dezvoltării fizice a copiilor

-4σ	-3σ	-2σ	-1σ	M	$+1\sigma$	$+2\sigma$	$+3\sigma$	$+4\sigma$
------------	------------	------------	------------	---	------------	------------	------------	------------

Aprecierea dezvoltării fizice individuale

- dezvoltare fizică medie – devierile în limita $\pm 1\sigma$;
 - dezvoltare fizică supramedie – devierile în limita de la $\pm 1,1\sigma$ pînă la $\pm 2\sigma$;
 - dezvoltare fizică mare – devierile în limita de la $\pm 2,1\sigma$ pînă la $\pm 3\sigma$;
 - dezvoltare fizică submedie – devierile în limita de la $-1,1\sigma$ pînă la -2σ ;
 - dezvoltare fizică mică – devierile în limita de la $-2,1\sigma$ pînă la -3σ .

Concluzii

b) scara de regresie

Concluzii

Semnătura lectorului

Lucrarea practică nr.

TEMA: Metodele de studiere și apreciere a dezvoltării fizice a copiilor și adolescenților

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea metodelor de apreciere a gradului de maturizare școlară a copiilor și adolescentilor;
 - ✓ Însușirea metodelor de stabilire a grupelor de sănătate.

Raport despre lucrul efectuat

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului _____
99

Lucrarea practică nr.

TEMA: Aprecierea igienică a mobilierului școlar, a regimului zilei și procesului de instruire

Scopul lucrării:

- ✓ însușirea metodelor de apreciere a mobilierului pentru grădinițe și școli;
 - ✓ elaborarea și evaluarea regimului zilei copiilor și adolescentilor;
 - ✓ evaluarea procesului de instruire al elevilor.

Raport despre lucrul efectuat

I. Aprecierea igienică a mobilierului pentru preșcolari și școlari

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

II. Aprecierea igienică a regimului zilei și a procesului instructiv-educativ în grădinițe și școli

Rezolvarea problemei la temă

Problema Nr. _____

Semnătura lectorului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metodele de recoltare a probelor de sol pentru investigațiile de laborator. Metodele și principiile de investigații a proprietăților fizico-mecanice ale solului

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea metodelor de recoltare a probelor de sol pentru analiza fizico-chimică;
- ✓ Însușirea metodelor de studiere și evaluare igienică a proprietăților fizico-mecanice ale solului.

Raport despre lucrul efectuat**I. Avizarea sanitată a terenului (*completați schema*)**

1. Adresa terenului.....
2. Data și ora avizării terenului.....
3. Distanța terenului față de centrul populat.....
4. Tipul solului (nisip, argilă etc.).....
5. Felul solului (artificial, natural, strat artificial).....
6. Relieful terenului.....
7. Gradul de înclinare al terenului.....
8. Caracterul vegetației.....
9. Nivelul apelor subterane.....
10. Caracteristica condițiilor meteorologice la momentul recoltării probelor de sol.....
-
-
11. Prezența pe sector sau în apropierea lui a surselor de poluare a solului (fose septice, gunoiști, drumuri etc.).....
-
-
12. Tipul sursei de poluare (fose septice, câmpuri de irigare etc.).....
-
-
13. Dimensiunile sursei de poluare.....
14. Existența căilor posibile de migrare a poluanților pe suprafața solului.....
-
-
-

15.Scopul folosirii sectorului în trecut și la momentul controlului (cimitir, sector irigat cu zeamă de băligar sau îngrășat cu băligar etc.)

16.Se menționează prezența bazinelor de apă (râuri, lacuri, bălți etc.), a mlaștinilor, băltoacelor.....

Recoltarea probelor de sol (*notați principiul tehnicii de recoltare a probelor de sol*)

II. Analiza proprietăților fizico-mecanice ale solului

1. Compoziția granulometrică a solului

2. Porozitatea solului

3. Capacitatea de reținere a apei de către sol

4. Permeabilitatea pentru apă a solului

5. Capilaritatea solului

6. Umiditatea solului

Lucrarea de laborator nr.**TEMA: Analiza chimică calitativă a solului****Scopul lucrării:**

- ✓ însușirea metodelor de studiere și evaluare igienică a proprietăților chimice ale solului.

Raport despre lucrul efectuat**Analiza proprietăților chimice ale solului****1. Azotul organic din sol**

2. Azotul proteic din sol

3. Cifra sanitara (Hlebnikov)

4. Azotul amoniacal din sol

5. Nitriții din sol

6. Nitrații din sol

7. Clorurile din sol

8. Oxidabilitatea solului

Concluzii

Măsuri de asanare a solului

Lucrarea de laborator nr.

TEMA: Metode de determinare și evaluare a radiațiilor neionizante

Scopul lucrării:

- ✓ Însușirea clasificării, parametrilor de măsurare și a normativelor radiațiilor neionizante;
 - ✓ Însușirea metodelor de determinare și evaluare a radiațiilor neionizante.

Raport despre lucrul efectuat

Notiune de radiații neionizante

Tipurile de radiații neionizante

Principii de măsurare

Normarea igienică

Semnătura lectorului

Literatura de bază la disciplină

1. Gabovici R.D. *Igiena*. Chișinău, 1991.
2. Mănescu S. *Igiena*. Chișinău, 1993.
3. Ostrofeț Gh. *Igiena*. Chișinău, 1994.
4. Groza L., Mihali L. *Igiena*. Chișinău, 1994.
5. Ostrofeț Gh. *Curs de igienă*. Chișinău, 1998.
6. Ostrofeț Gh. *Curs de igienă. Aprecierea cantitativă și calitativă a rației alimentare*. Chișinău, 2007.
7. Ostrofeț Gh., Groza L., Migali L., Dumitraș V. *Igiena militară*. Chișinău, 2008.
8. Ostrofeț Gh., Groza L., Croitoru C., Tihon A., Ciobanu E. *Metode de cercetare și studiu aplicate în igienă*. Chișinău, 2009.
9. Tafuni O., Tihon A., Ciobanu E. *Igiena generală. Elaborări metodice la lucrările practice pentru studenții facultăților Medicină Generală și Sănătate Publică*. Chișinău, 2009.
10. Ostrofeț Gh., Bahnarel I. și alții. *Igiena rădiațiilor*. Chișinău, 2009.
11. Bahnarel I., Ostrofeț Gh., Groza L. *Igiena generală*. Vol. I și II, Chișinău, 2013.
12. Ciobanu E., Croitoru C. *Metodele de studiere și apreciere a stării de nutriție și a consumului de energie*. Chișinău, 2014.
13. Ciobanu E., Dumitraș V., Groza L. *Cercetarea consumului de energie diurn al militarilor în timp de pace*. Chișinău, 2014.
14. Габович Р.Д., Гигиена. Киев, 1984.
15. Большаков А.М., Новикова И.М., Общая гигиена. Москва, 1985.
16. Беляков В.Д., Жук Е.Т., Военная гигиена и эпидемиология. Москва, 1998.
17. Карелин О.Н. и соавт. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене. Кишинэу, 1985.
18. Острофец Г.В. Гигиена. том I, Кишинэу, 1999.
19. Острфец Г.В. Гигиена. том II, Кишинэу, 2000.
20. Румянцев Г.И. и соавт. Гигиена. Москва, 2000.
21. Острофец Г.В., Рудь Г.Г. Руководство к практическим занятиям по гигиене аптечных учреждений. Кишинев, 2005.
22. Острофец Г., Гроза Л., Чобану Е., Кроитору К., Тихон А., Тафуни О. Общая гигиена. Методические указания к практическим занятиям для студентов Лечебного факультета и факультета Общественного здоровья. Кишинэу, 2011.
23. Острофец Г., Гроза Л., Кроитору К., Тихон А., Чобану Е. Методы изучения, применяемые в гигиене. Методические указания к практическим занятиям для студентов Лечебного, Общественного здоровья. Фармацевтического, Стоматологического факультетов. Кишинэу, 2010.
24. Чобану Е., Кроитору К. Методы изучения и оценки адекватности питания и энерготрат человека. Кишинев, 2014.