**КАФЕДРА ГИГИЕНЫ И ЭКОЛОГИИ**

**ПРИБОРЫ, ПРИМЕНЯМЫЕ В ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ**

1. Термометр (бытовой) термограф.

2. Барометр-анероид, барограф.

3. Психрометры (Ассмана, Августа), гигрограф.

4. Анемометры (крыльчатый, чашечный).

5. Кататермометр шаровой.

6. Актинометр ЛИОТ-Н.

7. Люксметр (Ю-117).

8. Комплект индивидуальных дозиметров КИД-2, ДП-5А.

9. Измеритель шума и вибрации ИШВ-1.

10. Установка для отбора проб воздуха:

- на запыленность (электроаспиратор + аллонж с фильтром);

- на загазованность (электроаспиратор + поглотители).

11. Бутирометр.

12. Лактоденсиметр.

13. Электротремометр.

14. Хронорефлексометр.

Зав. кафедрой гигиены и экологии,

профессор С.В. Витрищак

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ**

**ПО ГИГИЕНЕ И ЭКОЛОГИИ,**

**КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ВЛАДЕТЬ СТУДЕНТ**

1. Определять и оценивать температуру, относительную влажность воздуха в больничной палате.

2. Определять (с помощью биодозиметра) расчетными методами профилактическую дозу ультрафиолетовой радиации.

3. Оценивать качество питьевой воды по органолептическим показателям, по результатам санитарно-химических и бактериологических исследований, а также по данным обследования источников водоснабжения.

4. Рассчитывать дозу активного хлора и количество препарата для обеззараживания питьевой воды нормативными дозами активного хлора.

5. Определять и оценивать уровень шума в помещениях.

6. Определять и оценивать инсоляционный режим, показатели освещенности палат.

7. Составлять рекомендации по организации гигиенических мероприятий по профилактике внутрибольничных инфекций.

8. Отбирать пробы пищевых продуктов для направления на лабораторные исследования.

9. Проводить экспертизу качества хлеба, молока, мяса и консервов. Расшифровывать маркировку консервов и определять их пригодность к употреблению.

10. Расследовать случаи пищевых отравлений, оформлять отчётную документацию.

11. Контролировать соблюдение санитарных условий в процессе приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищи в условиях лечебно-профилактических учреждений.

12. Давать гигиеническую оценку и рекомендации по оптимизации меню-раскладки для питания больных, составлять меню-раскладку.

13. Определять мощность дозы ионизирующей радиации (при работе с источниками в лечебно-профилактических учреждениях), оценивать радиологическую обстановку, организовывать безопасность труда в рентген-кабинетах, радиологических лабораториях, отделениях.

14. Расследовать случаи проф. отравлений, обосновывать рекомендации по улучшению санитарных условий труда.

15. Оценивать условия труда на производстве (микроклимат, шум, вибрация, освещенность, запыленность, загрязненность химическими веществами) по данным санитарно-гигиенических обследований и лабораторных исследований.

16. Организовывать предварительные и периодические методические осмотры работников, диспансеризацию работников и служащих.

17. Проводить санитарное обследование и составлять краткое санитарное описание объектов, условий быта, трудовой деятельности.

Зав. кафедрой гигиены и экологии,

профессор С.В. Витрищак