

## Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### Список литературы

#### **Базовая:**

1. Гигиена : учебник в 2-х томах. Т.1 / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. С. Зиневич; под редакцией Ю. П. Пивоварова. - 6-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 320 с.
2. Гигиена : учебник в 2-х т. Т. 2 / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, А. С. Зиневич, Н. И. Шеина; под редакцией Ю. П. Пивоварова. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ Академия, 2019. - 352 с.

#### **Основная:**

1. Гигиена : учебник / под ред. П. И. Мельниченко. - М. : ИГ ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 656 с.
2. Гигиена и экология человека : учебник / Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, В. М. Глиненко, Н. Г. Кожевникова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : МИА, 2014. - 600 с.
3. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене : учебное пособие / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. И. Мялина [и др.]. - 4-е изд., стер. - М. : ИЦ Академия, 2016. - 624 с.
4. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене : учебное пособие / В. И. Архангельский; О.В. Бабенко. - М. : иг ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 432 с.

#### **Дополнительная:**

1. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. - Москва : иг ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 528 с.
2. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев; Т.Г. Шлепнина. - М. : иг ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с.
3. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : ИЦ Академия, 2017. - 544 с.
4. Гигиена труда : учебник / под ред. Н. Ф. Измерова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : иг ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с.
5. Нутрициология : учебник / Л.З. Тель и др. - М. : Литтерра, 2016. - 544 с. Гигиена труда : учебник / под ред. Н. Ф. Измерова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : иг ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с.
6. Общая гигиена : учебник / А. М. Большаков; -3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с.
7. Общая гигиена с основами экологии человека / А. М. Лакшин; В.А. Катаева. - М. : БИНОМ, 2015. - 576 с.
8. Рациональное питание: Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР 2.3.12432-08. – М.:2008.- 41 с.
9. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда Руководство Р 2.2.2006— 05. –М.:2005.- 141 с.
10. Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности.- СП 2.6.1.2612-10.
11. Личная гигиена: пособие для студентов уч. заведений и учащихся общеобразовательных учреждений. - Майкоп, 2005.
12. Основы экологии и охраны природы: Учебник / Под ред. А.П. Арзамасцева. -М.: ОАО «Изд. Медицина», 2008.
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) "О защите прав потребителей"
14. «Об охране окружающей среды» ФЗ от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.
15. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

(с изменениями на 13 июля 2020 года).

16. Щербо А.П. Больничная гигиена. Руководство для врачей.-СПБ.: СПбМАПО, 2000.

### **Перечень учебно-методических разработок кафедры.**

1. Методические указания к практическим занятиям по гигиене. Для студентов лечебного и педиатрического факультетов. Раздел 3. / под ред. проф. П.В. Нефедова. - Краснодар, 2020.
2. Методические указания к практическим занятиям по гигиене. Раздел 2. / под ред. проф. П.В. Нефедова. - Краснодар, 2020.
3. Методические указания к практическим занятиям по гигиене. Раздел 1. / под ред. проф. П.В. Нефедова. - Краснодар, 2020.
4. Стандарты физического развития школьников г. Краснодара, 2000.
5. Оценочные таблицы физического развития дошкольников г. Краснодара.-Краснодар.-2006.

### **Мультимедиа-пособия, компьютерные разработки.**

Лекция № 1. Связь профилактической и лечебной медицины.

Лекция № 2. Климат и здоровье человека. Гигиенические аспекты акклиматизации

Лекция № 3. Гигиена воздушной среды. Солнечная радиация.

Лекция № 4. Гигиена воды и водоснабжение населенных мест.

Лекция № 5. Гигиена почвы и санитарная очистка населенных мест.

Лекция № 7-9. Питание и здоровье населения.

Лекция № 10-12. Гигиена труда.

Лекция № 13. Радиационная гигиена.

Лекция № 14-16. Военная гигиена.

### **Наглядные пособия, фантомы, таблицы, стенды**

#### **Стенды:**

1. Законы гигиены.
2. Гигиена детей и подростков.
3. Радиационная гигиена.
4. Военная гигиена 2 стенда.
5. ФЗ «Об охране окружающей среды»

#### **Таблицы по разделам:**

1. Окружающая среда и здоровье населения – 166 таблиц,
2. Питание как фактор здоровья человека – 55 таблиц,
3. Гигиена физиология труда – 317 таблиц,
4. Радиационная гигиена – 19 таблиц,
5. Гигиена детей и подростков – 105 таблиц,
6. Гигиена лечебно - профилактических учреждений – 18 таблиц,
7. Военная гигиена – 72 таблиц.

#### **Оборудование**

Учебные классы:

по освещению

по гигиене детей и подростков

по военной гигиене

Приборы:

измеритель скорости ветра (анемометры), гигрограф, термограф, наборы термометров, электротермометр, люксметр цифровой, актинометр, аудиометр, волюмоспирометр, ВШВ – 003, газоанализатор, пневмотахометр, рентгеновский селективный дозиметр, дозиметр радиационный, измеритель параметров электрических и магнитных полей, измеритель уровней электростатических полей, измеритель электростатических зарядов, аппарат для отбора проб воздуха, пылемер ИКП, прибор для определения уровня запыленности, прибор Кротова, нитратометр, прибор для определения критической частоты слияния световых мельканий, хронорефлексометр, ростомеры, весы напольные, секундомер, рН – метр.

## **Муляжи**

По гигиене питания

Сухие пайки по военной гигиене

## **Формы и содержание текущего, промежуточного, рубежного и итогового контроля.**

### **Вопросы к текущим занятиям**

#### **Коммунальная гигиена**

1. Перечислите физические параметры атмосферного воздуха.
2. Дайте определение понятию «погода», «климат» и «микроклимат».
3. На какие климатические типы классифицируется погода.
4. Какие природные факторы физической природы формируют «микроклимат» помещений жилых и общественных зданий?
5. На какие физиологические процессы оказывает влияние микроклимат?
6. Перечислите пути (механизмы) теплоотдачи организма.
7. С помощью каких приборов можно определить температуру воздуха?
8. Для каких целей используется минимальный термометр и каково его устройство?
9. Для каких целей используется максимальный термометр и как он устроен?
10. Каковы нормативы температуры воздуха помещений жилых и общественных зданий по климатическим поясам?
11. Что служит причиной дифференциации температуры воздуха помещений жилых и общественных зданий по климатическим поясам?
12. Что такое влажность воздуха?
13. Перечислите виды влажности воздуха.
14. Какой вид влажности воздуха имеет гигиеническое значение?
15. Что такое «относительная влажность воздуха»?
16. Как можно определить относительную влажность воздуха?
17. С помощью каких приборов определяют относительную влажность воздуха?
18. Как можно определить максимальную влажность воздуха?
19. Как можно определить абсолютную влажность воздуха?
20. Что такое «точка росы»?
21. Что такое «дефицит насыщения»?
22. Как изменяется теплопроводность воздуха с изменением его влажности?
23. Гигиеническое значение движения атмосферного воздуха вне помещений.
24. Гигиеническое значение движения атмосферного воздуха внутри помещений.
25. На какую функцию организма человека оказывает влияние движение воздуха?
26. Каковы теплоощущения человека при сочетании высокой температуры воздуха (напр. - 30<sup>0</sup>С), высокой относительной влажности воздуха (напр. - 90%) и низкой скорости движения воздуха (напр. - 0,01 м\с)?
27. Каковы теплоощущения человека при сочетании высокой температуры воздуха (напр. - 30<sup>0</sup>С), низкой относительной влажности воздуха (напр. - 20%) и оптимальной скорости движения воздуха (напр., - 0,3 м\с)?
28. Виды психрометров.

29. Принцип работы психрометров.
30. В каких единицах измеряется абсолютная влажность воздуха?
31. В каких единицах измеряется максимальная влажность воздуха?
32. В каких единицах измеряется относительная влажность воздуха?
33. Какими приборами определяется скорость движения воздуха в помещениях?
34. Какими приборами определяется скорость движения воздуха вне помещений?
35. В каких единицах определяется скорость движения воздуха?
36. Что такое «роза ветров»?
37. Для какой цели используются кататермометры?
38. Виды кататермометров.
39. Принцип работы кататермометров.
40. Какими приборами измеряется атмосферное давление?
41. В каких единицах измеряется атмосферное давление?
42. Каков химический состав атмосферного воздуха?
43. Каков химический состав выдыхаемого человеком воздуха?
44. Каково значение движение воздуха открытых мест (атмосферного воздуха)?
45. Каково значение движение воздуха в помещениях?
46. Механизм обмена между воздухом помещений и атмосферным воздухом.
47. Какие виды вентиляции Вам известны?
48. Какие существуют виды искусственной вентиляции?
49. Что такое кратность воздухообмена помещения?
50. В каких единицах измеряется кратность воздухообмена помещения?
51. Как узнать показатель кратности естественного воздухообмена помещения?
52. Как узнать показатель кратности искусственного воздухообмена помещения?
53. Как узнать количество воздуха, поступающее в помещение от вентилятора?
54. Что такое кондиционирование воздуха?
55. Что такое коэффициент естественной вентиляции (КЕВ)?
56. Как можно рассчитать коэффициент естественной вентиляции?
57. Норма коэффициента естественной вентиляции.
58. Предельно допустимое содержание углекислого газа в жилых помещениях.
59. Оптимально допустимое содержание углекислого газа в жилых помещениях.
60. Чем обусловлен так называемый «спертый» воздух в жилых плохо проветриваемых помещениях?
61. Как можно рассчитать необходимую для данных условий (величина помещения, количество людей, находящихся в этом помещении и пр.) или «должную» величину кратности естественного воздухообмена?
62. Как можно рассчитать фактическую для данных условий (величина помещения, количество людей, находящихся в этом помещении и пр.) величину кратности естественного воздухообмена?
63. Каким должна быть в нормальных условиях величина кратности естественного воздухообмена?
64. Каким показателем является концентрация углекислого газа в воздухе помещения – «прямым» или «косвенным»?
65. Если Вы считаете, что концентрация углекислого газа в воздухе помещения является «прямым» показателем его загрязнения, то обоснуйте свою позицию.
66. Если Вы считаете, что концентрация углекислого газа в воздухе помещения является «косвенным» показателем его загрязнения, то обоснуйте свою позицию.
67. Что обозначается термином «антропогазы» и каково их происхождение?
68. Что понимают под термином «воздушный куб»?
69. Какова в нормальных условиях величина «воздушного куба»?
70. Какие заболевания могут передаваться в плохо проветриваемых жилых помещениях через воздух?

71. Какие Вы знаете виды освещения?
72. Какие Вы знаете показатели, характеризующие естественную освещенность помещения и рабочего места?
73. Перечислите косвенные методы оценки естественной освещенности помещения и рабочего места.
74. Назовите прямой метод оценки освещенности.
75. Что такое угол падения света?
76. Какова минимально допустимая величина угла падения света?
77. Что такое угол отверстия?
78. Какова минимально допустимая величина угла отверстия?
79. В каких единицах оценивается угол падения света и угол отверстия?
80. Что такое световой коэффициент (СК)?
81. Каковы нормативы СК для разных помещений лечебно-профилактических учреждений?
82. Что такое глубина заложения помещения?
83. Норматив глубины заложения помещения?
84. Что такое коэффициент естественной освещенности (КЕО)?
85. Каковы нормативы КЕО для разных помещений лечебно-профилактических учреждений?
86. Какой прибор обычно используют для определения КЕО?
87. В каких единицах оценивается КЕО?
88. Какие показатели характеризуют искусственное освещение?
89. Какие Вы знаете виды осветительных приборов?
90. Какие Вы знаете виды искусственной освещенности?
91. Что такое удельная мощность искусственной освещенности?
92. Как можно определить удельную мощность искусственной освещенности?
93. В каких единицах оценивается удельная мощность искусственной освещенности?
94. Каковы показания к использованию разных типов светильников?
95. Каково физиологическое значение воды?
96. Охарактеризуйте гигиеническое значение воды.
97. Дайте обоснование градостроительному значению воды.
98. Какова эпидемиологическая роль воды?
99. Какова хозяйственная роль воды?
100. Какова потребность организма в питьевой воде (в сутки)?
101. Каковы мировые запасы питьевой воды?
102. Какие показатели характеризуют органолептические свойства воды?
103. Какие показатели характеризуют физико-химический состав воды?
104. Какие показатели характеризуют микробный состав воды?
105. Показатели загрязнения воды органическими веществами.
106. Назовите косвенные показатели загрязнения воды органическими веществами.
107. О чем свидетельствует повышенное содержание нитратов в воде?
108. О чем свидетельствует повышенное содержание хлоридов в воде?
109. Нормативы качества воды для местных источников водоснабжения?
110. Какое количество солей аммония допускается в питьевой воде?
111. Какое количество нитритов допускается в питьевой воде?
112. Какое количество нитратов допускается в питьевой воде?
113. Какое количество хлоридов допускается в питьевой воде?
114. Какое количество сульфатов допускается в питьевой воде?
115. Какое количество солей железа допускается в питьевой воде?
116. Что такое перманганатная окисляемость воды?
117. Какова перманганатная окисляемость питьевой воды в норме?
118. О чем говорит повышенная перманганатная окисляемость воды?

119. Микробное число для питьевой воды при централизованном водоснабжении.
120. Какие вирусные заболевания могут передаваться водным путем?
121. Какие микробные заболевания могут передаваться водным путем?
122. Какие заболевания могут вызывать типичные водные эпидемии?
123. Какие документы регламентируют качество питьевой воды?
124. Заболевание, связанное с высоким содержанием в питьевой воде нитратов?
125. Какова реакция организма при повышенном содержании в питьевой воде сульфатов?
126. Каково значение повышенного содержания в питьевой воде солей железа?
127. Каково гигиеническое значение повышенного содержания фторидов в питьевой воде?
128. Каково гигиеническое значение пониженного содержания фторидов в питьевой воде?
129. Каково гигиеническое значение пониженного содержания в питьевой воде йода?
130. Профилактика заболевания, вызванного сниженным содержанием в питьевой воде йода?
131. Профилактика заболевания, вызванного сниженным содержанием в питьевой воде фторидов?
132. Как проводится профилактика заболевания, вызванного повышенным содержанием в питьевой воде фторидов?
133. Как проводится обработка воды при повышенном содержании в ней солей железа (деферризация)?
134. Что такое сапробность воды?
135. Что такое олигосапробные воды?
136. Что такое  $\alpha$  - и  $\beta$  - мезосапробные воды?
137. Что такое полисапробные воды?
138. Сколько воды в среднем выпивает человек за свою жизнь (70 лет)?
139. Цель очистки питьевой воды.
140. Цель обеззараживания питьевой воды.
141. Перечислите способы очистки питьевой воды.
142. Перечислите способы обеззараживания питьевой воды.
143. Назовите установки для очистки питьевой воды.
144. Как проводится очистка питьевой воды на сельских водопроводах?
145. Принцип действия медленного фильтра, предназначенного для осветления воды.
146. Схема очистки питьевой воды на городских водопроводных станциях при водозаборе из открытых водоемов?
147. Схема очистки питьевой воды на городских водопроводных станциях при водозаборе из подземных водоисточников?
148. Методы осветления питьевой воды.
149. Принцип (химизм) коагуляции воды.
150. Назовите коагулянты, применяемые для осветления воды.
151. Как проводится выбор дозы коагулянта для очистки питьевой воды?
152. Что используется для ускорения процесса коагуляции воды?
153. Сравнительная оценка скорого фильтра и контактного осветлителя.
154. Перечислите специальные методы улучшения качества питьевой воды.
155. Деферризация питьевой воды.
156. В каких случаях и для чего проводят фторирование питьевой воды.
157. Физические методы обеззараживания питьевой воды, их сравнительная гигиеническая характеристика.
158. Химические методы обеззараживания питьевой воды.
159. Кто в России впервые предложил и применил хлорирование питьевой воды?
160. Какие Вы знаете препараты для хлорирования питьевой воды?
161. Какая микрофлора остается жизнеспособной после хлорирования воды?
162. Какие химические вещества появляются в воде после ее хлорирования?
163. Способы хлорирования воды.

164. Химизм хлорирования воды.
165. Условия, необходимые для эффективного обеззараживания воды.
166. Понятие «хлорпотребность» воды.
167. Понятие «хлорпоглощаемость» воды.
168. Понятие «остаточный хлор» в прохлорированной воде.
169. Норма остаточного хлора.
170. Принцип метода определения активного хлора в хлорпрепарате.
171. Обеззараживание воды в колодце.
172. Как проводится дехлорирование воды?
173. Бактериологические показатели загрязнения питьевой воды.
174. Допустимые величины бактериального загрязнения водопроводной воды.
175. Допустимые величины бактериального загрязнения колодезной воды.
176. Зоны санитарной охраны водоисточников и их назначение и требования к их обустройству.
177. Задачи водоснабжения личного состава (л/с) войск в полевых условиях.
178. Источники, используемые для водоснабжения л/с в полевых условиях.
179. Нормы полевого водоснабжения войск.
180. Организация водоснабжения войск в полевых условиях.
181. Нормативы качества питьевой воды в полевых условиях.
182. Разведка «на воду». Этапы и особенности ее проведения.
183. Пункт водоснабжения. Устройство и оснащение.
184. Водоразборный пункт: устройство и назначение.
185. Водоснабжение л.с. в наступлении и обороне.
186. Методы улучшения качества воды в полевых условиях, в т.ч., с помощью подручных средств.
187. Табельные средства добычи воды в полевых условиях.
188. Табельные средства улучшения качества воды в полевых условиях.
189. Табельные средства улучшения качества индивидуальных запасов воды.
190. Осветление воды в полевых условиях.
191. Обеззараживание воды в полевых условиях.
192. Дегазация воды в полевых условиях.
193. Дезактивация воды в полевых условиях.
194. Задачи медицинской службы по вопросам водоснабжения в полевых условиях.
195. Задачи инженерной службы по вопросам водоснабжения в полевых условиях.
196. Санитарно-топографическая разведка водоисточника, ее цель и задачи.
197. Санитарно-эпидемиологическая разведка водоисточника, ее цель и задачи.
198. Санитарно-техническая разведка водоисточника, ее цель и задачи.
199. Анализ воды в полевых условиях.
200. Для чего служат больницы?
201. Виды больниц.
202. Подразделения многопрофильных больниц.
203. Системы строительства больниц. Преимущества и недостатки каждой из них.
204. Гигиенические требования к выбору земельного участка под строительство больницы (ситуационный план).
205. Гигиенические требования к планировке и застройке больничного участка (генеральный план).
206. Особенности планировки приемного отделения для разных больниц.
207. Понятие о палатной секции.
208. Набор помещений, входящих в палатную секцию.
209. Гигиенические требования к площади и кубатуре палаты.
210. Гигиенические требования к микроклимату и отоплению палаты.
211. Гигиенические требования к естественному освещению палаты.

212. Гигиенические требования к искусственному освещению палаты.
213. Гигиенические требования к естественной вентиляции палаты.
214. Гигиенические требования к искусственной вентиляции палаты.
215. Гигиенические требования к благоустройству палаты.
216. Гигиенические требования к операционному блоку.
217. Гигиенические требования к акушерскому отделению.
218. Гигиенические требования к детскому неинфекционному отделению.
219. Гигиенические требования к инфекционному отделению.
220. Гигиенические требования к лечебно-диагностическим отделениям.
221. Гигиенические требования к поликлиническому отделению.
222. Гигиеническая оценка микробного загрязнения воздуха лечебных учреждений.

### **Гигиена питания**

1. Что понимают под термином “энергозатраты человека”?
2. Какие Вы знаете методы определения затрат энергии человеком?
3. Какой из существующих методов определения суточных энергозатрат человека наиболее часто применяется на практике?
4. Из чего складываются суточные энергозатраты человека?
5. Что такое “специфически-динамическое действие пищи (или пищевых веществ)”?
6. Какова величина “специфически-динамического действия пищи”?
7. Что такое “основной обмен”?
8. Какова в среднем величина “основного обмена” у женщины, у мужчины?
9. Какие факторы оказывают влияние на величину “основного обмена”?
10. Как отражается на величине “основного обмена” возраст человека?
11. Как отражается на величине “основного обмена” пол человека?
12. Как отражается на величине “основного обмена” температура окружающей среды?
13. Как отражается на величине “основного обмена” состояние здоровья человека?
14. Какие гормоны повышают величину “основного обмена”?
15. Какие гормоны понижают величину “основного обмена”?
16. В каких единицах оценивается величина “основного обмена”?
17. Что Вы понимаете под термином “нерегулируемые” энергозатраты?
18. Что Вы понимаете под термином “регулируемые” энергозатраты?
19. Как отражается на потребности человека в энергии его деятельность?
20. Что такое “энергетический баланс”?
21. Какова технология расчета фактических (валовых) суточных энергозатрат человека?
22. Сколько энергии выделяется при утилизации организмом одного грамма белка?
23. Сколько энергии выделяется при утилизации организмом одного грамма жира?
24. Сколько энергии выделяется при утилизации организмом одного грамма углеводов?
25. Каков процент суточных энергозатрат человека должен компенсироваться за счет потребления белков?
26. Каков процент суточных энергозатрат человека должен компенсироваться за счет потребления жиров?
27. Каков процент суточных энергозатрат человека должен компенсироваться за счет потребления углеводов?
28. В каких единицах оценивается энергетическая ценность белков, жиров, углеводов?
29. Как, зная суточные энергозатраты человека, можно рассчитать необходимое количество белков, жиров, углеводов для компенсации данных энергозатрат?
30. На какие группы делится население в существующей классификации труда по степени его тяжести?
31. Какие принципы заложены в существующую классификацию населения по степени тяжести труда?



32. Представители каких профессий составляют первую группу в классификации населения по степени тяжести труда?
33. Представители каких профессий составляют вторую группу в классификации населения по степени тяжести труда?
34. Представители каких профессий составляют третью группу в классификации населения по степени тяжести труда?
35. Представители каких профессий составляют четвертую группу в классификации населения по степени тяжести труда?
36. Представители каких профессий составляют пятую группу в классификации населения по степени тяжести труда?
37. На какие возрастные группы разделено взрослое трудоспособное население в классификации труда по степени его тяжести в зависимости от половой принадлежности?
38. Каковы энергозатраты студентов мужчин и женщин?
39. Какие Вы знаете методы оценки питания населения?
40. Какова технология бюджетного метода оценки питания населения?
41. Какова технология балансового метода оценки питания населения?
42. Какова технология опросного метода оценки питания населения?
43. Какова технология опросно-весового метода оценки питания населения?
44. Какова технология лабораторного метода оценки питания населения?
45. Какова технология расчетного метода оценки питания населения?
46. Как можно определить содержание в продукте питания белков?
47. Как можно определить содержание в продукте питания жиров?
48. Как можно определить содержание в продукте питания углеводов?
49. Как можно определить содержание в продукте питания аминокислот?
50. Как можно определить содержание в продукте питания витаминов?
51. Как можно определить содержание в продукте питания минеральных солей?
52. Как можно определить содержание в продукте питания микроэлементов?
53. Какова энергетическая ценность 1 грамма белков?
54. Какова энергетическая ценность 1 грамма жиров?
55. Какова энергетическая ценность 1 грамма углеводов?
56. Что такое “меню”?
57. Что такое “меню-раскладка”?
58. Чем меню отличается от меню-раскладки?
59. Что такое брутто-вес продукта?
60. Что такое нетто-вес продукта?
61. Как можно определить нетто-вес продукта?
62. Что такое калорийность – брутто?
63. Что такое калорийность – нетто?
64. Как можно определить калорийность–нетто, если известна калорийность-брутто?
65. На сколько процентов в среднем утилизируется организмом смешанная пища?
66. Из каких структурных единиц состоят белки?
67. Какие вы знаете белки по происхождению?
68. Какова основная функция белков в организме?
69. Могут ли белки выполнять в организме энергетическую функцию?
70. В каких случаях белки выполняют в организме энергетическую функцию?
71. В каком соотношении должны находиться в рационе белки растительного и животного происхождения?
72. Какова функция заменимых кислот (на примере любой аминокислоты)?
73. Сколько заменимых аминокислот Вы знаете? Перечислите 5-6 любых из них.
74. Что такое “незаменимые” аминокислоты?
75. Перечислите незаменимые аминокислоты для взрослого организма.

76. Какие аминокислоты являются незаменимыми для растущего организма?
77. Какова функция метионина?
78. Какова функция фенилаланина?
79. Какова функция лизина?
80. Какова функция аргинина?
81. Какие Вы знаете жиры по происхождению?
82. Из каких структурных единиц состоят жиры?
83. Какова основная функция жиров?
84. В чем заключается пластическая функция жиров?
85. Перечислите “насыщенные” жирные кислоты.
86. Перечислите “полиненасыщенные” жирные кислоты.
87. Чем отличаются друг от друга насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты?
88. Что попадает в организм вместе с жирами?
89. Перечислите жирорастворимые витамины?
90. Какая патология может развиваться при дефиците в рационе витамина “Д”?
91. Какая патология может развиваться при дефиците в рационе витамина “А”?
92. Что такое стерины и какие виды стеринов Вы знаете?
93. Что такое липиды высокой и низкой плотности?
94. Какой плотности липиды являются факторами риска заболеваний ССС?
95. В каком соотношении должны находиться в рационе жиры растительного и животного происхождения?
96. Как классифицируют углеводы?
97. Какую основную функцию выполняют в организме углеводы?
98. В чем заключается пластическая функция углеводов?
99. Назовите примеры моносахаридов.
100. Назовите примеры дисахаридов.
101. Назовите примеры полисахаридов.
102. Перечислите “пищевые волокна”.
103. Что понимается под термином “защищенные” углеводы ?
104. Что понимается под термином “рафинированные” углеводы ?
105. Какова функция в организме пищевых волокон?
106. Какова технология расчета в суточном рационе его энергоемкости?
107. Какова технология расчета в суточном рационе количества белков?
108. Какова технология расчета в суточном рационе количества жиров?
109. Какова технология расчета в суточном рационе количества углеводов?
110. Перечислите водорастворимые витамины.
111. Какая патология развивается при дефиците в рационе витамина “В<sub>1</sub>”?
112. Какая патология развивается при дефиците в рационе витамина “РР”?
113. Какая патология развивается при дефиците в рационе витамина “С”?
114. Назовите основные источники водорастворимых витаминов в рационе.
115. Назовите основные источники белков в рационе.
116. Назовите основные источники жиров в рационе.
117. Назовите основные источники углеводов в рационе.
118. Дайте определение термину “Рациональное питание”.
119. Какова физиологическая роль питания?
120. Перечислите 6 основных принципов рационального питания.
121. Назовите среди основных принципов рационального питания самый главный, ведущий.
122. Что Вы понимаете под адекватностью питания с количественной точки зрения?
123. Что Вы понимаете под адекватностью питания с качественной точки зрения?
124. Что Вы понимаете под адекватностью питания с точки зрения сбалансированности пищевого рациона?
125. Что Вы понимаете под адекватностью питания с точки зрения режима питания?

126. Что Вы понимаете под адекватностью питания с позиции ферментативного статуса организма?
127. Что Вы понимаете под адекватностью питания с позиции его безвредности?
128. От каких факторов зависит потребность организма в энергии и основных пищевых веществах?
129. Что такое “основной обмен”?
130. От каких факторов зависит основной обмен?
131. Как меняется основной обмен человека в зависимости от возраста?
132. Каковы половые особенности основного обмена в норме?
133. Перечислите основные пищевые вещества.
134. Как подразделяются пищевые вещества по происхождению?
135. Какова роль белков в питании?
136. Какова роль жиров в питании?
137. Какова роль углеводов в питании?
138. Из каких структурных единиц состоят белки?
139. Чем отличаются друг от друга белки животного и растительного происхождения?
140. Назовите примеры (4-5) заменимых аминокислот?
141. Почему заменимые аминокислоты называются “заменимыми”?
142. Назовите 8-10 незаменимых аминокислот?
143. Почему незаменимые аминокислоты называются “незаменимыми”?
144. Какие незаменимые аминокислоты особенно необходимы для растущего организма?
145. Назовите три самых важных среди незаменимых аминокислот?
146. Какую функцию в организме выполняет глутаминовая аминокислота?
147. Из каких структурных единиц состоят жиры?
148. Перечислите насыщенные жирные кислоты.
149. Перечислите полиненасыщенные жирные кислоты.
150. Какова физиологическая роль полиненасыщенных жирных кислот?
151. Как, зная количество в суточном рационе белков, жиров и углеводов, можно определить его суточную калорийность?
152. Каким должно быть распределение в суточной калорийности по приемам пищи?
153. Каким должно быть соотношение в суточном рационе белков, жиров и углеводов?
154. Сколько процентов суточного рациона должно покрываться за счет белков?
155. Сколько процентов суточного рациона должно покрываться за счет жиров?
156. Сколько процентов суточного рациона должно покрываться за счет углеводов?
157. Какова в среднем суточная потребность взрослого человека в белках (в граммах на кг массы тела) для компенсации основного обмена?
158. Какова в среднем суточная потребность взрослого человека в жирах (в граммах на кг массы тела) для компенсации основного обмена?
159. Какова в среднем суточная потребность взрослого человека в углеводах (в граммах на кг массы тела) для компенсации основного обмена?
160. Дайте понятие термину “Болезни питания”.
161. Какие Вы знаете болезни недостаточного питания?
162. Какие Вы знаете болезни белковой недостаточности в питании?
163. Какие Вы знаете болезни недостаточности жиров в питании?
164. Какие Вы знаете болезни недостаточности углеводов в питании?
165. Какие Вы знаете болезни недостаточности витаминов в питании?
166. Какие Вы знаете болезни недостаточности минеральных солей в питании?
167. Какие Вы знаете болезни недостаточности микроэлементов в питании?
168. Какие Вы знаете болезни избыточности питания?
169. Какие Вы знаете болезни избыточности белков в питании?
170. Какие Вы знаете болезни избыточности жиров в питании?
171. Какие Вы знаете болезни избыточности углеводов в питании?

- 172.Какие Вы знаете болезни избыточности витаминов в питании?
- 173.Какие Вы знаете болезни избыточности микроэлементов в питании?
- 174.От каких факторов зависит потребность организма в витамине “С”?
- 175.Что происходит с витамином “С” при кулинарной обработке продуктов?
- 176.Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов для более полного сохранения в них витамина “С”?
- 177.Каким в среднем должно быть соотношение в суточном рационе фосфора и кальция?
- 178.Каково значение йода в питании?
- 179.Каково значение фтора в питании?
- 180.Перечислите водорастворимые витамины.
- 181.Перечислите жирорастворимые витамины.
- 182.Дайте классификацию углеводов.
- 183.Что Вы понимаете под термином “пищевые волокна”?
- 184.Какие вы знаете пищевые волокна?
- 185.Какую функцию в организме выполняют пищевые волокна?
- 186.Что такое молоко?**
- 187.Каков состав коровьего молока?
- 188.Какова концентрация белков в коровьем молоке?
- 189.Каков состав белков коровьего молока?
- 190.Роль молока в питании населения, в.т.ч. детского.
- 191.Перечислите основные пищевые вещества, входящие в состав молока (химический состав молока).
- 192.Молоко относится к легко или трудно усвояемым продуктам?
- 193.Причины индивидуальной непереносимости молока.
- 194.Какова особенность белков молока?
- 195.Какова особенность жиров молока?
- 196.Какова особенность углеводов молока?
- 197.Какие ненасыщенные жирные кислоты содержатся в молоке?
- 198.Какими минеральными солями богато молоко?
- 199.Какие витамины входят в состав молока?
- 200.Почему молоко считают диетическим продуктом?
- 201.Причины бактериального загрязнения молока.
- 202.Какие заболевания животных могут передаваться через молоко?
- 203.Молоко, получаемое от каких больных животных, подлежит уничтожению?
- 204.Молоко, получаемое от каких больных животных, пригодно к употреблению после соответствующей обработки?
- 205.Какие заболевания передаются через молоко от больных людей или бациллоносителей?
- 206.Какие мероприятия направлены на предупреждение заболеваний, передаваемых молоком?
- 207.Значение в питании населения, в том числе детского, кисломолочных продуктов.
- 208.Перечислите и охарактеризуйте органолептические и физико-химические показатели молока.
- 209.Какие бактериологические показатели характеризуют доброкачественное молоко?
- 210.При какой температуре должно молоко храниться?
- 211.По каким показателям дается оценка натуральности и цельности молока?
- 212.Назовите нормальную плотность молока?
- 213.Как меняется плотность молока при добавлении в него воды?
- 214.Как меняется плотность молока при снятии сливок?
- 215.Как называется прибор для определения плотности молока?
- 216.При какой температуре определяется плотность молока?
- 217.Как называется прибор для измерения жира в молоке?
- 218.Норма жира в молоке.

219. По какой формуле можно определить сухое вещество в молоке?
220. Норма сухого остатка молока.
221. Какие показатели характеризуют свежесть молока?
222. Как определяется кислотность молока?
223. Норма кислотности молока.
224. Какова причина свертываемости молока при кипячении?
225. Какое гигиеническое значение имеет проба на редуктазу?
226. Что такое фальсификация молока?
227. С какой целью добавляют в молоко соду?
228. Как определить присутствие соды в молоке?
229. Можно ли употреблять молоко с примесью соды в пищу?
230. С какой целью добавляют в молоко крахмал?
231. Как определить присутствие в молоке крахмала?
232. Можно ли употреблять молоко с примесью крахмала в пищу?
233. Какие пробы проводят для определения пастеризации молока?
234. Проведите сравнительную оценку коровьего и грудного женского молока для питания детей раннего возраста.
235. Каковы особенности разных видов кисломолочных продуктов (кисломолочные продукты молочнокислого и смешанного брожения).
236. Роль мяса в питании населения, в том числе детского.
237. Назовите основные пищевые вещества, входящие в состав мяса (химический состав).
238. Какая усвояемость мяса?
239. Какие белки входят в состав мяса?
240. В чем заключается процесс созревания мяса?
241. Какие жиры входят в состав мяса?
242. Какие заболевания могут передаваться через мясо?
243. Какие минеральные вещества входят в состав мяса?
244. Какие витамины входят в состав мяса?
245. Какие экстрактивные вещества входят в состав мяса, их физиологические функции?
246. Мясо каких животных считается условно годным?
247. Какие гельминтозы могут передаваться через мясо?
248. Может ли передаваться через мясо дифиллоботриоз и описторхоз?
249. Какое мясо бракуется по гельминтологическим показателям?
250. По каким показателям оценивается свежесть мяса?
251. Опишите органолептические показатели свежего мяса.
252. Опишите органолептические показатели мяса подозрительной свежести.
253. Опишите органолептические показатели несвежего мяса.
254. Что дает проба горячим ножом?
255. Охарактеризуйте результаты пробной варки свежего мяса.
256. На чем основана проба Андриевского, каков ее результат для свежего мяса?
257. Какую реакцию имеет свежее мясо и как она меняется при его порче?
258. О чем говорит положительная проба на аммиак в фильтрате мяса?
259. Как оценивается положительная и отрицательная проба на пероксидазу?
260. Как оценивается положительная и отрицательная проба с сернокислой медью?
261. Как проводится бактериологическое исследование мяса?
262. Как проводится гельминтологическое исследование мяса?
263. Какой документ нормирует качество мяса и мясопродуктов?
264. Какие продукты и мясо относятся к “скоропортящимся”?
265. Мясо каких животных служит источником заражения людей трихинеллезом?
266. Какие участки мясной туши исследуют на наличие трихинелл?
267. Какой прибор используется для определения наличия в мясе трихинелл?
268. Роль рыбы в питании населения, в том числе детского.

269. Особенности белков мышечной ткани рыб.
270. Наличие каких аминокислот в белках рыб позволяет считать рыбу продуктом,
271. Необходимым в детском питании?
272. Особенности жиров рыб.
273. Особенности минерального состава мышечной ткани рыб.
274. Какие заболевания передаются человеку через рыбу?
275. Какие гельминтозы передаются человеку через рыбу?
276. Опишите органолептические показатели свежей рыбы.
277. Что такое “загар” рыбы?
278. Какие пороки соленой рыбы вы знаете?
  
279. Что понимается под термином "выход муки"?
280. В каких единицах определяется "выход муки"?
281. Какой выход имеет пшеничная мука крупчатка?
282. Какой выход имеет пшеничная мука высшего сорта?
283. Какой выход имеет пшеничная мука 1-2 сорта?
284. Какой выход имеет ржаная мука пеклеванная?
285. Какой выход имеет ржаная мука обойная?
286. Какое гигиеническое значение имеет знание выхода муки?
287. Мука какого выхода (высокого или низкого) обладает наибольшей биологической ценностью?
288. Каково содержание белка в муке?
289. Каково содержание жира в муке?
290. Каково содержание углеводов в муке?
291. Каково содержание минеральных веществ в муке?
292. Что такое клейковина?
293. Каково содержание клейковины в пшеничной муке?
294. Каково содержание клейковины в ржаной муке?
295. От чего зависят хлебопекарные качества муки?
296. Какова методика определения клейковины?
297. Каков цвет пшеничной муки высшего сорта?
298. Каков цвет муки ржаной?
299. Какова методика определения запаха муки?
300. Какова методика определения вкуса муки?
301. Какова методика определения минеральных примесей в муке?
302. Какова методика определения металлопримесей в муке?
303. Какова методика определения в муке амбарных вредителей?
304. Перечислите амбарных вредителей.
305. Какое количество амбарных вредителей допускается в муке?
306. Как определяется влажность муки?
307. Какое гигиеническое значение имеет повышенная влажность муки?
308. Как определяется кислотность муки?
309. Какова в норме влажность пшеничной муки?
310. Какова в норме влажность ржаной муки?
311. Какова в норме кислотность пшеничной муки?
312. Какова в норме кислотность ржаной муки?
313. Примесь семян каких сорных растений может присутствовать в муке?
314. Какова предельно допустимая концентрация семян сорных растений в муке?
315. Какой незаменимой аминокислотой бедны белки муки пищевых злаков?
- 316. Какова биологическая и пищевая ценность хлеба?**
- 317. Какие пищевые вещества входят в состав хлеба?**
- 318. Что понимают под термином “влажность хлеба”?**
- 319. Что понимают под термином “кислотность хлеба”?**

320. Что понимают под термином “пористость хлеба”?
321. Что понимают под термином “закал” применительно к мякишу хлеба?
322. Что понимают под термином “непромес” применительно к мякишу хлеба?
323. Какие витамины поступают в организм человека с хлебом?
324. В результате чего в хлебе образуются поры?
325. Какой хлеб усваивается организмом лучше – с высокой или низкой пористостью?
326. Какой хлеб усваивается организмом лучше – с высокой или низкой кислотностью?
327. Какой хлеб усваивается организмом лучше – с высокой или низкой влажностью?
328. Что понимается под термином “болезни хлеба”?
329. Какие известны “болезни хлеба”?
330. Какова должна быть в норме толщина верхней и нижней корок хлеба?
331. Какие исследования проводят для экспертизы качества хлеба?
332. Перечислите органолептические показатели качества хлеба.
333. Перечислите физико-химические методы исследования качества хлеба.
334. Как определяют влажность хлеба?
335. Как определяют кислотность хлеба?
336. Как определяют пористость хлеба?
337. Какова должна быть кислотность пшеничного хлеба?
338. Какова должна быть кислотность ржаного хлеба?
339. Какова должна быть пористость пшеничного хлеба?
340. Какова должна быть пористость ржаного хлеба?
341. Какова должна быть влажность пшеничного хлеба?
342. Какова должна быть влажность ржаного хлеба?
343. Какие известны способы изготовления хлеба?
344. Какие известны способы выпечки хлеба?
345. Каково основное свойство хлеба как пищевого продукта для человека?
346. Каким продуктам отдается предпочтение при организации питания в полевых условиях?
347. Какие органолептические исследования проводят при санитарно-гигиенической экспертизе сухарей и концентратов?
348. Какое гигиеническое значение имеет определение влажности и намокаемости, кислотности сухарей?
349. Имеются ли ограничения в употреблении сухарей?
350. Как может измениться качество концентратов в процессе их хранения?
351. Какие из существующих способов консервирования пищевых продуктов чаще других используют при изготовлении концентратов?
352. Перечислите методы санитарно-гигиенической оценки концентратов, расскажите технику их выполнения.
353. Сравните энергетическую ценность сухарей и свежего хлеба.
354. Как определяется кислотность сухарей?
355. Как определяется влажность сухарей?
356. Как определяется намокаемость сухарей?
357. Какова намокаемость сухарей в норме?
358. Какова намокаемость галет в норме?
359. Чем отличаются друг от друга сухари и галеты?
360. Приедаются ли сухари и галеты?
361. В каких случаях отдается предпочтение сухарям и галетам вместо хлеба?
362. Что понимается под термином “консервы”?
363. Какие продукты обычно служат исходным сырьем для консервирования?
364. Какая обычно используется тара (упаковка) для консервирования?
365. Перечислите способы консервирования скоропортящихся продуктов?

366. Назовите физические технологии (способы) консервирования продуктов.
367. Назовите химические технологии (способы) консервирования продуктов.
368. Назовите биологические технологии (способы) консервирования продуктов.
369. Что понимается под термином “бомбаж” консервной банки?
370. Что может явиться причиной “бомбажа”?
371. Что понимается под *истинным* “бомбажем”?
372. Что понимается под *ложным* “бомбажем”?
373. Каковы причины истинного “бомбажа”?
374. Каковы причины ложного “бомбажа”?
375. Что понимается под термином “физический бомбаж”?
376. Что понимается под термином “химический бомбаж”?
377. Что понимается под термином “биологический бомбаж”?
378. Какая микрофлора развивается в консервной банке при истинном “бомбаже”?
379. Чем опасен истинный “бомбаж”?
380. В результате каких процессов происходит образование “химического бомбажа”?
381. Какой газ накапливается в консервной банке при “химическом бомбаже”?
382. Почему возникает “бомбаж” при развитии в продукте консервной банки анаэробной флоры?
383. Как решается вопрос об использовании для употребления в пищу “бомбажных” консервов?
384. Как можно установить, из какого продукта изготовлены консервы в металлической таре, не вскрывая консервную банку?
385. Как можно определить дату изготовления консервов?
386. Какой гарантийный срок хранения мясных консервов?
387. Какой гарантийный срок хранения рыбных консервов?
388. Какой гарантийный срок хранения овощных консервов?
389. Перечислите методы санитарно-гигиенической экспертизы консервов.
390. Каким методом определяется концентрация свинца в полуде консервной банки?
391. Какова допустимая концентрация свинца в полуде консервной банки?
392. Можно ли консервировать хлеб?
393. Как называется консервированный хлеб?
394. Что понимается под термином “концентраты”?
395. Можно ли считать концентраты консервами?
396. Что такое “концентраты” (применительно к пищевым продуктам)?
397. Что может служить внешней оболочкой (тарой, упаковкой) концентратов?
398. Какова в принципе технология изготовления концентратов?
399. Какой гарантийный срок хранения концентратов?
400. Перечислите методы санитарно-гигиенической экспертизы концентратов.
401. Как проводится органолептическая оценка концентратов?
402. Дайте определение понятию “Пищевые отравления”.
403. Кто автор первой в мире классификации пищевых отравлений?
404. На какие три группы подразделяются пищевые отравления?
405. Какие группы пищевых отравлений относятся к “Микробным пищевым отравлениям”?
406. Почему группа пищевых отравлений получила название “Токсикоинфекции”?
407. Дайте определение понятию “Токсикоинфекции”.
408. Почему группа пищевых отравлений получила название “Пищевые токсикозы”?
409. Дайте определение понятию “Пищевые токсикозы (интоксикации)”.
410. Дайте классификацию “Пищевых отравлений”.
411. Что понимается под пищевыми отравлениями из группы “Миксты”?
412. Чем отличаются пищевые “Токсикоинфекции” от кишечных инфекций?
413. Какие возбудители вызывают “Токсикоинфекции”?
414. Какие условия необходимы для возникновения “Токсикоинфекций”?



- 415.Какие условия необходимо создать для исключения “Токсикоинфекций”?
- 416.Какие продукты чаще всего являются причиной возникновения “Токсикоинфекций”?
- 417.Каков инкубационный период при “Токсикоинфекциях”?
- 418.Какова типичная клиническая картина “Токсикоинфекций”?
- 419.Каковы должны быть действия врача при подозрении на случай (случаи) “Токсикоинфекций”?
- 420.Какой материал необходимо направить в Центр госсанэпиднадзора при подозрении на случай “Токсикоинфекции”?
- 421.Какова лечебная тактика врача при установлении диагноза “Токсикоинфекция”?
- 422.Какова средняя продолжительность течения типичного случая “Токсикоинфекции”?
- 423.Профилактика “Токсикоинфекций”.
- 424.Каким возбудителем вызывается “Стафилококковый токсикоз”?
- 425.Каким путем возбудитель “Стафилококкового токсикоза” может попасть на пищевой продукт? Приведите примеры.
- 426.К какому типу токсинов относится токсин, вызывающий “Стафилококковый токсикоз” по точке приложения (механизму действия)?
- 427.К какому типу токсинов относится токсин ботулизма по отношению к высокой температуре?
- 428.Почему кипяченое молоко может вызвать “Стафилококковый токсикоз”?
- 429.Каков инкубационный период при “Стафилококковом токсикозе”?
- 430.Какова типичная клиническая картина “Стафилококкового токсикоза”?
- 431.Какова тактика врача при выставлении им диагноза “Стафилококковый токсикоз”?
- 432.Какой материал необходимо направить в Центр госсанэпиднадзора при подозрении на случай (случаи) “Стафилококкового токсикоза”?
- 433.Какова средняя продолжительность случая “Стафилококкового токсикоза”?
- 434.Профилактика “Стафилококкового токсикоза”.
- 435.Возбудитель “Ботулизма”?
- 436.К какому виду микроорганизмов относится возбудитель “Ботулизма” по отношению к кислороду воздуха?
- 437.Условия, необходимые для возникновения “Ботулизма”?
- 438.Продукты, которые при их употреблении в пищу, обычно вызывают “Ботулизм”?
- 439.К какому типу токсинов относится токсин “Ботулизма” по точке приложения (механизму действия)?
- 440.К какому типу токсинов относится токсин “Ботулизма” по отношению к высокой температуре?
- 441.Каков инкубационный период при “Ботулизме”?
- 442.Какова типичная клиническая картина “Ботулизма”?
- 443.Почему при “Ботулизме” развивается диплопия, птоз, дисфагия, дисфония, нарушение мимики, запоры?
- 444.Является ли типичным признаком “Ботулизма” ригидность шейных мышц?
- 445.Какой материал должен направить врач в Центр госсанэпиднадзора при установлении диагноза “Ботулизм”?
- 446.Какова лечебная тактика врача при установлении диагноза “Ботулизм”?
- 447.Какова летальность не леченного “Ботулизма”?
- 448.Какие препараты необходимо использовать при лечении “Ботулизма”?
- 449.Какова продолжительность течения классического случая “Ботулизма” при правильной лечебной тактике?
- 450.Какова контагиозность “Ботулизма”?
- 451.Профилактика “Ботулизма”.
- 452.Какие возбудители вызывают “Миксты” (смешанные пищевые отравления)?
- 453.Какова клиническая картина и тактика лечения смешанных пищевых отравлений?
- 454.Какие возбудители вызывают “Микотоксикозы”?

455. Какова причина и клиническая картина отравления “пьяным хлебом”?
456. Какова причина и клиническая картина алиментарно-токсической алейкии?
457. Какое пищевое отравление из перечисленных в п.п. 54 и 55 является наиболее опасным с точки зрения клиники, лечения, прогноза исхода?
458. Профилактика фузариотоксикозов.
459. Что является причиной эрготизма?
460. Каковы формы эрготизма Вы знаете?
461. Профилактика эрготизма.
462. Что является причиной афлатоксикоза?
463. Каковы точки приложения афлатоксина?
464. Продукты, являющиеся причиной возникновения афлатоксикоза.
465. Профилактика афлатоксикоза.
466. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу гриба “бледной поганки”.
467. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу гриба “мухомор”.
468. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу бобов не созревшей фасоли.
469. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу проросшего картофеля.
470. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу ядер косточковых плодов.
471. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу буковых орешков.
472. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу некоторых рыб в период их нереста.
473. Причина пищевого отравления при употреблении в пищу ядовитых растений.
474. Профилактика пищевых отравлений немикробной природы.
475. Какие Вы знаете пищевые отравления не уточненной (невыясненной) этиологии?
- 476. Перечислите типы предприятий общественного питания (столовых, пищеблоков).**
477. Назовите требования, которые предъявляются к участку предприятия общественного питания.
478. Какие группы помещений выделяют на предприятиях общественного питания?
479. Какие гигиенические требования предъявляются к уборке помещений?
480. Что Вы понимаете под термином “полный технологический цикл” применительно к пищеблоку?
481. Каково устройство пищеблока, работающего по полному технологическому циклу?
482. Какие помещения входят в состав торговой группы помещений пищеблока?
483. Какие помещения входят в состав производственной группы помещений пищеблока?
484. Какие помещения входят в состав административно-бытовой группы помещений пищеблока?
485. Какова норма площади на 1 посадочное место в обеденном зале?
486. Назовите основные гигиенические принципы, которые должны соблюдаться в пищеблоке.
487. Как маркируется оборудование и инвентарь?
488. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал пищеблока?
489. Какие особенности имеет проведение медицинских профилактических осмотров работников пищеблока?
490. Назовите особенности хранения скоропортящихся продуктов.
491. Что такое товарное соседство продуктов?
492. Назовите особенности использования мясных субпродуктов с мая по сентябрь.
493. Перечислите особенности использования молока.
494. Укажите температуру горячих блюд на раздаче.
495. Назовите время хранения готовых блюд.
496. Где и когда делается запись о качестве готовой пищи?
497. Можно или нельзя и почему использовать остатки пищи от предыдущего дня?
498. Как часто в течение 7-10 дней может повторяться одно и то же блюдо?

- 499.Какие документы должны быть на продукты при их получении на предприятие общественного питания?
- 500.Как должна осуществляться транспортировка пищевых продуктов?
- 501.Что понимается под сроками хранения и реализации продуктов и готовой пищи?
- 502.Назовите сроки хранения и реализации полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.
- 503.Назовите сроки хранения и реализации кулинарных изделий из говядины, свинины и баранины.
- 504.Назовите сроки хранения и реализации колбасы и колбасных изделий.
- 505.Назовите сроки хранения и реализации рыбы и рыбопродуктов.
- 506.Назовите сроки хранения и реализации молока и молочных продуктов.
- 507.Назовите сроки хранения и реализации блюд из овощных продуктов.
- 508.Назовите сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий.
- 509.Назовите сроки хранения и реализации блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на предприятии.
- 510.Сколько и какие выделяют группы факторов санитарно-эпидемиологического риска возможного возникновения пищевых отравлений после посещения предприятия общественного питания.
- 511.Перечислите факторы риска возможного возникновения пищевых отравлений, относящихся к 1-й группе.
- 512.Перечислите факторы риска возможного возникновения пищевых отравлений, относящихся ко 2-й группе.
- 513.Перечислите факторы риска возможного возникновения пищевых отравлений, относящихся к 3-й группе.
- 514.Перечислите факторы риска возможного возникновения пищевых отравлений, относящихся к 4-й группе.
- 515.Перечислите факторы риска возможного возникновения пищевых отравлений, относящихся к 5-й группе.
- 516.Укажите санитарно-гигиенические требования, которые предъявляются к технологическому оборудованию пищеблока?
- 517.Перечислите, какие основные требования предъявляются к кулинарной обработке пищи.
- 518.Что понимают под первичной обработкой пищевых продуктов, и какие требования к ней предъявляются?
- 519.Назовите способы тепловой кулинарной обработки пищи и укажите ее эпидемиологическое значение.
- 520.Перечислите виды посуды на пищеблоке и укажите общие требования к ее обработке.
- 521.Как осуществляется мытье столовой посуды (этапы обработки)?
- 522.Как осуществляется обезжиривание столовой посуды?
- 523.Как осуществляется дезинфекция столовой посуды?
- 524.Как проводится ошпаривание столовой посуды?
- 525.Где и как осуществляется сушка и хранение столовой посуды?
- 526.Как осуществляется обработка столовых приборов?
- 527.Что такое машинный способ обработки посуды?
- 528.Как осуществляется обработка кухонной посуды?
- 529.Где хранится кухонная посуда?
- 530.Какие гигиенические требования предъявляются к колоде и топору для разделки мясных туш?
- 531.Как должно проводиться размораживание (дефростирование) замороженного мяса?
- 532.Как должно проводиться размораживание (дефростирование) замороженной рыбы?
- 533.Кто организует питание личного состава в части?
- 534.Кто отвечает за обеспечение части продовольствием?

535. Как участвует начальник медицинской службы в организации питания л/с части?
536. По каким нормам довольствия обеспечивается л/с части в военное время?
537. Какова калорийность общевоинского пайка для л/с?
538. Как организуется питание л/с в полевых условиях?
539. Каково оснащение ППБ?
540. Как осуществляется медицинский контроль за состоянием здоровья кухонного наряда?
541. Как питается личный состав за пределами расположения части?
542. Чем отличается индивидуальный рацион питания (ИРП) от общевоинского пайка?
543. Кто может получать диетическое питание в части?
544. Кто имеет право получать дополнительное питание, и какое?
545. Можно ли заменять продукты питания общевоинского пайка?
546. Сколько в общевоинском пайке белков, жиров и углеводов?
547. Сколько раз в недельном меню может повторяться одно и то же блюдо?
548. Понятие о рациональном питании.
549. Социальные проблемы гигиены питания.
550. Основные принципы построения рациона питания.
551. Состав и калорийность студенческого рациона.
552. Из чего складываются затраты энергии организма человека?
553. Факторы, влияющие на потребность в энергии и пищевых веществах взрослого населения.
554. Рекомендуемые величины потребности в пищевых веществах и энергии для студентов и населения.
555. Пищевые белки животного и растительного происхождения, их значение в питании населения.
556. Болезни, связанные с белковой недостаточностью.
557. Пищевые жиры животного и растительного происхождения, их значение в питании населения.
558. Сравнительная характеристика животных жиров и растительных масел.
559. Углеводы (моно-, ди-, полисахариды), их значение в питании населения.
560. Пищевые волокна (перечислить), их роль в питании человека.
561. Минеральные соли и микроэлементы, их значение в питании населения.
562. Витамины, их значение в питании населения. Болезни витаминной недостаточности.
563. Роль овощей и фруктов в питании. Витаминизация готовой пищи.
564. Значение молока и молочных продуктов в питании.
565. Санитарная экспертиза молока.
566. Болезни животных, передающиеся через молоко. Их профилактика.
567. Значение рыбы в питании.
568. Рыба как фактор передачи гельминтозов.
569. Значение мяса в питании.
570. Санитарная экспертиза мяса.
571. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо.
572. Значение зерновых продуктов в питании.
573. Санитарная экспертиза муки.
574. Санитарная экспертиза хлеба.
575. "Болезни" хлеба. Их предупреждение.
576. Санитарная экспертиза сухарей и концентратов.
577. Санитарная экспертиза консервов.
578. Гигиеническая оценка методов консервирования пищевых продуктов.
579. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Медицинский контроль за состоянием здоровья персонала.
580. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Принципы профилактики.

581. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях, и примесями химических веществ.
582. Пищевые токсикоинфекции (этиология, клиника, принципы профилактики).
583. Пищевые микотоксикозы (этиология, клиника, принципы профилактики).
584. Стафилококковый токсикоз (этиология, клиника, принципы профилактики).
585. Ботулизм (этиология, клиника, принципы профилактики).
586. Какова калорийность общевойскового пайка для л/с?
587. Как организуется питание л/с в полевых условиях?
588. Каково оснащение ППБ?
589. Сколько в общевойсковом пайке белков, жиров и углеводов?
590. Сколько раз в недельном меню может повторяться одно и то же блюдо?

### **Гигиена труда**

1. Предмет и задачи медицины труда.
2. Общее понятие о профессиональных вредностях, их классификация.
3. Гигиенические критерии оценки условий труда.
4. Физиологические сдвиги в организме при работе.
5. Гигиена умственного труда.
6. Утомление. Профилактика утомления и меры по повышению работоспособности.
7. Общее понятие о профессиональных заболеваниях.
8. Вынужденное положение тела при работе, заболевания связанные с ним.
9. Перенапряжение органов и систем при работе, профилактика заболеваний.
10. Производственный микроклимат и профилактика заболеваний, связанных с ним.
11. Производственный шум, "шумовая болезнь" и ее профилактика.
12. Производственная вибрация, вибрационная болезнь и ее профилактика.
13. Производственная пыль, ее виды. Силикоз. Профилактика пневмокониозов.
14. Производственные яды, действие их на организм (свинец, ртуть, угарный газ).
15. Профилактика профессиональных отравлений.
16. Индивидуальные средства защиты органов дыхания, зрения, слуха, кожи.
- 17. Производственная вентиляция, ее типы, назначение и показания к применению.**
18. Принципы профилактики профессиональных заболеваний.
19. Пестициды. Их гигиеническая характеристика и классификация.
20. Гигиена труда при работе с пестицидами.
21. Методы изучения запыленности и загазованности производственных помещений.
22. Методы изучения микроклимата, освещенности, шума, вибрации.
23. Гигиена труда животноводов.
24. Гигиена труда механизаторов.
25. Дайте определение понятию "работоспособность".
26. Дайте определение понятию "утомление".
27. Дайте определение понятию "переутомление".
28. Какие "внутренние" факторы оказывают на уровень работоспособности?
29. Какие "внешние" факторы оказывают на уровень работоспособности?
30. Какие участки выделяют на графике работоспособности в течение рабочего дня?
31. Перечислите методы изучения функционального состояния нервной системы.
32. Перечислите методы изучения функционального состояния мышечной системы.
33. Перечислите методы изучения функционального состояния анализаторов.
34. Перечислите методы изучения функционального состояния дыхательной системы.
35. Перечислите методы изучения функционального состояния ССС.
36. Перечислите теории утомления.
37. Назовите основные принципы профилактики утомления.
38. Основные задачи медицинского обслуживания рабочих промышленных предприятий.
39. Задачи проведения медицинскими работниками на промышленных объектах санитарно-просветительной работы?

40. На каких производствах создаются медико-санитарные части?
41. Цель и задачи предварительных медицинских осмотров.
42. Цель и задачи периодических медицинских осмотров.
43. Роль администрации, профкома предприятия и центра госсанэпиднадзора в проведении медицинских осмотров.
44. Кем составляются списки рабочих для периодических медицинских осмотров?
45. Что такое "профессиональный маршрут"?
46. Где выставляется окончательный диагноз профзаболевания (отравления)?
47. Основной документ, регламентирующий проведение медицинских осмотров рабочих.
48. Профессиональные заболевания медицинских работников.
49. Охрана труда врачей.
50. Гигиена труда педиатра, работающего в отделении стационара.
51. Гигиена труда педиатра, работающего в детской поликлинике.
52. Гигиена труда хирурга и травматолога, в т.ч. детского.
53. Гигиена труда анестезиолога.
54. Гигиена труда рентгенолога и радиолога.
55. Гигиена труда офтальмолога.
56. Гигиена труда ЛОР-врача.
57. Гигиена труда психиатра и невропатолога.
58. Гигиена труда фтизиатра.
59. Гигиена труда инфекциониста, в т.ч. детского.
60. Гигиена труда акушера и гинеколога.
61. Гигиена труда неонатолога.
62. Гигиена труда дерматолога.
63. Гигиена труда кардиолога.
64. Гигиена труда врача скорой медицинской помощи.
65. Гигиена труда патологоанатома и судебно-медицинского эксперта.
66. Гигиена труда работников отделений гипербарической оксигенации.
67. Гигиена труда медработников, использующих лазерную технику.
68. Гигиена труда врачей, работающих с ультразвуковой диагностической аппаратурой.
69. Назовите методы изучения физического развития детей и подростков.
70. Какие данные получают, используя методы изучения физического развития?
71. Правила проведения антропометрических исследований.
72. Какие показатели относятся к соматоскопическим?
73. Какие показатели относятся к соматометрическим?
74. Какие показатели относятся к физиометрическим?
75. Какими точками испытуемый должен касаться вертикальной планки ростомера?
76. Правила измерения окружности грудной клетки у лиц мужского и женского пола?
77. Что такое осанка, и какие виды осанок Вам известны?
78. Методика определения формы стопы и её разновидностей.
79. Методы оценки физического развития детей и подростков.
80. Что понимают под термином "акселерация" физического развития?
81. Перечислите теории, объясняющие акселерацию физического развития.
- 82. Что понимают под школьной зрелостью?**
83. От чего зависит функциональная готовность ребенка к обучению в школе?
84. Перечислите медицинские критерии функциональной готовности детей к обучению в школе.
85. Перечислите психофизиологические критерии функциональной готовности детей к обучению в школе.
86. Кто и когда проводит определение школьной зрелости?
87. Какие задания входят в тест Керна-Иразека?
88. Что такое монометрический тест?

89. Охарактеризуйте детей, готовых к обучению.
90. Охарактеризуйте детей, условно готовых к обучению.
91. Охарактеризуйте детей, не готовых к обучению.
92. Перечислите коррекционные мероприятия, необходимые для подготовки к школе.
93. Требования, предъявляемые к участку общеобразовательного учреждения.
94. Радиус обслуживания учащихся.
95. Требования, предъявляемые к школьному зданию.
96. Какие группы помещений выделяют в общеобразовательном учреждении и их размещение по этажам здания?
97. Требования, предъявляемые к учебным кабинетам (классам).
98. Требования, предъявляемые к мастерским.
99. Требования, предъявляемые к организации урока труда.
100. Требования, предъявляемые к спортивному залу.
101. Требования, предъявляемые к организации урока физического воспитания.
102. Требования, предъявляемые к составлению учебного расписания.
103. Требования, предъявляемые к школьной мебели, рассаживанию учащихся.
104. Перечислите морфофизиологические особенности подросткового возраста.
105. Кто и с какой целью проводит профессиональную ориентацию подростков.
106. Кто и с какой целью проводит медико-физиологическую профессиональную консультацию подростков?
107. На основании каких документов проводится медико-физиологическая профессиональная консультация подростков?
108. Что такое профессиональный отбор и чем он отличается от медико-физиологической профессиональной консультации подростков?
109. Перечислите основные положения Законодательства об охране труда подростков.
110. Может ли возраст явиться противопоказанием к профессиональному обучению подростка?
111. Пол подростка является ли противопоказанием к его профессиональному обучению?
112. Могут ли длина и масса тела служить в определенных случаях противопоказанием к профессиональному обучению подростка?
113. Гигиена военного труда, предмет и задачи.
114. Обитаемость объектов военной техники (ОВТ) как медико-технологическая проблема.
115. Краткая характеристика основных факторов ОВТ.
116. Краткая гигиеническая характеристика сооружений, используемых для полевого размещения личного состава.
117. Краткая гигиеническая характеристика объектов военной техники, используемой для укрытия и пребывания личного состава.
118. Краткая гигиеническая характеристика фортификационных сооружений, используемых для полевого размещения личного состава.
119. Войсковые убежища, особенности длительного пребывания в них личного состава.
120. Уровни среды обитания ОВТ в зависимости от их предназначения.
121. Особенности санитарного надзора за обитаемостью ОВТ.
122. Предназначение и устройство ФВА.
123. Средства защиты органов дыхания от факторов оружия массового поражения. Типы противогазов и показания к их применению.
124. Средства защиты кожи от факторов оружия массового поражения.
125. Устройство убежища подземного типа. Предназначение шлюза.

#### Вопросы к экзамену

#### Общие вопросы. Коммунальная гигиена

#### 1. История кафедры гигиены с экологией КГМУ.

2. **Предмет и задачи гигиены. Значение гигиенических знаний в работе врача - лечебника.**
3. История развития гигиены. Важнейшие деятели гигиенической науки и санитарного дела, их роль в развитии гигиены в нашей стране.
4. Загрязнение окружающей среды в современных условиях. Мероприятия по охране окружающей среды от загрязнений.
5. Атмосферное давление. Его связь с высотой местности над уровнем моря, участие в формировании погоды. Единицы измерения, приборы для измерения, влияние на организм человека.
6. Атмосферное давление. Пониженное атмосферное давление, горная и высотная болезни и их профилактика. Зоны переносимости пониженного атмосферного давления.
7. Атмосферное давление. Повышенное атмосферное давление, декомпрессионная болезнь, баротравма, их профилактика.
8. Погода, климат, микроклимат. Влияние на организм человека. Метеотропные реакции и их профилактика.
9. Акклиматизация как социальная и гигиеническая проблема.
10. Солнечная радиация, ее участки. Границы и гигиеническое значение видимого участка солнечной радиации.
11. Ультрафиолетовое излучение. Биологическое действие различных участков его спектра. Ультрафиолетовая недостаточность и ее профилактика.
12. Процессы загрязнения и механизмы самоочищения атмосферного воздуха. Влияние атмосферных загрязнений на организм человека. Мероприятия по охране атмосферного воздуха.
13. Вода как фактор здоровья человека. Неинфекционные заболевания, связанные с солевым и микроэлементным составом воды. Профилактика эндемических заболеваний, связанных с особенностями микроэлементного и солевого состава воды.
14. Эпидемиологическое значение воды. Заболевания человека, передающиеся водным путем.
15. Нормы водопотребления для различных населенных мест в зависимости от условий их благоустройства.
16. Источники водоснабжения и их сравнительная гигиеническая характеристика.
17. Санитарная охрана водоисточников.
18. Гигиеническая характеристика систем водоснабжения современного города. Требования к качеству питьевой воды централизованных систем водоснабжения.
19. Децентрализованное водоснабжение, его организация и устройство. Требования к качеству питьевой воды децентрализованного водоснабжения.
20. Способы очистки питьевой воды и их гигиеническая характеристика.
21. Способы обеззараживания питьевой воды и их гигиеническая характеристика.
22. Специальные способы улучшения качества питьевой воды и их гигиеническая характеристика.
23. Почва населенных мест как фактор здоровья. Процессы загрязнения и механизмы самоочищения почвы. Мероприятия по охране почвы от загрязнений.
24. Системы очистки населенных мест от коммунально-бытовых сточных вод. Почвенные способы утилизации сточных вод.
25. Искусственная очистка сточных вод. Гигиеническая характеристика этапов механической очистки сточных вод.
26. Биологическая очистка сточных вод на искусственных сооружениях и ее гигиеническая оценка.
27. Вывозная система очистки населенных мест от твердых бытовых отходов. Гигиеническая характеристика ее этапов.
28. Вывозная система очистки населенных мест от нечистот. Гигиеническая характеристика ее этапов.



29. Биотермические способы обеззараживания коммунальных и больничных отходов (компостирование, биотермические камеры), их устройство и гигиеническая оценка.
30. Урбанизация как гигиеническая проблема. Гигиеническая характеристика условий жизни в современных городах. Градообразующие факторы и градообразующие группы населения.
31. Гигиеническая характеристика современного жилища. Синдром «больного здания».
32. Виды и гигиеническая оценка планировки и благоустройства населенных мест. Гигиеническое значение и влияние жилищных условий на заболеваемость.
33. Микроклимат жилых и общественных зданий и его влияние на организм человека. Методы и научное оборудование для изучения факторов микроклимата. Гигиеническое нормирование микроклимата жилых и общественных зданий.
34. Температура воздуха и ограждающих поверхностей, их влияние на организм человека. Методы и приборы для определения температуры воздуха и стен.
35. Влажность воздуха жилых и общественных зданий, ее влияние на организм человека. Виды влажности воздуха. Методы и приборы для определения величины насыщения воздуха водяными парами.
36. Гигиеническое значение движения воздуха открытых мест и в помещениях. Методы и приборы для определения скорости движения воздуха. Показатели загрязнения воздуха помещений жилых и общественных зданий.
37. Химический состав вдыхаемого и выдыхаемого воздуха. Оценка воздуха в жилых помещениях по углекислому газу. Расчет кратности воздухообмена в жилом помещении.
38. Естественное освещение. Виды, основные показатели и их гигиеническое нормирование.
39. Искусственное освещение. Виды, методы его оценки. Типы светильников, их гигиеническая характеристика. Нормирование искусственного освещения.
40. Гигиеническая характеристика отопления жилых, общественных и производственных зданий. Виды отопления. Гигиеническая оценка отопительных устройств.

#### **Гигиена лечебно-профилактических учреждений**

41. Системы больничного строительства и их гигиеническая характеристика. Принципы размещения в населенном пункте лечебных учреждений.
42. Гигиенические требования к больничному участку.
43. Сравнительная гигиеническая оценка больничного здания с разным типом внутренней планировки. Понятие о палатной секции.
44. Особенности внутренней планировки и санитарного режима терапевтических отделений и больниц. Нормативы площади и кубатуры на 1-го больного в палате.
45. Особенности внутренней планировки и санитарного режима хирургических отделений и больниц. Нормативы площади и кубатуры на 1-го больного в палате.
46. Особенности внутренней планировки и санитарного режима акушерских отделений и больниц. Нормативы площади и кубатуры на 1-го больного в палате.
47. Особенности внутренней планировки и санитарного режима детских больниц. Нормативы площади и кубатуры на 1-го больного в палате.
48. Лечебно-охранительный режим в больницах.
49. Инфекционные и туберкулезные больницы. Их размещение в населенном пункте, планировка.
50. Бокс, полубокс, боксированная палата в инфекционных отделениях и больницах. Их устройство и нормативы площади на 1-го взрослого больного и ребенка.
51. Особенности организации теплового режима, воздушного и светового комфорта больниц.
52. Обеспечение норм микроклимата, воздухообмена, освещения, чистоты воздуха, качества водоснабжения как лечебных факторов.
53. Меры профилактики перегревания и переохлаждения в палатах.

54. Гигиеническая характеристика размещения, планировки, оборудования и организации работы больничных пищеблоков и медицинский контроль за организацией питания больных и здоровьем персонала.
55. Причины возникновения и направления профилактики внутрибольничных инфекций.
56. Гигиена труда врачей хирургического профиля (хирурга, акушера-гинеколога и др.) и профилактика заболеваний, связанных с их профессиональной деятельностью.
57. Гигиена труда работников рентгенологов и радиологов, профилактика заболеваний, связанных с их профессиональной деятельностью.
58. Гигиена труда участковых врачей и профилактика заболеваний, связанных с их профессиональной деятельностью.
59. Гигиена труда врачей скорой медицинской помощи и профилактика заболеваний, связанных с их профессиональной деятельностью.
60. Профессиональные заболевания медицинских работников и их профилактика.

#### **Гигиена подрастающего поколения и общеобразовательных учреждений**

61. Состояние здоровья детей и подростков: критерии, группы здоровья
62. Факторы формирующие здоровье.
63. **Понятие о физическом развитии детей и подростков. Методы изучения и оценки физического развития детей и подростков.**
64. **Методы оценки физического развития детей и подростков.**
65. **Акселерация роста и развития. Гипотезы, объясняющие это явление.**
66. **Основные закономерности роста и развития детей и подростков.**
67. **Адаптация детей к начальному обучению в школе. Определение готовности детей к школе.**
68. Заболевания и нарушения, возникающие у детей и подростков в связи с анатомическими и физиологическими особенностями при воздействии факторов внутришкольной среды. Принципы их профилактики.
69. Виды осанки, формы грудной клетки, ног, стопы. Причины нарушения их нормального состояния. Методы определения.
70. Основы гигиены общеобразовательных учреждений (расположение школы в населенных пунктах, зонирование, внутренняя планировка зданий, размеры классов и их обоснование)
71. Школьная мебель и ее значение для здоровья учеников. Размеры столов и парт, их размещение в классах и учебных кабинетах.
72. Основные принципы рационального питания детей. Медицинский контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях.
73. Гигиенические принципы организации физического воспитания школьников. Сроки допуска к занятиям физической культурой после некоторых перенесенных заболеваний.
74. Гигиенические основы трудового обучения детей и подростков.
75. Цели, задачи и организация профессиональной ориентации школьников. Цели, задачи и организация врачебно-профессиональной консультации подростков.

#### **Гигиена питания**

76. **Научные основы рационального питания.**
77. **Болезни питания, их классификация и профилактика.**
78. **Значение питания для здоровья и физического развития населения. Понятие о пищевом статусе.**
79. Физиологические основы нормирования питания населения в зависимости от характера трудовой деятельности, пола, возраста, климата, условий жизни в населенных местах.
80. Гигиеническая характеристика пищевых продуктов животного происхождения и принципы их использования в питании.

81. Гигиеническая характеристика пищевых продуктов растительного происхождения и принципы их использования в питании.
82. Пищевые белки животного и растительного происхождения, их аминокислотный состав, физиологическая, энергетическая, пищевая и вкусовая ценность. Биологическая потребность в белках среди различных групп населения.
83. Пищевые жиры животного и растительного происхождения, их состав, физиологическая, энергетическая, пищевая и вкусовая ценность. Биологическая потребность в жирах среди различных групп населения.
84. Углеводы (моно-, ди-, полисахариды), их физиологическая, энергетическая, и пищевая ценность. Источники и нормирование углеводов в рационе питания различных групп населения.
85. Пищевые волокна, их роль в питании. Источники пищевых волокон.
86. Минеральные соли, макро и микроэлементы, их биологическая ценность, источники и нормирование в рационе.
87. Заболевания, связанные с недостаточным или избыточным содержанием минеральных солей, макро- и микроэлементов в продуктах питания, их профилактика.
88. Витамины, их классификация, биологическая ценность, источники и нормирование в рационе. Влияние кулинарной обработки, хранения продуктов на содержание в них витаминов. Нормирование витаминов в рационе. Болезни витаминной недостаточности, их профилактика.
89. Особенности питания при умственном и физическом труде.
90. Понятие о диетическом и лечебном питании.
91. Пищевые отравления, их современная классификация. Принципы профилактики пищевых отравлений.
92. Микробные пищевые отравления, их классификация. Этиология, клиника, принципы профилактики пищевых токсикозов.
93. Микробные пищевые отравления, их классификация. Этиология, клиника, принципы профилактики токсикоинфекций
94. Пищевые стафилококковые токсикозы: продукты и блюда-источники, этиология, лечение, профилактика.
95. Ботулизм: продукты и блюда - источники, этиология, клиника, лечение, профилактика.
96. Микотоксикозы. Этиология, клиника, лечение, принципы профилактики
97. Немикробные пищевые отравления, их классификация. Принципы профилактики.
98. Пищевые добавки, их классификация и гигиеническая характеристика.
99. Методы консервации пищевых продуктов. Гигиеническая оценка консервов.
100. Методы консервации пищевых продуктов. Гигиеническая оценка сухарей
101. Заболевания и глистные инвазии, передающиеся через мясные и молочные продукты.

### **Медицина труда**

102. **Предмет и задачи медицины труда. Значение труда для здоровья человека.**
103. История развития медицины труда. Агрикола, Парацельс, Рамадини, Ломоносов, Никитин, Эрисман - их роль в медицине труда.
104. **Медицинские осмотры работающих: цели, задачи, организация.**
105. Понятие о производственных вредностях. Основные профессиональные вредности физической природы и принципы профилактики их неблагоприятного воздействия на организм.
106. Производственный микроклимат, его классификация, специфическая и неспецифическая патология. Профилактические мероприятия.
107. Шум как профессиональная вредность. Патология, вызываемая производственным шумом. Принципы ее профилактики.
108. Вибрация как профессиональная вредность. Виды вибрации. Патология, вызываемая производственной вибрацией, принципы профилактики.

109. Ультразвук. Использование в медицине. Механизм повреждающего действия. Профилактические меры при работе с УЗ-установками.
110. Инфразвук. Источники. Биологическое действие. Профилактика неблагоприятного действия на организм человека.
111. Производственная пыль как профессиональная вредность. Значение дисперсного, химического состава и растворимости дисперсной фазы производственных аэрозолей.
112. Пылевые профессиональные заболевания. Силикоз. Этиология, патогенез, клиника, принципы профилактики.
113. Промышленные яды как профессиональная вредность. Принципы профилактики профессиональных отравлений в промышленности и в сельском хозяйстве.
114. Пути поступления, метаболизм в организме промышленных ядов. Виды их кумуляции. Выведение промышленных ядов из организма.
115. Растворители, как фактор производственной вредности. Принципы профилактики их неблагоприятного воздействия на организм человека.
116. Окись углерода, как фактор производственной вредности. Принципы профилактики неблагоприятного воздействия на организм человека.
117. Свинец, как фактор производственной вредности. Принципы профилактики неблагоприятного воздействия на организм человека.
118. Ртуть, как фактор производственной вредности. Принципы профилактики неблагоприятного воздействия на организм человека.
119. Гигиеническая характеристика вынужденного положения тела, длительного напряжения отдельных мышечных групп, систем органов и гипокинезии на производстве, связанные с этими факторами профессиональные заболевания и основные принципы их профилактики.
120. Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Их характеристика и показания к применению.
121. Основные принципы гигиенической классификации труда.
122. Физиологические сдвиги в организме при физической работе.
123. Работоспособность. Классическая кривая работоспособности, ее участки.
124. Утомление, переутомление, теории утомления, профилактика утомления.
125. Основы личной гигиены студента.
126. Гигиена умственного труда. Основные отличительные особенности умственного труда.
127. Основы санитарного благоустройства промышленных предприятий. Производственная вентиляция, виды, назначение, гигиеническая характеристика.
128. Основы санитарного благоустройства промышленных предприятий. Освещенность производственных помещений, основные требования, виды, их гигиеническая характеристика.
129. Гигиена труда животноводов.
130. Гигиена труда механизаторов.
131. Пестициды, их классификации. Гигиена труда при работе с пестицидами.
132. Поведение пестицидов в природной среде. Сравнительная гигиеническая характеристика фосфорорганических и хлорорганических пестицидов. Профилактика возможных отравлений.
133. Охрана окружающей среды при использовании в сельском хозяйстве агрохимикатов.
134. Основы личной гигиены. Гигиена кожи и полости рта.
135. Гигиена одежды и обуви, характеристика и свойства материалов для изготовления одежды обуви.

#### **Радиационная гигиена**

136. **Ионизирующие излучения, их виды, свойства и гигиеническая характеристика. Принципы защиты при работе с источниками ионизирующих излучений.**

137. **Ионизирующие излучения:  $\alpha$ -излучение, природа, характеристика, свойства, длина пробега в воздухе. Защита от  $\alpha$ -излучения.**
138. **Ионизирующие излучения:  $\beta$ -излучение, природа, характеристика, свойства, длина пробега в воздухе. Защита от  $\beta$ -излучения.**
139. **Ионизирующие излучения:  $\gamma$ -излучение, природа, характеристика, свойства, длина пробега в воздухе. Защита от  $\gamma$ -излучения.**
140. Понятие о закрытых источниках ионизирующих излучений. Принципы защиты.
141. Понятие об открытых источниках ионизирующих излучений. Принципы защиты.
142. Основные инженерно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические и организационные принципы профилактики лучевой болезни.
143. Медицинский и дозиметрический контроль работающих с радиоактивными веществами. Предельно допустимые дозы рентгеновского и гамма облучения для различных категорий населения. Понятие о критических органах.
144. Радиоактивные отходы, их классификация, хранение, транспортировка и удаление. Охрана окружающей среды от загрязнения радиоактивными веществами.

### **Военная гигиена**

145. Определение и содержание военной гигиены. Основные этапы развития военной гигиены. Виднейшие ее представители.
146. Роль и место гигиенических мероприятий в общей системе медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях и в военное время.
147. Санитарно-эпидемический надзор в вооруженных силах РФ. Задачи организации санитарно-эпидемического надзора в чрезвычайных ситуациях.
148. Гигиена полевого размещения войск. Типы полевых жилищ, их гигиеническая оценка.
149. Понятие о различных типах фортификационных сооружений и их значение в условиях чрезвычайных ситуаций. Обитаемость объектов военной техники как физиологическая проблема.
150. Гигиена водоснабжения войск в условиях чрезвычайных ситуаций мирного времени и в военное время. Табельные средства добычи и улучшения качества питьевой воды.
151. Пункт водоснабжения и водозабора. Гигиенические требования к их оборудованию.
152. Организация питания в полевых условиях. Задачи медицинской службы по надзору за питанием.
153. Питание в чрезвычайных ситуациях и в условиях возможного заражения (загрязнения) продовольствия и готовой пищи радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Защита продовольствия и готовой пищи в процессе транспортировки и хранения.
154. Гигиена и физиология военного труда в чрезвычайных ситуациях. Краткая характеристика основных факторов, определяющих условия военного труда. Физиологические особенности труда в условиях катастроф и чрезвычайных ситуаций. Проблема утомления личного состава.
155. Гигиена труда в бронетанковых и мотострелковых войсках. Защита и профилактика воздействия вредных и опасных факторов на личный состав.
156. Гигиена труда личного состава частей при работе с электромагнитными излучениями, электрическими и магнитными полями. Мероприятия по предупреждению неблагоприятного действия ЭМИ на личный состав.
157. Гигиена труда личного состава при работе с техническими жидкостями. Гигиеническая характеристика горюче-смазочных материалов, компонентов ракетных топлив (горючих и окислителей), антидетонаторов, антифризов.
158. Гигиенические мероприятия медицинской службы при передвижении автомобильным, железнодорожным, авиационным и водным транспортом.
159. Средства индивидуальной защиты личного состава в условиях чрезвычайных ситуаций и очагах массового поражения людей. Гигиеническая характеристика.

160. Источники загрязнения опасными и вредными факторами окружающей среды. Взаимодействия и трансформация загрязнителей в окружающей среде: пыль, кислотные дожди, фотохимический смог.

### **Материалы тестового контроля для проверки выживаемости знаний**

1. Опасный производственный фактор может быть причиной:
2. Опасные условия труда характеризуются:
3. Утомление - это:
4. Ведущую роль в развитии утомления играют нарушения функциональной деятельности:
5. К профессиональным заболеваниям, связанным с вынужденным положением тела стоя, относятся:
6. К профессиональным заболеваниям, связанным с вынужденным положением тела сидя, относятся:
7. В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы:
8. "Шумовая болезнь" характеризуется поражением:
9. Вибрация как производственная вредность - это:
10. У работающих при воздействии интенсивной вибрации, передаваемой на руки, развиваются следующие симптомы:
11. К индивидуальным защитным приспособлениям от вибрации относятся:
12. Наибольшей фиброгенной активностью обладают пылевые аэрозоли:
13. Наиболее радикальными мерами профилактики профессиональных отравлений являются:
14. Для работающих основные пути поступления пестицидов в организм:
15. Наиболее устойчивые в объектах окружающей среды пестициды:
16. Все вредные производственные факторы по своей природе делятся на:
17. Условия труда подразделяются на:
18. К показателям тяжести трудового процесса относятся:
19. К показателям напряженности трудового процесса относятся:
20. Переутомление это:
21. Действие оксида углерода на организм обусловлено:
22. Острые ингаляционные отравления парами ядовитых веществ можно предупредить:
23. К профессиональным зооантропонозам у животноводов относят:
24. Воздействие вредного производственного фактора может при определенных условиях вызвать:
25. При длительном воздействии ультразвука у рабочих отмечается поражение:
26. Гигиена труда изучает влияние на организм работающих
27. Основные задачи гигиены труда:
28. Условия труда на производстве могут включать:
29. К производственным факторам физической природы относятся:
30. К производственным факторам химической природы относятся:
31. К биологическим производственным факторам относятся:
32. К факторам трудового процесса, характеризующим его тяжесть, относятся:
33. Факторы трудового процесса, характеризующие напряженность труда:
34. Воздействие вредного производственного фактора может при определенных условиях вызвать:
35. При оптимальных условиях труда уровни, дозы, концентрации вредных
36. производственных факторов
37. При допустимых условиях труда уровни, дозы, концентрации вредных производственных факторов

38. При допустимых условиях труда факторы производственной среды не оказывают влияния на:
39. При вредных условиях труда вредные производственные факторы
40. По степени превышения гигиенических нормативов класс "вредные условия труда" подразделяются на степени:
41. По клиническому течению профессиональные заболевания могут быть:
42. К оздоровительным мероприятиям, направленным на профилактику неблагоприятного воздействия на работающих производственных вредностей, относятся:
43. К технико-технологическим мероприятиям профилактики профпатологии относятся:
44. Медицинское обслуживание рабочих на предприятиях организуется по принципу:
45. Целью предварительных медицинских осмотров является:
46. Целью периодических медицинских осмотров является:
47. По результатам периодических медицинских осмотров могут быть реализованы мероприятия:
48. Компенсациями за работу в условиях воздействия на рабочих профессиональных вредностей (ТК) являются:
49. Умственный труд характеризуют:
50. Наиболее общие виды умственной трудовой деятельности:
51. При работе на персональном компьютере физическая мышечная работа:
52. Усталость - это признак утомления
53. Как наиболее правильно и полно определить понятие "активный отдых"?
54. Регламентированные перерывы в течение смены вводятся:
55. Психические, профессионально значимые функции человека - это:
56. Наиболее характерные условия для продуктивной умственной работы - это:
57. Объективные признаки утомления - это:
58. К количественным показателям снижения работоспособности вследствие утомления относятся:
59. Основные формы научной организации труда:
60. Для профилактики утомления рабочих на производстве необходимо внедрять следующие мероприятия:
61. К профессиональным заболеваниям, вызванным напряжением отдельных органов, относятся:
62. К профилактическим мероприятиям по профилактике профзаболеваний, связанных с вынужденным положением тела и напряжением отдельных органов, относятся:
63. На какие физиологические функции и системы органов оказывает влияние микроклимат?
64. Допустимые параметры микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха) рабочей зоны установлены с учетом:
65. При работе в условиях охлаждающего микроклимата у рабочих холодильников рыбокомбината могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания:
66. Охлаждающий микроклимат предрасполагает к:
67. При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания:
68. Острое воздействие нагревающего микроклимата проявляется:
69. Теплоотдача у работающего в условиях воздействия инфракрасного излучения при температуре окружающего воздуха 35 град.С, относительной влажности воздуха 35% осуществляется преимущественно путем:
70. У работающих в условиях воздействия инфракрасного излучения при отсутствии средств индивидуальной защиты может развиваться профессиональное поражение глаз:
71. Для профилактики переохлаждений у работающих в условиях охлаждающего микроклимата используются:
72. Уменьшение отдачи тепла производственным оборудованием достигается:

73. Наиболее эффективным мероприятием для снижения интенсивности инфракрасного излучения на рабочем месте является:
74. Покрой одежды рабочих, подвергающихся воздействию конвекционного тепла, должен быть:
75. Для защиты от конвекционного тепла следует применять ткани:
76. Ткань спецодежды для защиты тела работающих от действия лучистой энергии должна:
77. Причины проявления горной болезни:
78. Причины декомпрессионной болезни:
79. Наиболее опасным периодом при кессонных и водолазных работах является:
80. Назовите приемы специфической профилактики высотной болезни:
81. Более раздражающими для органа слуха являются звуки:
82. При хроническом воздействии шума на организм характерны следующие синдромы:
83. Производственный шум оказывает неблагоприятное влияние на следующие органы и системы:
84. Для борьбы с шумом более рациональным является уменьшение шума:
85. К индивидуальным защитным приспособлениям органа слуха относятся:
86. При развитии вибрационной патологии температурная и тактильная чувствительность нарушается
87. В гигиенической практике условно различают вибрацию:
88. Симптом вестибулопатии наиболее часто наблюдается у работающих, подвергающихся воздействию вибрации:
89. Развитию вибрационной болезни у работающего с ручным механизированным инструментом способствуют (кроме интенсивной вибрации) следующие факторы производственной среды:
90. Для профилактики воздействия общей вибрации при обслуживании технологического оборудования наиболее эффективны:
91. Для снижения интенсивности вибрации, передаваемой на руки работающего, наиболее рациональны:
92. В комплекс лечебно-профилактических мероприятий для профилактики вибрационной болезни у работающих входят:
93. Стробоскопический эффект характерен:
94. Наиболее рациональной с гигиенической точки зрения является система искусственного освещения:
95. Более высокие уровни освещенности рабочих поверхностей должны быть рекомендованы:
96. Основные гигиенические требования к рациональному искусственному освещению:
97. Необходимый уровень освещения на рабочем месте определяется на основании:
98. Воздействие ультрафиолетового излучения может вызвать:
99. В нашей стране концентрация пыли в воздухе рабочей зоны измеряется и нормируется в показателях:
100. Наибольшей фиброгенной активностью обладают пылевые аэрозоли:
101. Диагноз силикоза ставится на основании:
102. К силикатозам относятся нозологические формы:
103. Последствием попадания пыли в глаза могут быть:
104. Решающим фактором в борьбе с производственной пылью является:
105. В профилактике пневмокониозов важнейшую роль играют:
106. Сахарная и мучная пыль способствуют развитию:
107. Песчаная и металлическая пыль оказывают отрицательное действие на:
108. Спецодежда для защиты от пыли должна иметь покррой:
109. Все средства защиты органов дыхания подразделяются на 2 группы:
110. Очистка воздуха от грубодисперсной пыли осуществляется:
111. Очистка воздуха от тонкодисперсной пыли осуществляется:



112. На промышленных предприятиях при шлифовке на шлифовальном станке для удаления пыли используется:
113. Дайте наиболее правильное и точное определение аэрации
114. Назовите место вентиляции в системе оздоровительных мероприятий:
115. Аэрация используется в цехах для удаления:
116. В цехах с пылевыведением используются:
117. Острое профессиональное отравление (интоксикация)-это заболевание, возникшее:
118. Хронические профессиональные заболевания (отравления) - это патологические состояния, вызванные длительным:
119. Ингалятории на здравпунктах устраиваются, если рабочие участвуют в производственных процессах, связанных с воздействием:
120. Прогнозировать канцерогенную опасность новой технологии позволяют
121. следующие методы исследования:
122. Сатурнизм - это хроническое отравление:
123. Микромеркуриализм - это хроническое отравление:
124. Основным путем поступления свинца и его соединений в организм в производственных условиях являются:
125. В производственных условиях отравления свинцом чаще всего бывают:
126. Наиболее ранними признаками отравления свинцом служат:
127. Противопоказаниями к работе со свинцом являются:
128. В промышленных условиях отравление ртутью происходит:
129. Хронические отравления ртутью характеризуются
130. Противопоказаниями для работы со ртутью являются:
131. При микромеркуриализме ртуть обнаруживают:
132. Противопоказаниями при работе со ртутью являются:
133. Под воздействием неорганических кислот наблюдаются следующие поражения зубов и полости рта:
134. По характеру действия яды, вызывающие острое отравление и гибель организма, по классификации относятся:
135. Укажите наиболее распространенные виды животных, используемых для определения параметров острой токсичности:
136. Укажите органы, имеющие ведущее значение в дезинтоксикации и освобождении организма от ядовитых химических соединений:
137. К химическим вредным и опасным производственным факторам относятся газы, пары, аэрозоли, оказывающие действие:
138. Характерные нарушения в состоянии здоровья рабочих на предприятиях микробиологического синтеза - это:
139. Работа механизатора сельского хозяйства в основном характеризуется:
140. Работа животновода характеризуется:
141. К профессиональным инфекциям у животноводов относятся:
142. К химическим загрязнителям воздуха производственных помещений животноводческих комплексов относятся:
143. Гигиеническая классификация пестицидов базируется на принципах:
144. Основные пути выведения пестицидов из организма:
145. Высокой острой токсичностью характеризуются пестициды:
146. Отравление окисью углерода возможно:
147. Для хронической интоксикации сернистым газом характерны:
148. Соединения ртути применяются:
149. Производственная пыль служит причиной:
150. Оздоровительные мероприятия на промышленных предприятиях:
151. Аэрацию следует применять в цехах:
152. Укажите основные принципы рационального питания

153. Что такое качественная адекватность питания?
154. Что такое соответствие пищи ферментному статусу организма?
155. Основной обмен выше:
156. Перечислите пищевые волокна:
157. С недостаточным количеством пищевых волокон в питании связаны:
158. В основе профилактики токсикоинфекций лежит:
159. Укажите ядовитые продукты растительного происхождения:
160. Укажите ядовитые продукты животного происхождения:
161. Что должен сделать врач-лечебник при вызове к больному с пищевым отравлением?
162. Избыточное питание способствует развитию болезней:
163. К незаменимым факторам питания относятся:
164. Общие суточные энергозатраты складываются из затрат энергии:
165. Болезни животных, передающиеся человеку через молоко:
166. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо:
167. Рыба - фактор передачи гельминтозов:
168. Сколько возрастных групп взрослого трудоспособного населения выделено в разработанных с физиологических позиций нормах питания:
169. Распределение калорийности по приемам пищи должно быть:
170. Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения при обычных условиях является:
171. От общего количества белка - белки животного происхождения в питании взрослого населения должны составлять не менее:
172. Доля калорийности суточного рациона за счет белков должна составлять:
173. Доля калорийности суточного рациона за счет жиров должна составлять:
174. Доля калорийности суточного рациона за счет углеводов должна составлять:
175. Наиболее благоприятное соотношение в рационе взрослого человека между солями кальция и фосфора:
176. Животные жиры являются основными источниками в питании человека:
177. Растительные жиры являются основными источниками в питании человека:
178. Источниками полноценных белков являются:
179. К жирорастворимым витаминам относятся:
180. К водорастворимым витаминам относятся:
181. Определение темновой адаптации характеризует обеспеченность организма витамином:
182. Витамин Д нормализует:
183. Остеопороз вызывается недостатком витамина:
184. Основные источники витамина Е в питании:
185. В формировании костной ткани принимает участие витамин:
186. Наименьшей термоустойчивостью при кулинарной обработке обладает витамин:
187. Суточная норма витамина С для взрослого равна:
188. Ответственным за организацию диетического питания в больнице является:
189. Снятие пробы (бракераж) перед выдачей готовой пищи больным проводит:
190. Основным методом изучения питания организованного населения является:
191. Исключительно с нарушениями питания связаны:
192. Анализ меню-раскладок при изучении организованного питания включает:
193. Симптомы С-витаминной недостаточности:
194. В понятие "режим питания" входит:
195. В понятие "меню-раскладка" входит:
196. Обязательные компоненты оценки состояния питания населения:
197. К ненасыщенным жирным кислотам относятся:
198. Величина основного обмена зависит:
199. Анкетный метод изучения питания характеризуют:
200. Наиболее распространенные формы витаминной недостаточности:

201. Основные источники витамина С в питании:
202. Основные источники тиамина в питании:
203. Основные источники витамина В12 в питании:
204. Основные источники витамина Д в питании:
205. Факторы, способствующие сохранению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработке пищевых продуктов:
206. С-витаминизации подлежат:
207. Для дефицита витамина С характерны микросимптомы:
208. Для дефицита витамина А характерны микросимптомы:
209. Для дефицита витамина Д характерны симптомы:
210. Цинга - это заболевание, связанное с дефицитом витамина:
211. Пеллагра - это заболевание, связанное с дефицитом витамина:
212. Бери-бери - это заболевание, связанное с дефицитом витамина:
213. Дифференциация взрослого трудоспособного населения по энергозатратам (мужчины):
214. Дифференциация взрослого трудоспособного населения по энергозатратам женщины):
215. Калорический коэффициент белков (ккал):
216. Калорический коэффициент жиров (ккал):
217. Калорический коэффициент углеводов (ккал):
218. Отличительной особенностью белка молока является связь его с солями:
219. Основной документ, нормирующий качество молока и других продуктов:
220. Молоко, в которое добавлена на ферме сода, к употреблению населением:
221. Молоко, в которое добавлена на ферме мука или крахмал, к употреблению населением:
222. Мясо является источником следующих нутриентов:
223. Наиболее ценным в питании человека является мясо:
224. Пороки соленой рыбы:
225. Овощи и плоды в питании человека являются источниками преимущественно:
226. Более 20% белка содержат зерновые продукты:
227. Продукты переработки зерна дефицитны по витаминам:
228. К "болезням" хлеба относятся:
229. Хлеб является источником:
230. Партию пшеничного хлеба с липким, темным мякишем и запахом валерианы:
231. К физическим методам консервирования продуктов относятся:
232. К химическим методам консервирования относятся:
233. К биологическим методам консервирования относятся:
234. К комбинированным методам консервирования относятся:
235. Причинные факторы биологического бомбажа баночных консервов:
236. Пищевую ценность продукта характеризует:
237. Заболевания, передающиеся через молоко человеку от больного работника
238. пищеблока или бациллоносителя:
239. Мясо в питании является источником:
240. В мясе преимущественно содержатся следующие фракции липидов:
241. Перечислите гельминтозы, передающиеся человеку с мясом животных:
242. Источником заражения трихинеллезом может быть мясо:
243. К скоропортящимся продуктам относятся:
244. К витаминам, содержащимся в рыбе и рыбопродуктах, относятся:
245. В зерновых продуктах в основном содержатся:
246. Гигиеническая экспертиза баночных консервов включает:
247. Какой вид бомбажа исключает возможность использования баночных консервов?
248. Причинные факторы физического бомбажа:
249. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов складываются из следующих основных критериев:

250. Пищевые отравления - заболевания, связанные с употреблением недоброкачественной пищи, могут быть:
251. К пищевым отравлениям относят заболевания, возникающие при употреблении пищи:
252. Немикробные пищевые отравления вызывают следующие продукты, ядовитые по своей природе:
253. Немикробные пищевые отравления вызывают следующие продукты, ядовитые при определенных условиях:
254. Отравления примесями химических веществ:
255. Патогенез пищевых токсикоинфекций:
256. К клиническим проявлениям токсикоинфекций относятся:
257. Токсикоинфекции возникают при употреблении кулинарных изделий, не подвергшихся повторной кулинарной обработке:
258. Для профилактики токсикоинфекций необходимо:
259. Патогенез пищевых бактериальных токсикозов:
260. Стафилококковый токсикоз чаще возникает при употреблении:
261. Профилактика стафилококковых токсикозов включает мероприятия:
262. К клиническим проявлениям ботулизма относятся:
263. Ботулизм чаще возникает при употреблении:
264. Лечение ботулизма включает:
265. К мероприятиям по профилактике микотоксикозов относятся:
266. К мероприятиям по профилактике пищевых отравлений немикробной природы относятся:
267. В основе профилактики бактериальных пищевых отравлений лежит:
268. К основным принципам профилактики пищевых отравлений (ПО) относятся:
269. К задачам медицинского персонала по контролю за организацией питания в школах относятся:
270. Типы столовых в школах:
271. Запрещается совместное хранение продуктов:
272. Хроническая алиментарная нитратно-нитритная метгемоглобинемия обусловлена действием нитрозосоединений, поступающих с пищевыми продуктами:
273. Профилактика отрицательного влияния нитрозосоединений включает мероприятия по ограничению:
274. Возникновению кариеса зубов способствуют пищевые вещества:
275. Пищевые волокна содержатся:
276. Пищевые волокна способствуют:
277. Для расчета потребностей в энергии и пищевых веществах учитывается:
278. По каким показателям можно оценить адекватность индивидуального питания:
279. При оценке пищевой ценности продуктов учитывают:
280. Пищевая ценность творога определяется:
281. Пищевая ценность картофеля определяется:
282. Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:
283. Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена:
284. Пищевая ценность кисломолочных продуктов обусловлена:
285. Мясные продукты можно рассматривать в качестве источников минеральных веществ:
286. Яйца водоплавающей птицы чаще могут быть причиной:
287. Рыбий жир является источником:
288. Стафилококковые токсикозы чаще всего связаны с употреблением в пищу:
289. Наиболее частой причиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:
290. Рост заболеваемости злокачественными новообразованиями толстой кишки можно связать с дефицитом:

291. В развитом промышленном городе наиболее целесообразно организовать системы канализации:
292. Попадание в рану человека загрязненной почвы может стать причиной заболевания:
293. Передача возбудителей кишечных инфекций человеку из почвы происходит:
294. В качестве хирургических имплантатов применяют:
295. Практически постоянно находятся в почве спороносные микроорганизмы-возбудители
296. Причиной развития метгемоглобинемии у детей может быть избыточное внесение в почву:
297. Этапы распада органических веществ в почве:
298. Для удаления твердых бытовых отходов, образующихся в населенном месте, используют систему удаления:
299. Для обезвреживания и утилизации твердых отходов применяют:
300. Минерализация органических веществ в почве может происходить:
301. Наиболее оптимальные условия для процесса нитрификации в почве создаются:
302. "Здоровая" почва должна быть:
303. Почва оказывает большое влияние:
304. Естественные геохимические провинции играют ведущую роль в возникновении заболеваний:
305. Загрязнение почвы химическими соединениями может формировать провинции:
306. Наибольшее влияние на процесс формирования почвы оказывают:
307. Наибольший вклад в коллективную лучевую нагрузку населения вносит:
308. Внутреннее облучение людей возможно:
309. Укажите виды облучения человека от источников ионизирующих излучений:
310. На какое время в период беременности женщины освобождаются от работы с источниками ионизирующих излучений?
311. Наиболее опасны при попадании внутрь организма источники:
312. Поглощенная доза ионизирующего излучения измеряется:
313. Годовая допустимая доза работающего с радиоактивными веществами только 3 месяца в году:
314. Наибольшую линейную плотность ионизации имеет излучение:
315. Острая лучевая болезнь развивается при воздействии на организм дозы ионизирующего излучения:
316. Допустимые уровни общего радиоактивного загрязнения поверхностей определяются:
317. Канцерогенез у человека, обусловленный воздействием на него ионизирующих излучений, относится к эффектам:
318. К основным дозовым пределам относятся:
319. В отделении закрытых радионуклидов врачи обязаны проходить:
320. При увеличении расстояния от источника ионизирующего излучения в 2 раза поглощенная доза:
321. Вода поверхностных источников по сравнению с подземными имеет естественную активность:
322. При работе с телегаммаустановками следует применять:
323. Технологически измененный естественный радиационный фон формируется за счет:
324. К источникам возможного поступления радиоактивных загрязнений в биосферу относятся:
325. Мероприятия по охране окружающей среды от радиоактивных загрязнений включают:
326. Радиотоксичность радионуклидов зависит:
327. Внешнее облучение людей возможно:
328. Защита медицинского персонала при работе с закрытыми источниками ионизирующих излучений включает в себя использование:
329. Интенсивность поражения при попадании внутрь организма радиоактивных веществ зависит от:

331. Виды радиоактивных отходов:
332. На территории захоронения радиоактивных веществ запрещается:
333. Радиационный контроль включает в себя контроль:
334. Какие критические органы по радиочувствительности относятся к 1 группе?
335. Какова предельно-допустимая доза за год для лиц категории Б (бэр)?
336. Время, в течение которого число ядер данного радионуклида самопроизвольно уменьшается в 2 раза, называется:
337. В каком порядке возрастает линейная плотность ионизации у разных видов ионизирующего излучения?
338. Что такое альфа-излучение?
339. Что такое бета-излучение?
340. Что такое гамма-излучение?
341. Какие частицы корпускулярного ионизирующего излучения тяжелее?
342. С гигиенической точки зрения, наиболее приемлемыми системами отопления жилых зданий являются:
343. Парниковый эффект не связан с повышением в атмосфере:
344. Ведущими загрязнителями атмосферного воздуха в населенных местах являются:
345. Состав выдыхаемого воздуха (CO<sub>2</sub>- углекислый газ; O<sub>2</sub>-кислород; N<sub>2</sub>- азот):
346. Для определения степени загазованности воздуха используют приборы:
347. Для определения степени запыленности воздуха используют приборы:
348. Наибольшую опасность для организма представляет пыль с размером частиц:
349. Санитарно-защитные зоны предприятий создаются с целью:
350. Для предприятий 5 класса вредности ширина санитарно-защитной зоны равна:
351. Для предприятий 1 класса вредности ширина санитарно-защитной зоны равна:
352. Назовите виды искусственной вентиляции производственных помещений:
353. Назовите виды естественной вентиляции:
354. Предельно допустимая концентрация углекислого газа в жилом помещении равна:
355. Микроклимат помещений формируется за счет:
356. Акклиматизация - это:
357. Данный симптомокомплекс - анемия, остеопороз, кариес, рахит - обусловлен:
358. Метеотропная реакция возникает:
359. Метеотропная реакция проявляется следующими состояниями:
360. К "щадящему" типу климата относят:
361. Что входит в понятие "микроклимат"?
362. Медицинская классификация погод:
363. Среди мероприятий по охране атмосферного воздуха от выбросов промышленных объектов наиболее эффективными являются:
364. Влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения изучают по показателям здоровья каких контингентов:
365. В группу планировочных мероприятий по охране атмосферного воздуха входят:
366. В группу санитарно-технических мероприятий по охране атмосферного воздуха входят:
367. Данный симптомокомплекс - анемия, остеопороз, кариес, рахит - обусловлен:
368. Недостаточное УФ-облучение вызывает у детей:
369. Что такое погода?
370. Что такое климат?
371. Высотная болезнь характеризуется:
372. Каким прибором измеряется температура тела?
373. Какой тип больниц оптимален с точки зрения профилактики внутрибольничных инфекций:
374. Площадь на одну койку в палате соматического взрослого отделения составляет в квадратных метрах:

375. Площадь на одну койку в детском соматическом отделении составляет в метрах квадратных:
376. Оптимальная ориентация окон операционной в больнице, размещенной в теплом климатическом поясе:
377. Вентиляция в палате должна быть устроена таким образом, чтобы:
378. Вентиляция в операционной должна быть устроена таким образом, чтобы:
379. Бокс инфекционной больницы должен состоять из набора помещений, расположенных в следующем порядке:
380. Следующий набор помещений: санитарный узел, палата, шлюз - называется:
381. При проектировании многопрофильной больницы должно быть предусмотрено размещение в отдельном блоке отделений:
382. В лечебно-профилактических учреждениях целесообразна организация системы отопления:
383. Инфекционные заболевания, возникающие у больных в результате пребывания в стационаре, называются:
384. Изолированный комплекс палат, лечебных и вспомогательных помещений, предназначенных для больных с однородными заболеваниями, называется:
385. Укажите основные принципы профилактики внутрибольничных инфекций:
386. Благоприятный лечебно-охранительный режим, эффективную профилактику внутрибольничных инфекций, доступность использования больными больничного парка обеспечивает система застройки больниц:
387. Компактное размещение отделений, модернизацию лечебно-диагностических отделений, эффективное управление работой медицинского персонала обеспечивает система застройки больниц:
388. Одна палатная секция в терапевтических отделениях проектируется на:
389. Соответствует ли гигиеническим нормативам четырехкочная палата для терапевтических больных площадью 20 кв.м.
390. При децентрализованной системе застройки больницы в отдельных корпусах целесообразно размещать отделения:
391. Нецелесообразна с гигиенических позиций ориентация окон в операционных:
392. Санитарный пропускник для персонала предусматривается в отделениях:
393. Какой тип планировки больниц не оптимален с точки зрения профилактики внутрибольничных инфекций?
394. Территория больницы делится на следующие зоны:
395. Процент застройки территории больничного участка должен составлять не более:
396. Площадь на одну койку в палате соматического взрослого отделения составляет в квадратных метрах:
397. Площадь на одну койку в палате взрослого инфекционного отделения составляет в метрах квадратных:
398. Площадь на одну койку в палате детского инфекционного отделения составляет в метрах квадратных:
399. Площадь на одну койку в палате интенсивной терапии в метрах квадратных равна:
400. Световой коэффициент для палат должен быть не менее:
401. Световой коэффициент для операционной должен быть не менее:
402. Искусственная освещенность в больничной палате люминесцентными лампами должна быть не менее:
403. Искусственная освещенность лампами накаливания в больничной палате должна быть не менее:
404. Оптимальная температура воздуха в палате:
405. Оптимальная температура воздуха в операционной, градусов Цельсия:
406. Вентиляция в палате должна быть устроена таким образом, чтобы:

407. Бокс инфекционной больницы должен состоять из набора помещений, расположенных в следующем порядке:
408. Очистка воздуха на бактериальных фильтрах в приточных системах вентиляции должна быть предусмотрена для помещений больницы:
409. С целью профилактики перегревания палат при проектировании больниц в теплом климатическом поясе их окна ориентируют (выберите наиболее оптимальный вариант из предложенных):
410. В состав палатной секции входят:
411. Хорошую естественную вентиляцию и освещенность обеспечивает внутренняя планировка палатной секции:
412. Операционный блок наиболее рационально размещать:
413. На территории больничного участка размещаются функциональные зоны:
414. Санитарные нормативы предусматривают въезды на территорию больницы:
415. Устройство общего приемного отделения для терапевтических и хирургических больных:
416. Наиболее рациональная планировка больничной секции для инфекционных больных:
417. Бокс от полубокса отличается:
418. Инфекционное отделение многокочной больницы должно быть размещено:
419. Микроклимат больничной палаты формирует:
420. Универсальный показатель антропогенного (биогенного) загрязнения воздуха больничных палат:
421. Источники загрязнения воздуха больничных помещений газообразными веществами:
422. Профессиональные вредные факторы, связанные с особенностями труда медицинского персонала:
423. Профессиональные инфекционные заболевания медицинского персонала:
424. Основная опасность для медицинского персонала при рентгеновских исследованиях:
425. Бокс от полубокса отличает:
426. Показатели естественного освещения:
427. Показатели искусственного освещения:
428. Освещение лампами какого типа является наиболее оптимальным для органа зрения?
429. Гигиеническое значение видимого участка солнечного излучения:
430. Гигиеническое значение ультрафиолетового участка солнечного излучения:
431. Гигиеническое значение инфракрасного участка солнечного излучения:
432. Освещенность измеряется с помощью прибора:
433. Методы изучения физического развития:
434. Соматометрические признаки - это:
435. Физиометрические признаки - это:
436. Соматоскопические признаки -это:
437. Требования при проведении антропометрических исследований:
438. При измерении длины тела ребенок касается вертикальной планки ростомера:
439. При измерении окружности грудной клетки измерительную ленту накладывают:
440. Показатели уровня биологического развития - это:
441. Врачебно-профессиональная консультация подростков - это:
442. Физическое развитие оценивается:
443. Для оценки физического развития детей используют:
444. К болезням "школьного возраста" относятся:
445. Требования к размещению общеобразовательных учреждений на территории населенного пункта:
446. Виды размещения общеобразовательных учреждений на территории квартала:
447. Гигиена детей и подростков - это наука:
448. Гигиена детей и подростков изучает:
449. Гигиена детей и подростков использует достижения :



450. Различают следующие возрастные периоды:
451. Школьная зрелость:
452. Гигиенические мероприятия в младшем школьном возрасте:
453. Гигиенические мероприятия в среднем школьном возрасте:
454. Гигиенические мероприятия в старшем школьном возрасте:
455. Здоровье ребенка - это:
456. При измерении массы тела можно использовать:
457. При кифотической осанке отмечается:
458. При нормальной осанке отмечается:
459. При выпрямленной осанке отмечается:
460. При сколиозах позвоночника отмечается:
461. При сутуловатой осанке отмечается:
462. При лордотической осанке отмечается:
463. При измерении массы тела можно использовать:
464. При кифотической осанке отмечается:
465. При нормальной осанке отмечается:
466. При выпрямленной осанке отмечается:
467. При сколиозах позвоночника отмечается:
468. При сутуловатой осанке отмечается:
469. При лордотической осанке отмечается:
470. Различают следующие формы стопы:
471. Различают следующие формы ног:
472. Различают следующие группы здоровья детей:
473. Показатели уровня биологического развития - это:
474. Гипотезы, объясняющие акселерацию физического развития:
475. Классификация общеобразовательных детских и подростковых учреждений:
476. Расстояние от дома до общеобразовательного учреждения должно быть:
477. Требования к участку общеобразовательных учреждений:
478. Требования к школьному зданию:
479. Учебные секции в школе выделяют для учащихся:
480. Размещение кабинетов и лабораторий в школе разрешается:
481. Учебные помещения должны включать зоны:
482. Площадь кабинетов разного назначения в школе из расчета на одного учащегося:
483. Ориентация классных помещений в теплом климатическом поясе допускается на:
484. Световой коэффициент в классах должен быть:
485. Освещенность люминесцентными лампами при общем освещении в классных комнатах, кабинетах и лабораториях должна быть не менее:
486. Допустимые колебания микроклимата для классов, кабинетов и лабораторий (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха):
487. Номера столов, ученических стульев по межгосударственному стандарту:
488. Средства физического воспитания в школьном возрасте:
489. Рационально построенный урок физической культуры предусматривает моторную плотность его в процентах от продолжительности занятия:
490. Какие дети могут быть отнесены к основной группе для занятий физической культурой?
491. Какие дети могут быть отнесены к подготовительной группе для занятий физической культурой?
492. Какие дети могут быть отнесены к специальной группе для занятий физической культурой?
493. Перечислите оздоровительные социально-гигиенические факторы, влияющие на здоровье растущего организма:
494. Укажите факторы, влияющие на работоспособность учащихся:

495. Перечислите причины, вызывающие гипокинезию:
496. Назовите меры, направленные на профилактику гипокинезии:
497. Укажите меры, направленные на профилактику гиперкинезии:
498. Назовите формы трудового обучения школьников 1 - 3 классов:
499. Профессиональная ориентация подростков - это:
500. Какие данные необходимы педиатру для выдачи заключения о профессиональной пригодности подростка?
501. Укажите причины хронического тонзиллита у школьников:
502. Перечислите меры профилактики хронического тонзиллита у школьников:
503. Укажите причины миопии у школьников:
504. Перечислите меры профилактики близорукости у школьников:
505. Укажите причины нервно-психических нарушений у школьников:
506. Укажите причины сколиоза у школьников:
507. Перечислите меры профилактики сколиоза у школьников:
508. Цели и задачи периодических медицинских осмотров детей:
509. Перечислите градообразующие группы населения:
510. Нормативы плотности застройки микрорайона города зависят:
511. К гигиеническим проблемам крупных городов относятся:
512. К мероприятиям по охране от загрязнения воздуха городской среды относятся:
513. Типы планировки населенных мест:
514. При расчете снижения уровня шума полосой зеленых насаждений учитывается:
515. Уровни шума в жилых комнатах квартир зависят от:
516. Основные градообразующие факторы:
517. Основные градообразующие факторы:
518. Среди градообразующих групп к несамодетальной группе населения относятся:
519. Среди градообразующих групп к обслуживающей группе населения относятся:
520. Среди градообразующих групп к основной группе населения относятся:
521. Какие из перечисленных ниже объектов являются градообразующими факторами?
522. Через воду человек может заразиться:
523. К химическим методам обеззараживания воды относятся:
524. К физическим методам обеззараживания воды относятся:
525. При выборе источника хозяйственно-питьевого водоснабжения предпочтение отдается:
526. Гигиенические требования к качеству питьевой воды направлены на обеспечение:
527. Содержание в питьевой воде сульфат-иона в количествах более 500 мг/л может вызвать:
528. Коагуляция воды используется для ее:
529. Концентрация химических веществ, вредных для здоровья человека, в процессе хлорирования воды:
530. Наибольшей устойчивостью при обеззараживании воды обладают:
531. К органолептическим свойствам воды относятся:
532. При повышенной концентрации каких веществ в питьевой воде развивается метгемоглобинемия?
533. При повышенном содержании каких веществ в питьевой воде развивается пятнистость эмали зубов?
534. Вода, имеющая жесткость 2 мг-экв/л и выше, может вызвать:
535. Общая жесткость воды определяется наличием в ней:
536. Развитие флюороза обусловлено:
537. Через воду могут передаваться:
538. Через воду могут передаваться инфекционные заболевания:
539. Для эпидемии водного происхождения характерно:
540. Источники антропогенного загрязнения поверхностных водоемов:
541. Питьевая вода должна:
542. Методы обеззараживания воды:

543. Минеральный состав воды может быть основной причиной:
544. К химическим методам обеззараживания воды не относятся:
545. Какой вид почвы может служить водоносным горизонтом для использования его в качестве источника питьевого водоснабжения?
546. Воды первого от поверхности земли водоносного горизонта называются:
547. Доза хлора, обеспечивающая хлорпоглощаемость воды и наличие остаточного активного хлора в воде, называется:
548. При выборе источника хозяйственно-питьевого водоснабжения предпочтение отдается:
549. Концентрация химических веществ, вредных для здоровья человека, в процессе хлорирования воды:
550. При обеззараживании питьевой воды озоном органолептические свойства воды:
551. При обеззараживании питьевой воды хлорсодержащими препаратами органолептические свойства ее:
552. Основные гигиенические требования к источнику местного водоснабжения:
553. Через воду могут передаваться:
554. Питьевая вода должна: