



**Перечень вопросов для специального экзамена для лиц,
получивших высшее медицинское и фармацевтическое
образование в иностранных государствах по специальности
«Общая гигиена»
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ:**

I. «Гигиенические основы физиологии и биохимии питания»

1. Определение понятия «рациональное питание». Гигиенические требования к организации рационального питания человека. Методы изучения питания населения. Рекомендуемые величины физиологической потребности в энергии и пищевых веществах, как основа построения рационального питания.
2. Белки и их значение в питании. Физиологические нормы потребности, потребность в аминокислотах, белковая ценность пищевых продуктов.
3. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Потребность и нормирование жира.
4. Углеводы и их значение в питании. Потребность в углеводах. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов в пищевых продуктах.
5. Витамины и их классификация, биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Экзо- и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности. Профилактические мероприятия. Жирорастворимые витамины. Физиологическое значение, потребность, источники.
6. Витамины группы В. Физиологическое значение, нормы потребления, источники. Аскорбиновая кислота, физиологическое значение, источники. Профилактика.
7. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Минеральные элементы щелочного и кислотного действия. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении. Значение. Потребность. Источники. Биомикроэлементы, связанные с костеобразованием. Физиологическое значение. Потребность. Источники.
8. Биомикроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями. Физиологическое значение. Потребность. Меры профилактики. Медь, кобальт.
9. Лечебно-профилактическое питание: назначение, виды. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
10. Диетическое питание: принцип организации, продолжительность. Санитарно-гигиенический контроль за диетическим питанием. Основные функциональные обязанности врача-диетолога и медицинской (диетической) сестры. Организация диетического (лечебного) питания в стационарах лечебно-профилактических учреждений. Руководство лечебным питанием.

II. «Пищевая и биологическая ценность продуктов питания»

1. Место и значение хлеба в питании населения. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на хлебозаводе.
2. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Молоко и молочные продукты как возможный фактор передачи заболеваний. Профилактические мероприятия. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на молочном заводе. Санитарная экспертиза молока.
3. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, медикаментами, пестицидами и другими посторонними примесями. Санитарно-эпидемическая роль мяса. Болезни животных, передающихся человеку через мясо. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и к санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
4. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании, пищевая и биологическая ценность. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству рыбы и рыбных продуктов. Гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

III. «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания»

1. Обязанности органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
2. Планирование работы. Взаимоотношение с местными руководящими органами и общественными организациями. Профессионально - деонтологические принципы.
3. Общие направления и объем работы по проведению текущего санитарного надзора в гигиене питания. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора. Цель и основные задачи текущего санитарного надзора за пищевыми предприятиями. Текущий санитарный надзор в условиях осложненной санитарно-эпидемиологической обстановки.
4. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила мытья и дезинфекции посуды, оборудования, инвентаря. Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия. Медицинские осмотры и обследования работников общественного питания. Личная гигиена и санитарная грамотность работников предприятий общественного питания.
5. Общие санитарные требования к содержанию продовольственных магазинов. Санитарные требования к мелкорозничной и передвижной торговле. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации рынков.
6. Общие санитарные требования к предприятиям пищевой промышленности.
7. Цель, задачи, виды и этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Законодательные материалы, нормативные документы.
8. Организация работы лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по разделу гигиены питания.
9. Определение и содержание понятия «пищевые отравления». Классификация

- пищевых отравлений. Общие принципы профилактики пищевых отравлений. Определения понятия «пищевые токсикоинфекции». Этиология и патогенез. Общая характеристика вспышек.
10. Микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Роль отдельных продуктов в возникновении заболевания. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
 11. Пищевые микотоксикозы. Определение, этиология, патогенез, профилактика.
 12. Методика расследования пищевого отравления специалистами санитарно-эпидемиологической службы.
 13. Разработка оперативных мер по ликвидации пищевого отравления. Составление акта расследования пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений.
 14. Гигиеническая характеристика пестицидов и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих ПДК.
 15. Чужеродные химические вещества в продуктах питания, пути поступления. Принципы охраны пищевых продуктов от химического загрязнения.

ГИГИЕНА ТРУДА:

1. Вредные производственные факторы. Перечислите основные вредные производственные факторы, дайте им краткую характеристику и типичные профессиональные заболевания, вызываемые ими.
2. Классификация основных форм трудовой деятельности. Краткая характеристика особенностей физического и умственного труда.
3. Биологические особенности физического труда. Реакции органов и систем при выполнении физической работы. Особенности динамической и статической физической работы.
4. Биологические особенности умственного труда. Реакция органов и систем при выполнении умственной работы.
5. Методика определения тяжести трудового процесса при специальной оценке условий труда. Нормативная документация.
6. Методика определения напряженности трудового процесса при специальной оценке условий труда. Нормативная документация.
7. Современные представления о природе утомления. Различные теории о природе утомления в историческом аспекте и их критика.
8. Работоспособность и ее динамика в течение рабочего дня. Значение изучения динамики работоспособности для разработки оптимальных режимов труда и отдыха, как одной из ведущих мер профилактики профессиональных заболеваний. При наличии каких вредных факторов производства должно уделяться особенное внимание на разработку режимов труда и отдыха, введение регламентированных перерывов?
9. Особенности наступления утомления при конвейерной форме трудовой деятельности и меры борьбы с ним.

10. Основные направления борьбы с утомлением при умственных интеллектуальных формах трудовой деятельности.
11. Пыль (промышленные аэрозоли) как вредный производственный фактор. Классификация пыли. Значение свойств пыли для развития профессиональных пылевых заболеваний. Методика определения класса вредности условий труда по запыленности воздуха рабочей зоны в соответствии с Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».
12. Коллективные и индивидуальные средства защиты работающих от вредного воздействия промышленных аэрозолей. Значение расчета пылевой нагрузки в профилактике пневмокониозов.
13. Производственные яды. Основная классификация (группы) производственных ядов. Пути поступления в организм, основной метаболизм и пути выведения ядов из организма; их значение в развитии острых и хронических профессиональных заболеваний (отравлений).
14. Отдаленные последствия влияния промышленных ядов на организм. Их гигиеническое значение, в частности, роль при определении класса опасности вредного вещества и установлении ПДК.
15. Основы токсикометрии. Определение понятия «токсикометрия», основные показатели токсичности вредных веществ: средняя смертельная концентрация (доза), пороги острого, хронического и специфического вредного действия; показатель потенциальной опасности вещества – КВИО.
16. Принципы установления ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Значение понятия «примат медицинских (биологических) показаний».
17. Профессиональные зооантропонозы. Понятие. Классификация. Пути профилактики. Особенности регистрации и расследования профессиональных заболеваний, вызванных зооантропонозными инфекциями.
18. Шум как вредный производственный фактор. Биологическое действие шума на организм. Меры профилактики развития профессиональных заболеваний. Значение использования СИЗ органов слуха, соблюдения режимов труда и отдыха в профилактике профессиональной тугоухости.
19. Вибрация как вредный производственный фактор. Биологическое действие вибрации на организм. Меры профилактики развития профессиональных заболеваний. Значение соблюдения режимов труда и отдыха в профилактике вибрационной болезни.
20. Порядок заполнения извещения и передачи информации об острых профессиональных заболеваниях (отравлениях) согласно Положению, утвержденному постановлением Правительства РФ от 15.12.2000 г. № 967.
21. Порядок заполнения извещения и передачи информации о хронических профессиональных заболеваниях (отравлениях) согласно Положению, утвержденному постановлением Правительства РФ от 15.12.2000 г. № 967.
22. Значение «Санитарно-гигиенической характеристики условий труда работника при подозрении у него профессионального заболевания (отравления)» в установлении заключительного диагноза профессионального заболевания.
23. Порядок расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений).
24. Цели и задачи предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров лиц, занятых во вредных и опасных условиях труда. Нормативно-правовой документ (документы) по данному вопросу.

25. Особенности влияния на женский организм производственных вредностей.
Нормативно-правовой документ по данному вопросу.
26. Гигиенические основы производственной вентиляции. Основные типы ПВ.
Санитарно-гигиенические требования к системам производственной вентиляции.
27. Средства индивидуальной защиты работающих от производственных вредностей. Основная классификация. Значение и место в системе мер профилактики профессиональных патологий на производстве.
28. Специальная оценка условий труда. Основная документация.

КОММУНАЛЬНАЯ ГИГИЕНА:

1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Каким документом регламентируются гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованных систем водоснабжения?
2. Дайте определение понятия «санитарно-показательные микроорганизмы». Какие санитарно-показательные микроорганизмы характеризуют качество питьевой воды по бактериальному, вирусному составу, по наличию паразитарных агентов?
3. Значение воды и условий водоснабжения в распространении инфекционных заболеваний. Перечислите условия, которые способствуют передаче инфекционного начала через питьевую воду.
4. Какова тактика санитарного врача при обнаружении в питьевой воде микробного загрязнения?
5. Избыток или недостаток каких микроэлементов в питьевой воде является причиной заболевания человека? Назовите нозологические формы болезней.
6. Какие химические вещества могут поступать в питьевую воду при её водоподготовке (очистке и обеззараживании)? Какой принцип используется при их нормировании?
7. Дайте сравнительную гигиеническую характеристику водоисточников. Какие нормативные документы регламентируют требования к выбору водоисточника? Перечислите требования к проведению лабораторных исследований качества воды при выборе водоисточника.
8. Изложите требования к составу проектов зон санитарной охраны источников питьевого водоснабжения. Каков порядок утверждения проектов зон санитарной охраны источников питьевого водоснабжения?
9. Какие приемы достижения необходимого качества воды Вы знаете? Что подразумевается под гигиенической и технической эффективностью схем обработки воды?
10. Как производится очистка и дезинфекция водопроводных резервуаров, дезинфекция водопроводной сети?
11. Изложите требования к составлению рабочей программы контроля качества воды централизованных систем водоснабжения и порядок её утверждения.
12. Изложите этапы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за хозяйственно-питьевым водоснабжением населенных мест.
13. Дайте санитарную характеристику бытовых, промышленных, ливневых, городских сточных вод.

14. Дайте определение гигиеническим критериям водопользования. Какие категории водоемов по санитарно-бытовой характеристике Вы знаете?
15. Изложите принципы гигиенической оценки допустимости сброса сточных вод в водные объекты.
16. Какие типы мероприятий по охране водных объектов Вы знаете?
17. Изложите требования к организации государственного и производственного лабораторного контроля за состоянием водных объектов в местах водопользования населения.
18. Какие факторы влияют на дальность распространения и концентрацию загрязняющих веществ в атмосферном воздухе?
19. С какой целью устанавливаются максимальные и среднесуточные ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест?
20. Перечислите группы мероприятий по санитарной охране атмосферного воздуха. Дайте их гигиеническую характеристику.
21. Какое гигиеническое значение имеют санитарно-защитные зоны? Изложите алгоритм работы санитарного врача по определению границ СЗЗ.
22. С какой целью разрабатывается проект нормативов выбросов загрязняющих веществ в атмосферу? Каков порядок его утверждения?
23. Изложите принципы организации лабораторных наблюдений за качеством атмосферного воздуха на маршрутных и стационарных постах.
24. Изложите алгоритм работы санитарного врача при выборе земельного участка под строительство. Как используются в практике выбора земельного участка под строительство санитарные показатели почвы?
25. Перечислите почвенные и индустриальные методы обезвреживания ТКО. Дайте гигиеническую характеристику условиям их применения.
26. Изложите гигиеническую классификацию промышленных отходов. Какими нормативными документами она регламентируется? Какие методы используются при обезвреживании промышленных отходов?
27. Изложите принципы гигиенического нормирования микроклимата жилых и общественных зданий. Какие показатели используются для его характеристики?
28. Изложите принципы гигиенического нормирования воздушной среды жилых и общественных зданий. Какие показатели используются для её характеристики?
29. Изложите принципы гигиенического нормирования световой среды жилых и общественных зданий. Какие показатели используются для её характеристики?
30. Изложите принципы гигиенического нормирования акустической среды жилых и общественных зданий. Какие показатели используются для её характеристики?

ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ:

1. Физическое развитие детей и подростков. Основные закономерности роста и развития детей. Возрастная периодизация.
2. Методы изучения и оценки физического развития ребенка. Физическое развитие детей на современном этапе. Основные теории акселерации.

3. Организация лечебно-профилактического обслуживания организованных детских коллективов. Гигиенические требования к организации медицинского обслуживания детей в различных образовательных учреждениях.
4. Факторы, влияющие на здоровье детей. Социально-гигиенические аспекты здоровья детей.
5. Гигиенические принципы организации физического воспитания детей и подростков. Врачебный контроль за физическим воспитанием.
6. Закаливание, его физиологическая сущность. Основные принципы закаливания.
7. Гигиенические и физиологические основы трудового воспитания и обучения детей и подростков.
8. Медико-физиологические основы профессиональной ориентации и консультации.
9. Особенности обмена веществ и энергии растущего организма. Физиологические нормы питания детей.
10. Методы изучения питания в организованных детских коллективах.
11. Гигиенические принципы режима и организации питания в детских коллективах.
12. Гигиенические основы построения режима дня детей разного возраста.
13. Гигиенические принципы организации учебного процесса в общеобразовательном учреждении.
14. Гигиенические основы компьютеризации обучения.
15. Основные методы оценки физической и умственной работоспособности детей.
16. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров детского ассортимента.
17. Гигиенические требования к детской одежде и обуви.
18. Гигиенические требования к игрушкам.
19. Гигиенические требования к детским книгам, учебникам.
20. Гигиенические требования к учебной мебели. Размещение мебели и оборудования. Физиологические основы правильного положения тела.
21. Основы проектирования, строительства различных детских учреждений.
22. Гигиенические принципы планировки различных образовательных учреждений.
23. Гигиенические требования к воздушно-тепловому режиму в различных образовательных учреждениях.
24. Гигиенические требования к освещению в различных образовательных учреждениях.
25. Методика проведения комплексного санитарно-гигиенического обследования ДОУ.
26. Методика проведения комплексного санитарно-гигиенического обследования СОШ.
27. Методика проведения комплексного санитарно-гигиенического обследования загородного стационарного оздоровительного учреждения.
28. Значение гигиенического воспитания детей, родителей и персонала детских учреждений в формировании здорового образа жизни детей.
29. Законодательные и нормативные акты обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения.