



Факултет по общественото здраве

Катедра „ХИГИЕНА“

4002 Пловдив, бул. В. Априлов № 15 А
тел.: 032 200 656; 032 200 655
email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg



Faculty of Public Health

Department of HYGIENE

15A, Vasil Aprilov Blvd, 4002 Plovdiv
phone: 00359 32 200 656
email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg

**КОНСПЕКТ ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ ПО ХИГИЕНА И ЕКОЛОГИЯ
ЗА СТУДЕНТИ ОТ СПЕЦИАЛНОСТ “ФАРМАЦИЯ”**

академична 2026/2027 година

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТ

1. Хигиената като основна профилактична наука – предмет, цел, задачи, методи. Необходимост от профилактично мислене и хигиенни познания на фармацевта. Съвременни хигиенно-екологични проблеми.
2. Физични фактори на атмосферата. Време и климат. Метеопатии и аклиматизация.
3. Хигиена на атмосферния въздух – значение, структура и химичен състав. Атмосферни замърсители – източници, характеристика, влияние върху здравето. Мероприятия за здравна защита на атмосферния въздух.
4. Хигиена на водата и водоснабдяването за питейно-битови нужди. Значение на водата. Системи за водоснабдяване на населените места. Хигиенни изисквания към качествата на питейната вода.
5. Пречистване и обеззаразяване на питейните води. Източници на замърсяване на водата. Здравна защита на водоизточниците и водоснабдителните съоръжения.
6. Хигиена на почвата. Биогеохимични заболявания. Замърсяване на почвата – влияние върху здравето. Очистване на населените места от отпадъци.
7. Хигиенни изисквания към планирането и изграждането на населените места. Урбанизация. Заболявания, свързани с фактори в жилищни и обществени сгради.
8. Характеристика на шума в комунално-битова и производствена среда и влиянието му върху здравето. Мероприятия за здравна защита.
9. Предмет, цели и задачи на науката за хранене. Здравословно хранене. Основни принципи на лечебното хранене и лечебни диети.
10. Хранителни вещества – здравно значение, източници, потребности.
11. Особености в храненето на отделни популационни групи.
12. Профилактика на заболяванията, свързани с биологично и химично замърсяване на храните.
13. Хранителна алергия и хранителна непоносимост. Взаимодействие между храни и лекарства.
14. Хранителна профилактика на някои социалнозначими заболявания – затлъстяване, захарен диабет, остеопороза, сърдечно-съдови и ракови заболявания, зъбен кариес.
15. Трудова медицина – предмет, цел, задачи, методи. Съвременни проблеми на трудовата медицина. Форми на трудова дейност.
16. Психофизиологична и ергономична характеристика на труда при работещи в аптеки и фармацевтичната индустрия. Рискови фактори при работа. Фактори на трудовия процес.

17. Промени в органите и системите на организма по време на работа. Работоспособност. Умора и преумора – причини, същност и профилактика. Общи принципи на профилактика на професионалните болести.
18. Класификация на производствените вредности. Физични фактори на трудовата среда на фармацевта -здравен риск, профилактика.
19. Промислени отрови. Токсикодинамика, токсикокинетика, токсикометрия. Основни токсикологични вредности в аптеките и фармацевтичните предприятия.
20. Общи хигиенни изисквания към проектирането, строителството и поддържането на химико-фармацевтичните предприятия.
21. Трудовомедицински проблеми в отделни отрасли на фармацевтичното производство (химико-фармацевтичен синтез, производство на антибиотици, галеново производство, производство на готови лекарствени форми).
22. Хигиенни изисквания към аптеки и дрогерии.
23. Актуални проблеми на хигиената на децата и подрастващите. Учебна натовареност. Профилактика на умората и преумората в училищна възраст.

ПРАКТИЧНА ЧАСТ

1. Методи за хигиенно изследване и оценка на микроклиматичните параметри в комунално-битова и работна среда.
2. Комплексно влияние на микроклимата върху организма – методи за оценка.
3. Методи за пробовземане и оценка на атмосферните замърсители в комунално-битова и производствена среда.
4. Хигиенна оценка на шум и осветление в комунално-битова и работна среда.
5. Здравен контрол на водоснабдяването и водата за питейно-битови нужди – предварителен и текущ. Здравен мониторинг на питейната вода – видове.
6. Методи за пробовземане на питейна вода. Определяне на химични показатели в питейната вода: рН, твърдост, амоняк, нитрити, нитрати.
7. Микробиологични показатели за контрол на епидемичната безопасност на питейната вода.
8. Методи за пречистване и обеззаразяване на водата. Пробна коагулация като етап на пречистването. Хлориране – видове, принципи, методи за определяне на остатъчен хлор. Обеззаразяване на малки количества вода.
9. Оценка на храненето и нутритивния (хранителния) статус.
10. Определяне на индивидуалния енергоразход. Определяне на индивидуалните потребности на организма от хранителни вещества.
11. Здравна експертиза на хранителните продукти. Здравна експертиза на мляко и детски храни.
12. Физиологични и неврокогнитивни методи за оценка на работоспособност, степента и характера на умората.

Изготвил: Доц. д-р Елка Тосева, дм

Утвърдил: Проф. д-р Ст. Харизанова, дм

Ръководител катедра „Хигиена“

Конспектът е приет с Решение на Катедрен съвет с Протокол № 9/09.09.2026г.