

7.3.4.
МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ УЧЕБНО-НАУНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
ПО НЕПРЕРЫВНОМУ МЕДИЦИНСКОМУ И
ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОМУ ОБРАЗОВАНИЮ

Учебное издание

ОБЩАЯ ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕКА
учебно-методическое пособие для студентов с вопросами
тестового контроля

Редактор Л. А. Алехнович

СН 1107

Подписано к печати 20.02.02. Формат 60X84 $\frac{1}{16}$. Печать
офсетная. Бумага типографская. Усл. печ. л. 4. Тираж 500.
Заказ 122.
Саратовский государственный медицинский университет
410710, г. Саратов, ул. Б. Казачья, 112
Подразделение оперативной полиграфии Саратовского ЦНТИ

САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

“УТВЕРЖДЕНО”
Генеральный директор
Всероссийского учебно-
научно-методического центра по
непрерывному медицинскому и
фармацевтическому образованию
Министерства здравоохранения
Российской Федерации

П.А. Душеников

ОБЩАЯ ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ
ЧЕЛОВЕКА

учебно-методическое пособие для студентов с вопросами
тестового контроля

ИЗДАТЕЛЬСТВО САРАТОВСКОГО МЕДИЦИНСКОГО
УНИВЕРСИТЕТА

2002

Данное пособие предназначено для оценки уровня знаний студентами основных вопросов общей гигиены, экологии, военной гигиены на итоговом занятии и курсовых экзаменах.

В настоящее учебно-методическое пособие включены вопросы тестового контроля знаний студентов 3-4 курсов медицинских ВУЗов.

АВТОРЫ:

Проф., д.м.н. Елисеев Ю.Ю., к.м.н. Алексеева Н.И., к.м.н. Антонова А.Н.,
к.м.н. Жуков В.В., к.м.н. Кочкин В.П., к.м.н. Луцевич И.Н.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Доктор медицинских наук, профессор Куляш Ю.В.

Доктор медицинских наук, профессор Бородулин В.Б.

Примечание:

на вопросы, помеченные звездочкой (*), студенты лечебного факультета не отвечают

I Раздел

ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ

1. Дайте определение гигиены как науки:

1. Наука о санитарном благополучии населения.
2. Отрасль медицинских знаний, которая внедряет в жизнь санитарные мероприятия.
3. Наука, которая разрабатывает критерии здоровья человека.
 - Наука, которая изучает закономерности влияния окружающей среды на организм и здоровье и разрабатывает мероприятия по предупреждению заболеваний.
5. Наука, которая изучает закономерности развития патологических процессов у человека под влиянием экзо- и эндогенных факторов.

2. Предметом изучения гигиены является:

1. Окружающая среда.
2. Организм человека.
3. Здоровье населения.
4. Единство окружающей и внутренней среды.
- 5. Окружающая среда и ее влияние на организм и здоровье населения.

3. Что Вы понимаете под термином «Профилактика»?

- 1. Система медицинских мероприятий по предупреждению заболеваний.
2. Система социальных мероприятий по предупреждению заболеваний.
3. Система социально-биологических мероприятий по улучшению состояния окружающей среды с целью сохранения и укрепления здоровья населения.
4. Отбор наиболее здоровых людей с учетом бытовых, профессиональных и воспитательных условий с целью сохранения генофонда нации.
5. Совокупность медико-биологических и социально-общественных мероприятий по сохранению национальных и этнических ценностей человека и общества.

4. Важнейшими элементами санитарного законодательства являются:

1. Инструктивные документы гигиенических кафедр и НИИ гигиенического профиля.
2. Памятки центров здоровья.
3. Научно-популярные издания.
- 4. Государственные стандарты качества продукции.
- 5. СанПиНы.

5. Методология гигиены:

- 1. Методы санитарного обследования и описания.
2. Энтотомологически-расчётный.
3. Бактериально-измерительный
4. Приборо-инструментальный.
- 5. Санитарно-гигиенический

6. Гигиенический норматив это :

1. Параметры факторов окружающей среды.
2. ПДУ
3. ПДК
4. ДОК
- 5. Диапазон параметров факторов окружающей среды оптимальный или безвредный для нормальной жизнедеятельности и здоровья человека.

7. Целью гигиены являются :

1. Изучение влияния факторов окружающей среды на организм.
2. Изучение влияния факторов производственной среды на организм.
3. Разработка гигиенических стандартов.
4. Изучение влияния факторов окружающей среды на организм и разработка профилактических мероприятий.

8. Экология как наука изучает :

1. Биосферу
2. Литосферу
3. Гидросферу
4. Атмосферу
5. Биомы
6. Сообщества
7. Ноосферу

9. Значение атмосферы:

1. Защищает человека и живые организмы от негативного влияния космических факторов.
2. Формирует погоду и климат планеты.
3. Влияет на психику.
4. Влияет на рост и развитие человека.

10. Определение ноосферы:

1. Формирование и развитие биосферы под воздействием научно-обоснованной деятельности человека
2. Гидросфера
3. Литосфера
4. Городская среда

11. Экологическая ситуация г. Саратова определяется следующими факторами:

1. Природный ландшафт
2. Погодно-климатические условия
3. Предприятия нефте-химического комплекса
4. Предприятия пищевой и молочной промышленности
5. Уничтожение химического оружия
6. Транспорт
7. Промышленные и бытовые отходы
8. Авария на Чернобыльской АЭС

12. Экология Саратовской области определяется:

1. Биомами
2. Состоянием р. Волги
3. Оросительно-обводнительной системой
4. Применением ядохимикатов и минеральных удобрений
5. Уничтожением химического оружия
6. Балаковской АЭС
7. Чернобыльской аварией

13. Автор учения о био- и ноосфере :

1. И.И. Павлов
2. Р. Кох
3. В.И. Вернадский
4. Ф.Ф. Эрисман
5. А.П. Доброславин

II Раздел

ГИГИЕНА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Где следует располагать общесоматические больницы в плане населенных пунктов?

1. Равномерно в плане населенного пункта по принципу создания сетей обслуживания
2. На окраине города
3. В отдалении от источников шума
4. На крупных магистралях
5. Вблизи зеленых массивов

2. Какие больницы целесообразно располагать на окраине населенного пункта?

1. Крупные многопрофильные больницы /более 600 коек/
2. Туберкулезные больницы
3. Крупные детские больницы
4. Психиатрические больницы
5. Онкологические и кардиологические центры

3. Системы застройки больниц:

1. Централизованная
2. Децентрализованная
3. Смешанная
4. Блочная
5. Модульная

4. Рекомендуемая плотность /процент/ застройки участка больниц %/:

1. 10-15
2. 20-30
3. 40-50

5. Рекомендуемый процент озеленения участков больницы %/:

1. Не менее 60
2. Не менее 50
3. 20-30
4. Не менее 80

6. Минимальное количество въездов на территорию больницы:

1. Один
2. Два
3. Три

7. Зоны, выделяемые на участке больницы:

1. Лечебных неинфекционных корпусов
2. Лечебных инфекционных корпусов
3. Садово-парковая
4. Хозяйственная
5. Патологоанатомического корпуса

8. От чего зависит площадь земельного участка больницы?

1. Количества коек
2. Территориальных размеров населенного пункта
3. Системы строительства больниц
4. Удаленности от населенного пункта

9. Расстояние лечебных корпусов от границ участка:

1. По красной линии застройки
2. Не менее 15 м от красной линии застройки
3. Не менее 30 м от красной линии

10. Рекомендуемые расстояния между фасадами лечебных корпусов:

1. 2,5 высоты наиболее высокого противостоящего здания
2. В пределах 1 высоты наиболее высокого противостоящего здания
3. 500 м

11. Отделения больницы, которые должны иметь изолированные приемные помещения :

1. Терапевтическое
2. Хирургическое
3. Детское

4. Акушерское 5. Гинекологическое 6. Инфекционное

12*. Какие помещения предназначены для приема и осмотра детей, поступающих в детское отделение больницы?

1. Общая смотровая приемного отделения
2. Приемно-смотровые боксы 3. Кабинет дежурного врача

13. Количество больных, на которое рассчитывается типовая палатная секция:

1. 10 2. 30 3. 60 4. 50

14. Состав помещений палатной секции:

1. Палаты 2. Комната дневного пребывания 3. Процедурная
4. Санузел 5. Столовая 6. Кабинет врача 7. Буфетная
8. Палатный коридор 9. Бельевая 10. Пост дежурной сестры

15. Из скольких палатных секций может состоять отделение больницы?

1. Одной 2. Двух 3. Трёх 4. Четырёх

16. Какие помещения могут быть общими в отделении, состоящем из 2-х палатных секций?

1. Буфетная 2. Столовая 3. Процедурная
4. Кабинет зав. отделением 5. Комната дневного пребывания

17. Застройка коридора палатной секции, принятая в настоящее время при строительстве больниц:

1. Односторонняя 2. Двусторонняя 3. Частичная двусторонняя

18. Оптимальная ориентация палат в средних широтах:

1. Юг, юго-восток 2. Юго-запад, запад 3. Север, северо-запад

19. Допустимое количество коек в многоместной палате:

1. 2-4 2. 5 3. 6

20. Площадь на 1 койку в палате для взрослых в соматическом отделении /кв. м.:

1. 6 2. 7 3. 9

21*. Площадь на 1 койку в детском соматическом отделении /кв. м. /:

1. 6 2. 7 3. 9

22. Чем отличается внутренняя планировка бокса от полубокса?

1. Наличием наружного входа с тамбуром 2. Наличием шлюза
3. Наличием санитарного узла 4. Наличием передаточного шкафа для пищи

23. Допустимое количество коек в боксе инфекционного отделения:

1. 1 койка 2. 2 койки 3. 3 койки 4. 4 койки 5. 5 коек

24. Площадь однокоечного бокса:

1. 15 кв.м. 2. 22 кв.м. 3. 25 кв.м. 4. 27 кв.м.

25. Площадь однокоечного полубокса:

1. 15 кв.м. 2. 22 кв.м. 3. 25 кв.м. 4. 27 кв.м.

26. Рекомендуемое размещение операционного блока в здании больницы:

1. В отдельном крыле здания 2. В тупиковом выступе
3. На отдельном этаже 4. В палатной секции хирургического отделения

27. Рекомендуемое количество операционных столов в 1 операционной:

1. Один 2. Два 3. Три

28. Оптимальная ориентация операционных в средних широтах:

1. Восток 2. Юг 3. Запад 4. Северо-восток, север, северо-запад

29. Рекомендуемый световой коэффициент для операционных и перевязочных:

1. 1:4 - 1:5 2. 1:6 - 1:8 3. 1:10 - 1:12

30*. Особенности внутренней планировки детского соматического отделения, способствующие предупреждению внутрибольничного инфицирования детей:

1. Наличие полубоксов 2. Наличие изоляционных палат со шлюзами
3. Строгая изоляция каждой секции
4. Полный состав помещений в каждой палатной секции

31*. Площадь на 1 койку в детской палате инфекционного отделения /кв.м. /:

1. 6 2. 7 3. 9 4. 6.5

III Раздел

ГИГИЕНА ВОДЫ И ВОДОСНАБЖЕНИЕ НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ

1. Природные источники, используемые для питания хозяйственно-питьевых водопроводов:

1. Хозяйственные воды 2. Атмосферные воды 3. Открытые водоемы
4. Опресненная вода морей 5. Межпластовые воды
6. Грунтовые воды 7. Пруды-накопители сточных вод

2. Какие из подземных водоисточников имеют преимущественное значение при выборе для хозяйственно-питьевого водоснабжения?

1. Почвенные воды 2. Грунтовые воды 3. Атмосферные
4. Межпластовые безнапорные 5. Артезианские воды

3. Чем характеризуются межпластовые воды?

1. Высокой минерализацией
2. Высокой окисляемостью, цветностью
3. Постоянством химического состава
4. Надежной защитой от поверхностных загрязнений
5. Легкостью заражения при загрязнении почвы

4. Сколько предусмотрено ГОСТом категорий водоисточников?

1. Три поверхностных 2. Две подземные
3. Две подземных и три поверхностных 4. Три поверхностных и три подземных

5. Каким документом устанавливаются правила сброса сточных вод в водоемы?

1. ГОСТ-2874-82 2. ГОСТ-84 3. СанПин-95 4. СанПин-88

6. Укажите, каким должен быть коли-индекс воды на основании требований ГОС -стандарта-84 в водосточнике /поверхностные III кат./?

1. 10.000 2. 20.000 3. 50.000 4. 100.000 5. 200.000

7. Назовите варианты очистки (осветление и обезжелезивание) воды на водопроводах:

1. Отстаивание и медленная фильтрация 2. Дезодорация 3. Электродиализ
 4. Коагуляция с отстаиванием 5. Быстрая фильтрация 6. Хлорирование

8. Назовите физические методы обеззараживания питьевой воды:

1. УФ-облучение 2. Ультразвук 3. Озонирование
 4. Гамма-облучение 5. Использование инфрашума.

9. К химическим методам обеззараживания питьевой воды на водопроводах относятся:

1. Обработка серебром 2. Фторирование 3. Хлорирование
4. Аммонификация 5. Кипячение

10. Укажите способы хлорирования воды:

1. Хлорирование малыми дозами 2. Гиперхлорирование 3. Гипохлорирование
 4. Хлорирование с аммонизацией 5. Хлорирование с нитрификацией

11. Какая цель преследуется при обеззараживании воды ?

1. Полное уничтожение микрофлоры 2. Уничтожение спорных форм
 3. Уничтожение патогенных микробов 4. Уничтожение вирусов

12. Какие реагенты используются при хлорировании воды на водопроводах ?

1. Пантоцид 2. Газообразный хлор 3. Хлор и аммиак 4. Хлорная известь
 5. Двуокись хлора 6. Хлорное железо 7. Гипосульфит

13. Чем обуславливается бактерицидное действие хлора ?

1. Хлорноватистой кислотой 2. Атомарным кислородом
3. Соляной кислотой 4. Гипохлорит ионом

14. Из скольких элементов складывается доза хлора при нормальном хлорировании ?

1. Хлорпоглощаемость 2. Хлорпотребность 3. Остаточный хлор
 4. Хлорпоглощаемость + остаточный хлор 5. Хлорпотребность + остаточный хлор

15. Что такое хлорпоглощаемость воды ?

1. Количество хлора, расходуемое на окисление органических и неорганических веществ в 1 л воды в течение 30 минут
2. Количество хлора, расходуемое на соединение с протоплазмой бактериальной клетки
3. Количество хлора, расходуемое на окисление органических веществ в 1 л воды

16. От чего зависит хлорпоглощаемость воды ?

1. От органического загрязнения воды 2. От бактериального загрязнения
3. От содержания растворенного кислорода 4. От мутности воды

17. Содержание свободного остаточного хлора после завершения процесса хлорирования / мг/л /:

1. 0,1 - 0,1 2. 0,3 - 0,5 3. 0,4 - 0,6 4. 0,2 - 0,5 5. 1,8 - 2,0

18. По каким показателям ведется контроль за эффективностью хлорирования ?

1. Содержание патогенной микрофлоры 2. Микробное число 3. Коли-титр
 4. Коли-индекс 5. Остаточный хлор 6. Содержание вирусов

19. С какой целью применяется хлорирование с преаммонизацией ?

1. Для предупреждения неприятного запаха, возникающего при хлорировании в периоды цветения воды

2. Для предупреждения хлорфенольных запахов
3. В полевых условиях 4. Для стабилизации остаточного хлора

20. Преимущества метода гиперхлорирования для полевых условий:

1. Необходимость дехлорирования 2. Надежность 3. Простота
 4. Надежность обеззараживания вод с высокой мутностью и цветностью
 5. Сокращение времени контакта

21. Недостатки метода хлорирования воды:

1. Ухудшение органолептических свойств воды
 2. Ненадежность действия на вирусы
 3. Неэффективность в отношении спорных форм
 4. Необходимость контроля за остаточным хлором
5. Ненадежность действия на патогенную микрофлору.

22. Преимущества озонирования по сравнению с хлорированием воды:

1. Более широкий спектр действия озона на бактерии
 2. Улучшение органолептических свойств воды
3. Дешевизна и доступность метода.

23. Под опреснением воды следует понимать мероприятия по снижению в ней:

1. Кислотных радикалов 2. Щелочных радикалов 3. Кислородных радикалов
4. Хлорных радикалов 5. Содержания минеральных солей

24. Под дезактивацией воды понимаются мероприятия по удалению из нее:

1. Активного хлора 2. Активного атомарного кислорода
 3. Радионуклидов 4. Активных отравляющих боевых веществ

25. Под обеззараживанием воды понимают мероприятия по удалению из нее:

1. Вредителей-простейших 2. Поли-, олиго- и мезосапробов
3. Излишнее количество активного хлора 4. Боевых отравляющих веществ
 5. Патогенных микроорганизмов 6. Спорных форм 7. Вирусов

26. Какие гигиенические требования предъявляются к качеству питьевой воды ?

1. Безопасность в эпидемиологическом отношении
 2. Безвредность по химическому составу

- 3. Хорошие органолептические свойства
- 4. Полное отсутствие токсических веществ

27. Заболевания, причиной которых является неудовлетворительный химический состав воды:

- 1. Флюороз
- 2. Водно-нитратная метгемоглобинемия
- 3. Эндемический зоб
- 4. Рахит
- 5. Вирусный гепатит.

28. Причина флюороза:

- 1. Употребление продуктов с высоким содержанием фтора
- 2. Употребление воды с высоким содержанием кальция и стронция
- 3. Употребление воды с содержанием фтора 0,3-0,5 мг/л
- 4. Длительное употребление воды, с содержанием фтора более 2-х мг/л

29. Принцип нормирования фтора в питьевой воде:

- 1. С учетом среднегодовой температуры воздуха
- 2. По климатическим зонам
- 3. С учетом содержания фтора в воде источника
- 4. С учетом норм водоупотребления.

30. Содержание фтора в питьевой воде, способствующее развитию кариеса:

- 0,5 - 0,7 мг/л
- 2. 1,0 - 1,5 мг/л
- 3. 2 мг/л
- 4. 0,3 мг/л

31. Причины развития водно-нитратной метгемоглобинемии:

- 1. Употребление воды с высоким содержанием нитритов
- 2. Употребление воды с высоким содержанием нитратов
- 3. Высокое содержание аммиака
- 4. Повышенное количество стронция
- 5. Недостаток солей железа

32. Механизм возникновения водно-нитратной метгемоглобинемии:

- 1. Восстановление нитратов в нитриты, образование метгемоглобина
- 2. Соединение нитратов с гемоглобином, образование метгемоглобина
- 3. Угнетение ферментов тканевого дыхания

33. Предельно допустимое содержание нитратов в питьевой воде (мг/л):

- 1. 10
- 2. 20
- 3. 30
- 4. 45
- 5. 50

34. Значение исследования воды на содержание йода:

- 1. Для расчета дозировок йода при йодировании воды
- 2. Сигнальное - для обнаружения йодной недостаточности
- 3. С целью установления соответствия количества йода нормируемому стандарту

35. Нарушения, возникающие при употреблении воды с высоким содержанием сульфатов:

- 1. Снижение секреции желудка
- 2. Угнетение выделительной функции почек
- 3. Повышение моторной функции желудка

36. Нарушения, возникающие при употреблении воды с высоким содержанием хлоридов:

- 1. Нарушение реакции утоления жажды
- 2. Угнетение выделительной функции почек
- 3. Снижение секреции желудка
- 4. Нарушение баланса электролитов
- 5. Повышение артериального давления

37. Гигиеническое значение солей жесткости воды:

- 1. Ухудшают органолептические свойства воды
- 2. Обладают выраженным токсическим действием
- 3. Нарушение фосфорно-кальциевого обмена
- 4. Уменьшение диуреза
- 5. Вызывают образование камней в почках
- 6. Способствуют образованию железобактерий

38. Заболевания, передающиеся водным путем:

- 1. Холера
- 2. Брюшной тиф
- 3. Дизентерия
- 4. Колиэнтериты
- 5. Вирусный гепатит
- 6. Туляремия
- 7. Лептоспирозы
- 8. Сальмонеллезные токсикоинфекции

39. Санитарно-показательные микроорганизмы, определение титра которых используют для эпидемиологической оценки воды:

- 1. Сальмонеллы брюшного тифа
- 2. Энтерококк
- 3. Кишечная палочка
- 4. Шигеллы

40. Почему кишечная палочка используется в качестве показателя загрязнения воды и почвы ?

- 1. Имеет одинаковую с патогенными бактериями кишечной группы устойчивость во внешней среде
- 2. Менее устойчива по сравнению с энтеровирусами и споровыми микроорганизмами
- 3. Имеет одинаковое с патогенными бактериями кишечной группы место обитания в организме человека
- 4. Имеет одинаковые с ними пути поступления во внешнюю среду

41. Что понимают под коли-титром воды ?

- 1. Количество бактерий группы кишечной палочки в 1 л воды
- 2. Наименьшее количество воды, в котором обнаруживается хотя бы одна бактерия группы кишечной палочки
- 3. Содержание микроорганизмов в 1 л воды

42. Что понимают под коли-индексом воды ?

- 1. Наименьшее количество воды, в котором обнаруживается хотя бы одна бактерия группы кишечной палочки
- 2. Содержание сапрофитов в 1 л воды
- 3. Количество патогенных бактерий группы кишечной палочки в 1 л воды

43. Величина коли-титра питьевой воды на водопроводах составляет не менее:

- 1. 100
- 2. 200
- 3. 3
- 4. 33
- 5. 333

44. Общее количество микроорганизмов (ОМО) в водопроводной воде составляет не более:

1. 1 2. 10 3. 100 4. 35 5. 300

45. Вещества и показатели, свидетельствующие о загрязнении воды органическими веществами:

1. Аммиак 2. Нитриты 3. Мышьяк 4. БПК
5. Сульфаты 6. Фтор 7. Окисляемость

46. Что понимают под БПК воды ?

1. Содержание растворенного кислорода в 1 л воды
2. Количество кислорода, расходуемого в течение 20 суток на биохимическое окисление органических веществ в 1 л воды
3. Количество мг кислорода, расходуемое при кипячении в течение 10 мин в кислой или щелочной среде на окисление органических веществ в 1 л воды

47. Что понимают под окисляемостью воды ?

1. Количество растворенного кислорода, расходуемое на окисление органических и неорганических веществ в 1 л воды
2. Количество кислорода, расходуемое на окисление органических веществ животного и растительного происхождения в 1 л воды
3. Содержание растворенного кислорода в 1 л воды

48. О чём свидетельствует обнаружение в воде повышенных концентраций аммиака?

1. О постоянном загрязнении воды водоисточника
2. О завершении процессов самоочищения
3. О свежем фекальном загрязнении
4. Об эпидемиологической безопасности водоисточника

49. О чем свидетельствует одновременное присутствие в воде аммиака, нитритов и нитратов в повышенных количествах?

1. О завершении процессов самоочищения
2. О постоянном загрязнении водоисточника
3. О свежем фекальном загрязнении
4. Об эпидемиологической безопасности водоисточника

50. В каких случаях обнаружение в воде повышенных концентраций аммиака и нитратов не расценивается в качестве показателя эпидемиологической опасности воды ?

1. В глубоких подземных водах (артезианских)
2. При одновременном присутствии в воде нитритов и нитратов
3. В торфяных и болотистых водах при высокой окисляемости и цветности

51. Укажите, каким должен быть солевой состав питьевой воды на основании Госстандарта ?

1. 10 мг/л 2. 100 мг/л 3. 1000 мг/л 4. 600 мг/л 5. 1500 мг/л

52. Укажите нормируемый предел по содержанию хлоридов в питьевой воде (мг/л):

1. 25 2. 100 3. 300 4. 350 5. 500

53. Показатели органолептических свойств питьевой воды, нормируемые Госстандартом:

1. Температура 2. Цветность 3. Запах
 4. Привкус 5. Прозрачность 6. Мутность

54. Показатели паразитологической безопасности питьевой воды:

1. Содержание яиц гельминтов
2. Коли-титр
3. Содержание дизентерийных амеб
4. Микробное число

55. Укажите показатели вирусного загрязнения воды:

1. Микробное число
2. Титр сальмонелл
3. Содержание энтерококков
4. Бактериальный фаг (фаг-коли)

56. Лимитирующие признаки, по которым нормируется в воде содержание токсических веществ:

1. Органолептический
2. Токсикологический
3. Санитарно-химический
4. Общесанитарный

57. Какие изменения могут возникнуть в организме при повышенном содержании свинца в питьевой воде ?

1. Психическая и физическая отсталость
2. Полиневриты
3. Подагра
4. Изменения со стороны белой крови
5. Атерогенное действие

58. Какие изменения могут возникнуть в организме при употреблении воды с повышенным содержанием ртути ?

1. Гонадотоксический эффект
2. Образование метгемоглобина
3. Дисбактериоз
4. Кардиотоксические эффекты
5. Болезнь "Минамата"

IV/Раздел

ГИГИЕНА АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА

1. Понятие о микроклимате:

1. Сочетание метеорологических условий в закрытых помещениях
2. Сочетание метеорологических условий в приземном слое небольших участков земной поверхности
3. Закономерная последовательность метеорологических процессов, выявляющаяся в многолетнем режиме погоды в данной местности

2. Факторы, определяющие микроклимат:

1. Освещенность
2. Температура воздуха
3. Влажность воздуха
4. Скорость движения воздуха
5. Барометрическое давление

3. Виды терморегуляции:

1. Химическая
2. Биологическая
3. Физическая
4. Механическая

4. Отдача тепла путем проведения в комфортных условиях в %:

1. 20 2. 30 3. 45 4. 50 5. 10

5. Отдача тепла путем испарения в комфортных условиях в %:

1. 20 2. 30 3. 45 4. 50 5. 10

6. Отдача тепла путем излучения в комфортных условиях в %:

1. 20 2. 30 3. 45 4. 50 5. 10

7. Назовите приборы, которые используются для определения параметров микроклимата жилых помещений:

1. Психрометр 2. Кататермометр 3. Люксметр
4. Термометр 5. Анемометр 6. Актинометр

8. Понятие абсолютной влажности воздуха:

1. Упругость водяных паров, насыщающих воздух при данной температуре до полного насыщения
2. Упругость водяных паров, насыщающих воздух при 0°
3. Количество граммов водяных паров, находящихся в данный момент в 1 м³ воздуха

9. Понятие о максимальной влажности воздуха:

1. Упругость водяных паров, насыщающих воздух при данной температуре
2. Упругость водяных паров, насыщающих воздух при 0°
3. Количество водяных паров в граммах, необходимое для насыщения 1 м³ воздуха при данной температуре

10. Понятие относительной влажности воздуха:

1. Отношение абсолютной влажности воздуха к максимальной, выраженное в процентах
2. Разность между максимальной и абсолютной влажностью.
3. Упругость водяных паров, находящихся в данный момент в воздухе

11. Оптимальная величина относительной влажности воздуха помещений:

1. 20-40% 2. 40-60% 3. 60-80% 5. 80-100%

12. Приборы для определения влажности воздуха:

1. Гигрометры 2. Гигрографы 3. Психрометры
4. Анемометры 5. Кататермометры

13. Приборы для определения малых скоростей движения воздуха /до 1 м/сек./:

1. Анемометры чашечные 2. Анемометры крыльчатые
3. Кататермометры 4. Психрометры 5. Гигрометры

14. Приборы для определения больших скоростей движения воздуха свыше 1 м/сек./:

1. Анемометры 2. Кататермометры 3. Психрометры
4. Барометры 5. Гигрометры

15. Содержание углекислоты в атмосферном воздухе /в процентах/:

1. 0,8-1 2. 4,5 3. 0,00-0,04 4. 0,5-0,8 5. 3-4

16. Предельно допустимая концентрация углекислоты в воздухе жилых и общественных зданий:

1. 0,01 2. 0,1 3. 0,5 4. 1,0 5. 2,0

17. Концентрации углекислоты в воздухе, опасные для жизни /в процентах/:

1. 1-2 2. 2-4 3. 4-6 4. 8-10

18. Назовите показатели бактериального загрязнения воздуха закрытых помещений:

1. Санитарное число 2. Титр анаэробов 3. Микробное число
4. Содержание стафилококков 5. Коэффициент аэрации

19. Химическое соединение, которое используется как санитарный показатель чистоты воздуха закрытых помещений:

1. Окись азота 2. Диоксид серы 3. Диоксид углерода
4. Сероводород 5. Окись углерода

20. Какие Вы знаете основные составные электромагнитной части солнечного излучения?

1. Поток альфа-частиц 2. Поток нейтронов
3. Инфракрасная и УФ-области спектра 4. Поток бета-частиц
5. Видимая или оптическая область

21. Длина волн видимой области спектра /нм/:

1. Свыше 760 2. 760-400 3. 400-200

22. Биологическое значение видимой части солнечного спектра:

1. Оказывает общестимулирующее действие на организм
2. Повышает обменные процессы 3. Осуществление зрительной функции глаза
4. Обладает эртемным действием 5. Бактерицидное действие

23. Биологическое действие инфракрасной радиации:

1. Вызывает нагревание кожи 2. Повышает температуру тела
3. Расширяет кожные сосуды 4. Увеличивает обмен веществ
5. Обладает бактерицидным действием

24. К ультрафиолетовой области относятся лучи с длиной волны /нм/:

1. 400-500 2. 500-800 3. свыше 760 4. 200-400 5. менее 100

25. На какое количество частей разделяется УФ-область спектра:

1. Область В 2. Область А 3. Область С 4. Область Д

26. Длина волн области А УФ-излучения /нм/:

1. 10-400 2. 320-400 3. 10-280 4. 295-420 5. 280-320

27. Биологическое действие области А УФ-излучения:

1. Загарное /эритемное/ 2. Витаминобразующее 3. Бактерицидное

28. Длина волн области В УФ-излучения /нм/:

1. 10-400 2. 320-400 3. 10-280 4. 295-420 5. 280-320

29. Биологическое действие области В УФ-излучения:

1. Эритемное 2. Витаминобразующее 3. Бактерицидное

30. К УФ-области С относятся лучи с длиной волны /нм/:

1. 320-400 2. 280-320 3. 200-280 4. свыше 760

21. Биологическое действие области С УФ-излучения:

1. Эритемное /загарное/ 2. Витаминобразующее 3. Бактерицидное

32. Назовите, какой процент от общей энергии солнечного излучения возле поверхности Земли составляет энергия УФ лучей ?

1. 40 2. 55 3. 1 4. 59 5. 5

33. Укажите на правильное распределение основных составных частей солнечной радиации /инфракрасные, видимые, УФ-лучи/ на верхней границе атмосферы, %%:

1. 43,52, 5 2. 59,40, 1 3. 55,25, 20 4. 60,35,5 5. 40,45,15

34. Стекло какого качества не задерживает УФ-лучи:

1. Матовое 2. Однослойное 3. Многослойное
4. Цветное 5. Увioletовое

35. Показания к УФ-облучению организма человека:

1. Активная фаза туберкулеза
2. Острая экзема кожи
3. Острая почечная недостаточность
4. Работа под землей и в помещениях без естественной инсоляции
5. Наличие злокачественных опухолей

36*. Профилактическая доза УФ-излучения составляет /эритемных доз/ ?

1. 1/2 минимальной эритемной дозы 2. 5 минимальных эритемных доз
3. 4 минимальных эритемных доз 4. 1/8 минимальной эритемной дозы
5. 3 минимальных эритемных доз

37. Интенсивность УФ-облучения можно измерить:

1. Физическим методом с помощью анемометра
2. Физическим методом с помощью психрометра
3. Физическим методом уфиметра
4. Физическим методом прибором Кротова

38. Для области А УФ-спектра более характерны следующие виды позитивного биологического действия:

1. Бактерицидное 2. Витаминобразующее 3. Общестимулирующее
4. Пигментообразующее 5. Тепловое

39. Для области В УФ-спектра более характерны следующие виды позитивного

биологического действия:

1. Бактерицидное 2. Витаминобразующее 3. Общестимулирующее
4. Пигментообразующее 5. Тепловое

40. Для области С УФ-спектра более характерны следующие виды позитивного биологического действия:

1. Бактерицидное 2. Витаминобразующее 3. Общестимулирующее
4. Пигментообразующее 5. Тепловое

41*. Искусственные источники излучения, применяющиеся для профилактического облучения людей:

1. Лампа БУВ 2. Лампа ПРК 3. Лампа ЭУВ

42. Источники искусственного УФ-излучения, которые применяются для обеззараживания воды, воздуха и предметов:

1. ЭУВ 2. ПРК 3. БУВ

43*. Что такое биодоза?

1. Величина эритемного потока, вызывающая эритему через 6-10 часов после облучения
2. Минимальное время облучения, вызывающее выраженную эритему

V Раздел

ГИГИЕНА ПОЧВЫ

1. К показателям санитарного состояния почвы относятся:

1. Температура и влажность 2. Число яиц гельминтов
3. Микробное число 4. Титр анаэробов 5. Пористость

2. Назовите показатели химического загрязнения почвы /на 1 грамм/, которые имеют практическое применение:

1. Содержание сероводорода 2. Содержание окиси углерода
3. Содержание солей тяжелых металлов
4. Содержание пестицидов и канцерогенов 5. Содержание озона

3. Какие сооружения используются для биологического очищения хозяйственно-бытовых сточных вод при канализационной системе очистки населенных мест ?

1. Поля вспахивания 2. Поля орошения 3. Иловые площадки
4. Поля компостирования 5. Биологические фильтры

4. Укажите заболевания, возбудители которых могут передаваться через почву:

1. Дифиллоботриоз 2. Трихоцефаллез 3. Трихинеллез
4. Аскаридоз 5. Эпидермофития

5. Системы канализации населенных мест:

1. Общесплавная 2. Раздельная 3. Биотермическая
4. Вывозная 5. Полураздельная

6. Методы очистки и обеззараживания сточных вод:

1. Механическая очистка
2. Обеззараживание
3. Биологическая очистка
4. Химическая и термическая очистка

VI Раздел

ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

1. Факторы, определяющие уровень естественного освещения:

1. Географическая широта местности
2. Окраска помещений, мебели и др. предметов
3. Ориентация помещений
4. Количество окон, их площадь, чистота, форма
5. Количество зеленых насаждений
6. Микроклиматические условия помещений
7. Взаимное расположение зданий

2. Назовите показатели, используемые для гигиенической оценки естественного освещения помещений геометрическим методом:

1. Световой коэффициент
2. Коэффициент естественного освещения /КЕО/
3. Уровень освещенности
4. Угол падения
5. Угол отверстия

3. Назовите показатели, которые используются для гигиенической оценки естественного освещения помещений светотехническим методом:

1. Световой коэффициент /СК/
2. Коэффициент естественного освещения /КЕО/
3. Уровень освещенности
4. Угол отражения
5. Угол отверстия

4. Какой прибор используется для определения уровня естественной освещенности ?

1. Анемометр
2. Кататермометр
3. Актинометр
4. Люксметр
5. Психрометр

5. Что такое световой коэффициент ?

1. Выраженная в процентах степень задержки света стеклами
2. Отношение горизонтальной освещенности рабочего места к одновременной горизонтальной освещенности под открытым небосводом, выраженное в процентах
3. Отношение застекленной поверхности окон к площади пола

6. Что такое коэффициент естественной освещенности ?

1. Отношение застекленной площади окон к площади пола
2. Отношение горизонтальной освещенности рабочего места к одновременной горизонтальной освещенности под открытым небосводом, выраженное в процентах
3. Степень задержки света стеклами

7. Что такое угол отверстия ?

1. Угол, образованный прямыми, проведенными от рабочего места к нижнему и верхнему краю окна
2. Угол, под которым падают световые лучи на рабочую поверхность
3. Угол, под которым виден открытый участок небосвода с рабочего места

8. Что такое угол падения?

1. Угол, образованный прямыми, проведенными от рабочего места к нижнему и верхнему краю окна
2. Угол, под которым падают световые лучи на рабочую поверхность
3. Угол, под которым виден открытый участок небосвода с рабочего места

9. Основные гигиенические требования к искусственному освещению:

1. Источник освещения не должен изменять физического и химического состава воздуха
2. Источник освещения должен быть безопасным в противопожарном отношении
3. Освещение должно быть равномерным и постоянным во времени
4. Освещенность должна быть не ниже установленных норм
5. Освещение не должно давать резких теней
6. Спектр должен приближаться к естественному

10. Основные гигиенические требования к естественному освещению:

1. Должно быть не ниже установленных норм
2. Должно быть равномерным
3. Должно создавать ощущение тепла
4. Не должно давать резких теней
5. Не оказывать слепящего действия

11. Для ламп накаливания характерны следующие недостатки:

1. Шум
2. Низкий КПД
3. Неравномерность освещения
4. Мигание
5. Большие размеры осветительных приборов
6. Тепловой эффект

12. Для работы люминесцентных ламп характерны следующие недостатки:

1. Шум
2. Низкий КПД
3. Мигание
4. Неравномерность освещения
5. Большое различие со спектром дневного света

13. Какая наиболее оптимальная ориентация по сторонам света окон больничной палаты в условиях средних широт?

1. Северная
2. Юго-западная
3. Западная
4. Южная
5. Северо-восточная

14. Единицы освещенности:

1. Ватт
2. Люмен
3. Люкс
4. Свеча
5. Ампер

VII Раздел

ГИГИЕНА ТРУДА

1. В чем заключается физическая сущность явления радиоактивности?

1. В перестройке электронных оболочек атома
2. В самопроизвольном превращении ядер атомов одних элементов в другие
3. В процессе перестройки ядра и электронных оболочек

2. Виды излучений, возникавшие в процессе радиоактивного превращения элементов:

1. Альфа-излучение
2. Бета-излучение
3. Гамма-излучение

4. Нейтронное излучение 5. УФ-излучение

3. Основные свойства ионизирующих излучений:

1. Проникающая способность 2. Ионизирующая способность
3. Способность разрушать материалы 4. Тепловой эффект

4. Единицы для выражения активности радиоактивных веществ:

1. Рентген 2. Кюри 3. Распад/сек 4. Мг-экв 5. Джоуль/кг

5. Компоненты естественного /природного/ радиационного фона:

1. Космическое излучение
2. Излучение естественных РВ, находящихся в земных породах, воде, воздухе
3. Излучение РВ, содержащихся в растительном и животном мире и в организме человека
4. Излучения, возникающие при испытаниях ядерного оружия
5. Излучение искусственных радиоактивных изотопов

6. В каком виде могут применяться РВ?

1. Открытом 2. Закрытом 3. Комбинированном

7. Понятие о РВ в открытом виде:

1. Вещество в таком агрегатном состоянии, при котором оно может загрязнять окружающую среду
2. Вещество в таком агрегатном состоянии, при котором оно не может загрязнять окружающую среду
3. Любое вещество, находящееся в контейнере

8. Понятие о РВ в закрытом виде:

1. Вещество в таком агрегатном состоянии, при котором оно может загрязнять окружающую среду
2. Вещество в таком агрегатном состоянии, при котором оно не может загрязнять окружающую среду
3. Любое вещество, находящееся в контейнере

9. Основные принципы защиты при работе с РВ в закрытом виде:

1. Защита временем 2. Защита расстоянием
3. Защита количеством /активностью/
4. Использование индивидуальных средств защиты
5. Применение защитных экранов

10. Основные принципы защиты при работе с РВ в открытом виде:

1. Защита временем 2. Защита расстоянием
3. Защита количеством /активностью/
4. Использование индивидуальных средств защиты
5. Применение защитных экранов

11. Материалы, используемые для изготовления экранов для защиты от альфа - излучения:

1. Тяжелые металлы 2. Легкие металлы 3. Пластикаты

4. Бетон 5. Органическое стекло

12. Материалы, используемые для изготовления экранов для защиты от гамма - излучения:

1. Тяжелые металлы 2. Легкие металлы
3. Пластикаты 4. Бетон 5. Органическое стекло

13. Число групп радиотоксичности:

1. Три 2. Пять 3. Семь

14. Сколько классов выделяют при применении открытых РВ?

1. Один 2. Два 3. Три 4. Пять

15. Мероприятия по защите персонала радиологических лабораторий от инкорпорирования:

1. Герметизация производственного оборудования
2. Особая планировка лабораторий
3. Применение средств индивидуальной защиты
4. Санитарная обработка персонала
5. Выполнение правил личной гигиены
6. Дезактивация помещений и оборудования
7. Измерение уровня загрязнения рабочих поверхностей
8. Измерение уровня загрязнения внешней среды
9. Индивидуальный дозиметрический контроль

16. Где следует размещать радиологические лаборатории для выполнения работ I - II классов?

1. В отдельном здании
2. В изолированной части здания, имеющей отдельный вход
3. Рядом с другими помещениями, имеющими иное функциональное назначение
4. В отдельных специально выделенных комнатах

17. Сколько категорий облучения устанавливают НРБ?

1. Одну 2. Две 3. Три 4. Четыре 5. Пять

18. Допустимая недельная доза облучения персонала:

1. 3 бэр/год 2. 3 бэр/квартал 3. 5 бэр/год 4. 0,5 бэр/год
5. 0,1 бэр/неделя 6. 1 бэр/неделя 7. 5 бэр/квартал

19. Доза, которую может получить к 30-летнему возрасту человек, работающий с источниками ионизирующих излучений с 18 лет:

1. 30 бэр 2. 60 бэр 3. 6 бэр 4. 40 бэр

20. Основные помещения в радиологических отделениях больниц при использовании открытых изотопов:

1. Хранилище 2. Фасовочная 3. Процедурная 4. Операционная
5. Камера отходов 6. Лаборатория контроля 7. Лаборатория тканевой дозиметрии 8. Палаты на 1-2 койки 9. Палаты на 4 койки

21. Требования к палатам радиологических отделений:

- 1. Площадь на 1 койку 7,5 кв.м.
- 2. Площадь на 1 койку 10 кв.м.
- 3. Защитные стены
- 4. Защитные перегородки
- 5. Наличие шлюза при входе

22. Основные помещения отделений телегамматерапии:

- 1. Процедурный зал для длиннофокусной терапии
- 2. Пультовая наблюдательская
- 3. Кабинет
- 4. Процедурный зал для короткофокусной терапии
- 5. Комната ожидания

23. Как называются заболевания, вызванные воздействием промышленной пыли?

- 1. Туберкулез
- 2. Пневмокоиоз
- 3. Рак
- 4. Силикоз
- 5. Талькоз
- 6. Рак легкого

24. Предельно допустимые концентрации пыли в воздухе рабочих помещений при содержании в ней свободной двуокиси кремния более 70% /в мг/м³/:

- 1. 0,5
- 2. 1,0
- 3. 2,0
- 4. 3,0
- 5. 5,0

25. Предельно допустимые концентрации в воздухе рабочих помещений при содержании в ней свободной двуокиси кремния от 10 до 70% /в мг/м³/:

- 1. 0,5
- 2. 1,0
- 3. 2,0
- 4. 3,0
- 5. 5,0

26. Общие меры профилактики пневмокоиозов:

- 1. Влажное бурение
- 2. Применение отбойных молотков с оросительной системой
- 3. Механизация и автоматизация
- 4. Контроль за ПДК в воздухе рабочих помещений
- 5. Рациональное освещение рабочего места

27. Факторы, определяющие воздействие вибрации на организм:

- 1. Амплитуда
- 2. Ускорение
- 3. Период
- 4. Частота
- 5. Величина обратного удара

28. Факторы, усугубляющие воздействие вибрации:

- 1. Отдача
- 2. Статистическое напряжение мышц
- 3. Вынужденное положение тела
- 4. Охлаждение
- 5. Шум

29. Какие виды чувствительности нарушаются при вибрационной болезни?

- 1. Болевая
- 2. Тактильная
- 3. Температурная
- 4. Вибрационная
- 5. Мышечная

30. Клинические проявления вибрационной болезни при общей вибрации:

- 1. Потеря чувствительности рук
- 2. Головная боль и головокружение
- 3. Нарушение сна
- 4. Быстрая утомляемость и общая слабость
- 5. Боли в области сердца
- 6. Нарушение координации движений

31. Общие меры профилактики вибрационной болезни:

- 1. Технический контроль за виброустановками

- 2. Своевременный ремонт виброинструментов
- 3. Применение амортизаторов
- 4. Изменение конструкции инструментов
- 5. Применение пультов дистанционного управления

32. Индивидуальные меры профилактики вибрационной болезни:

- 1. Самомассаж, массаж, теплые ванны
- 2. Применение рукавиц с прокладками
- 3. Применение наушников
- 4. Использование респираторов
- 5. 10-минутные перерывы после 1 часа работы

33. Что мы называем шумом?

- 1. Беспорядочное сочетание звуков различной интенсивности и частоты
- 2. Механическое колебание с частотой от 16 до 20 000 Гц
- 3. Периодические чередования тонов определенной частоты и силы

34. Единицы измерения уровня шума:

- 1. Бел
- 2. Децибел
- 3. Герц
- 4. Эрг/см³ в сек.
- 5. Фон

35. Классификация шума по ширине спектра:

- 1. Тональный
- 2. Узкополосный
- 3. Широкополосный
- 4. Постоянный

36. Какими физическими свойствами шума определяется сила его вредного действия:

- 1. Интенсивностью
- 2. Частотой
- 3. Спектром
- 4. Постоянством воздействия
- 5. Ускорением

37. На какие группы делятся шумы по спектру?

- 1. Низкочастотные
- 2. Высокочастотные
- 3. Ультразвук
- 4. Среднечастотные

38. Как нормируется уровень шума на производстве?

- 1. По общему уровню звука
- 2. По уровням звукового давления в 6-октавных полосах
- 3. По громкости звука

39. Что называется профессиональными отравлениями?

- 1. Заболевания, возникающие на производстве при контакте с промышленными ядами
- 2. Любые интоксикации, развивающиеся у промышленных рабочих

40. От чего зависит характер и сила токсического действия промышленных ядов?

- 1. Химической структуры соединения
- 2. Степени дисперсности
- 3. Растворимости в жидких средах организма
- 4. Растворимости в липоидах
- 5. Летучести
- 6. Возможных путей поступления
- 7. Микроклиматических условий на производстве
- 8. Интенсивности работы
- 9. Ионизации воздуха

41. Основные параметры токсичности:

- 1. LD50
- 2. CL50

- 4. Пороги острого и хронического воздействия
- 5. Ширина зоны токсического действия
- 6. Растворимость

42. Преобладающий путь поступления ядов в организм в производственных условиях:

- 1. Желудочно-кишечный тракт
- 2. Дыхательные пути
- 3. Кожные покровы
- 4. Почки
- 5. Потовые железы

43. Виды кумуляции:

- 1. Материальная
- 2. Функциональная
- 3. Термодинамическая

44. Общие меры профилактики профессиональных отравлений:

- 1. Замена токсических веществ менее токсичными
- 2. Изменение технологии производственных процессов
- 3. Автоматизация и герметизация производственных процессов
- 4. Приточно вытяжная вентиляция
- 5. Устройство бортовых отсосов
- 6. Контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны
- 7. Контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны
- 8. Использование индивидуальных средств защиты
- 9. Предварительные и периодические медосмотры
- 10. Лечебно-профилактическое питание

45. Назовите системную единицу измерения экспозиционной дозы:

- 1. Беккерель
- 2. Грей
- 3. Джоуль
- 4. Зиверт
- 5. Кулон/кг

46. Назовите системную единицу измерения поглощенной дозы:

- 1. Беккерель
- 2. Грей
- 3. Джоуль
- 4. Зиверт
- 5. Кулон/кг

47. Назовите системную единицу измерения эквивалентной дозы:

- 1. Беккерель
- 2. Грей
- 3. Джоуль
- 4. Зиверт
- 5. Кулон/кг

48. Назовите внесистемную единицу измерения экспозиционной дозы:

- 1. Бэр
- 2. Джоуль
- 3. Рад
- 4. Рентген
- 5. Фэр

49. Назовите внесистемную единицу измерения поглощенной дозы:

- 1. Бэр
- 2. Джоуль
- 3. Рад
- 4. Рентген
- 5. Фэр

50. Назовите внесистемную единицу измерения эквивалентной дозы:

- 1. Бэр
- 2. Джоуль
- 3. Рад
- 4. Рентген
- 5. Фэр

VIII Раздел

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1. Дайте определение понятию «рациональное питание»:

- 1. Питание, которое обеспечивает поступление в организм достаточного количества белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей в

сбалансированном состоянии, отвечающее энергетическим тратам и ферментативным возможностям пищеварительной системы

- 2. Питание, которое вызывает эмоционально-вкусовое удовлетворение
- 3. Питание, которое обеспечивает нормальный рост и развитие организма
- 4. Питание, которое соответствует биологическим ритмам организма
- 5. Питание с достаточно высоким уровнем содержания основных питательных веществ

2. Из каких величин складывается суточный расход энергии?

- 1. Основного обмена
- 2. Специфически динамического действия пищи
- 3. Различных видов деятельности
- 4. Основного обмена и различных видов деятельности
- 5. Регулируемые и нерегулируемые энергозатраты

3. От чего зависит величина основного обмена человека?

- 1. Пола
- 2. Возраста
- 3. Состояния высшей нервной деятельности
- 4. Величины поверхности тела
- 5. Интенсивности физического труда

4. На сколько групп делится взрослое население в зависимости от энергозатрат?

- 4. На 5 гр.

5. Оптимальное соотношение в рационе между триптофаном, лизином и метионином:

- 1. 1 : 3 : 3

6. Продукты - богатые источники полноценного белка:

- 1. Злаковые и продукты их переработки
- 2. Мясо и мясные продукты
- 3. Молоко и молочные продукты
- 4. Рыба и рыбные продукты

7. Оптимальное содержание белков животного происхождения в суточном рационе /в процентах/:

- 1. 20-30
- 2. 50-60
- 3. 80-90
- 4. 25-35

8. Процент суточной калорийности, который должен покрываться за счет белков:

- 1. 10-14
- 2. 18-19
- 3. 20-22

9. Пищевые вещества, поступающие в организм вместе с жирами:

- 1. Полиненасыщенные жирные кислоты
- 2. Токоферолы
- 3. Стерины
- 4. Соли кальция
- 5. Жирорастворимые витамины
- 6. Крахмал

10. Жирные кислоты, относящиеся к полиненасыщенным:

- 1. Масляная и капроновая
- 2. Линолевая
- 3. Линоленовая
- 4. Арахидоновая
- 5. Глютаминовая

11. Продукты, являющиеся богатыми источниками ПНЖК:

- 1. Сливочное масло
- 2. Растительное масло
- 3. Бараний жир
- 4. Рыбий жир
- 5. Свиное сало

12. Продукты с высоким содержанием арахидоновой кислоты:

1. Жир печени трески 2. Свиное сало 3. Сливочное масло
4. Бараний жир 5. Оливковое масло

13. Продукты, содержащие много фосфатидов:

1. Нерафинированные растительные масла 2. Молочный жир
3. Печень 4. Сливочное масло 5. Желток яиц

14. Доля растительных жиров в суточном содержании в рационе /в процентах/:

1. 10-15 2. 25-30 3. 40-50

15. Процент суточной калорийности, который должен покрываться за счет жиров:

1. 30 2. 40 3. 50 4. 60

16. Процент суточной калорийности, который должен покрываться за счет углеводов:

1. 40-50 2. 50-55 3. 70-80 4. 30-40

17. Значение пектинов в питании:

1. Подавляют развитие гнилостных процессов в кишечнике
2. Способствуют нормализации полезной микрофлоры в кишечнике
3. Обладают детоксицирующими свойствами при поступлении солей тяжелых металлов в организм
4. Обладают высокой калорийностью

18. Продукты - источники пектиновых веществ:

1. Мясные продукты 2. Злаковые продукты
3. Фрукты 4. Ягоды 5. Овощи

19. Значение клетчатки в питании:

1. Стимулирует перистальтику кишечника
2. Способствует выведению холестерина из организма
3. Способствует нормализации полезной микрофлоры кишечника
4. Способствует усвоению белков
5. Участвует в процессе свертывания крови

20. Оптимальное соотношение между белками, жирами и углеводами по весу:

1. 1 : 0,5 : 5 2. 1 : 1 : 4 3. 1 : 0,7 : 4 4. 1 : 1,2 : 4,6

21. Оптимальное соотношение между белками, жирами и углеводами по калорийности:

1. 1 : 0,5 : 5 2. 1 : 1 : 4 3. 1 : 2,7 : 4,6 4. 1 : 3 : 3

22. Факторы, влияющие на усвоение кальция в организме человека:

1. Соотношение кальция с жирами 2. Соотношение кальция с фосфором
3. Соотношение кальция с углеводами 4. Соотношение кальция с магнием
5. Соотношение кальция с белком

23. Оптимальное соотношение между кальцием и фосфором в рационе взрослых:

1. 1:3 2. 1:2 3. 1:1,5 4. 1:0,6 5. 1:1

24*. Оптимальное соотношение между кальцием и фосфором в рационе детей:

1. 1:3 2. 1:2 3. 1:1,5 4. 1:0,8

25. Продукты - богатые источники хорошо усвояемого кальция:

1. Молоко и молочные продукты 2. Овощи и фрукты 3. Зернобобовые продукты
4. Мясо и мясные продукты 5. Рыба и рыбные продукты

26. Оптимальное распределение калорийности пищи по отдельным приемам при трехразовом питании /в процентах/:

1. 30 - 45 - 25 2. 15 - 50 - 35 3. 20 - 60 - 20

27. Что такое витамины?

1. Биологические катализаторы химических реакций, протекающих в организме
2. Регуляторные вещества, участвующие в нормализации обмена ферментов

28. Биологическая роль витамина С:

1. Повышает резистентность организма
2. Участвует в синтезе коллагеновых волокон
3. Входит в состав флавопротеидов
4. Участвует в окислительно-восстановительных реакциях

29. Что следует понимать под естественным витамином С:

1. Аскорбиновую кислоту 2. Органические кислоты
3. Комплекс веществ, в состав которых входит аскорбиновая кислота, Р-активные вещества, органические кислоты, пектины, тонины

30. Суточная потребность в витамине С людей трудоспособного возраста:

1. 10 - 20 мг 2. 20 - 50 мг 3. 50 - 70 мг 4. 70 - 100 мг

31. Рекомендуемая потребность взрослого человека в витамине А (ретинол) составляет, мг/сутки:

1. 0,1 2. 0,5 3. 1,0 4. 1,5 5. 2,0

32. Рекомендуемая потребность взрослого человека в тиамине составляет мг/сутки:

1. 0,5 - 1 2. 1,5 - 2 3. 2,5 - 3 4. 3,5 - 4 5. 4,5 - 5

33. Рекомендуемая потребность взрослого человека в витамине РР составляет мг/сутки:

1. 0,5 - 1 2. 5 - 10 3. 15 - 20 4. 25 - 30 5. 35 - 40

34. Продукты с содержанием витамина С свыше 100 мг %:

1. Картофель 2. Свекла 3. Печень 4. Морковь
5. Клубника 6. Лимоны 7. Цветная капуста
8. Белокочанная капуста 9. Кумыс 10. Шиповник

11. Черная смородина 12. Облепиха 13. Сладкий перец

35. Продукты с содержанием витамина С от 50 до 100 мг %:

1. Картофель 2. Морковь 3. Цитрусовые 4. Капуста цветная
5. Клубника 6. Ягода рябины 7. Свекла 8. Капуста белокочанная
9. Кумыс 10. Шиповник 11. Черная смородина 12. Груша

36. Продукты с содержанием витамина С от 10 до 50 мг %:

1. Картофель 2. Свекла 3. Яблоки 4. Лимоны 5. Орех грецкий
6. Баклажаны 7. Морковь 8. Капуста цветная 9. Капуста белокочанная
10. Шиповник 11. Щавель 12. Кумыс 13. Облепиха

37. Продукты с содержанием витамина С менее 10 мг %:

1. Картофель 2. Морковь 3. Свекла 4. Печень
5. Клубника 6. Лимоны 7. Цветная капуста
8. Капуста белокочанная 9. Кумыс 10. Шиповник
11. Черная смородина 12. Томаты 13. Виноград

38. Условия, способствующие сохранению витамина С в первых блюдах:

1. Добавление крахмала 2. Длительное нагревание продукта
3. Добавление белка яиц 4. Кислая среда 5. Ограничение доступа кислорода
6. Погружение овощей в кипящую воду
7. Ограничение времени хранения чищенных овощей
8. Ограничение времени хранения готовых блюд

39. Методы определения С-витаминной недостаточности в организме:

1. Проба на грузок 2. Метод Левентала
3. Эндотелиальная или капиллярная проба
4. Адаптометрия 5. Внутривенная проба

40. Продукты - источники витамина Р:

1. Клюква 2. Говядина 3. Картофель 4. Брусника
5. Слива 6. Сливочное масло 7. Капуста

41. Продукты - богатые источники витамина В:

1. Свинина 2. Печень 3. Сливочное масло 4. Яйца 5. Говядина
6. Зерновые 7. Бобовые 8. Крупы 9. Клубника

42. Заболевания, связанные с В-витаминной недостаточностью:

1. Цинга 2. Рахит 3. Алиментарный полиневрит
4. Жировая инфильтрация печени 5. Гемералопия

43. Проявления недостаточного поступления витамина РР в организм человека:

1. Судороги 2. Дерматоз 3. Деменция 4. Диарея
5. Заболевания кишечника 6. Жировая инфильтрация печени

44. Биологическая роль витамина А:

1. Влияние на рост организма 2. Нормализация дифференцирования эпителия
3. Образование зрительного пурпура 4. Липотропное действие
5. Способствует нормализации функции желудка

45. Суточная потребность взрослых в витамине А:

1. 1,5 мг 2. 0,5 мг 3. 1,0 мг 4. 5 мг

46. Проявления А - витаминной недостаточности:

1. Желтуха 2. Гиперкератоз 3. Дислипемия 4. Гемералопия
5. Кератомалиция и ксерофтальмия 6. Рахит 7. Полиневрит

47. Продукты - источники каротина:

1. Морковь 2. Красный перец 3. Печень 4. Яйца 5. Томаты
6. Сливки 7. Шиповник 8. Сыр 9. Лук зеленый 10. Щавель

48. Продукты - источники витамина А:

1. Морковь 2. Красный перец 3. Печень 4. Яйца 5. Томаты 6. Абрикосы
7. Сливки 8. Сыр 9. Шиповник 10. Масло сливочное 11. Зелень петрушки

49. Заболевания, связанные с недостаточностью витамина Д в организме:

1. Рахит 2. Цирроз печени 3. Остеопороз
4. Остеомалиция 5. Диарея 6. Полиневрит

50. Назовите белки молока:

1. Казеин 2. Глобулин 3. Лактоальбумин 4. Миозин 5. Вителлин

51. Содержание белка молока в %:

1. 1 - 2 2. 2,3 - 3,6 3. 4,5 - 5,5

52. Назовите незаменимые аминокислоты молока, имеющие наиболее важное биологическое значение:

1. Пролин 2. Метионин 3. Аргинин 4. Триптофан 5. Лизин

53. Какова калорийность 100 мл молока?

1. 60 2. 100 3. 160 4. 200 5. 30

54. Какие инфекционные заболевания могут передаваться через молоко?

1. Туберкулез 2. Сибирская язва 3. Бруцеллез
4. Скарлатина 5. Корь 6. Ящур 7. Полиомиелит

55. Кислотность свежего молока /в градусах/:

1. 10 2. 18 3. 22 4. 30 5. 25

56. Величина сухого остатка молока /в процентах/:

1. 12 - 12,5 2. 6 - 10 3. 6 - 6 4. 15 - 20

57. По каким показателем оценивается свежесть молока?

1. По органолептическим свойствам 2. По кислотности
3. По редуказной пробе 4. По сухому остатку
5. По свертываемости при кипячении

58. Из чего складывается сухой остаток молока?

1. Белков 2. Жиров 3. Углеводов 4. Минеральных веществ

59. В каких пределах колеблется удельный вес натурального молока?

1. 1,020-1,026 2. 1,028-1,034 3. 1,36-1,030

60. Как изменяется удельный вес молока при разбавлении его водой?

1. Снижается 2. Повышается 3. Остается без изменения

61. Как изменяется удельный вес снятого молока?

1. Снижается 2. Повышается 3. Остается без изменения

62. Как изменяются показатели молока при снятии жира?

1. Увеличивается сухой остаток 2. Снижается удельный вес
3. Увеличивается удельный вес 4. Уменьшается сухой остаток

63. Установленная жирность молока по ГОСТу:

1. 2,8% 2. 3,2% 3. 3,8% 4. 4,6% 5. 5,6%

64. Каким методом определяется жир в молоке?

1. Бескислотным 2. Методом Гербера 3. По удельному весу

65. Назовите способы фальсификации молока:

1. Добавление соды 2. Добавление сахара 3. Добавление крахмала
4. Разбавление водой 5. Снятие жира

66. Установленный показатель влажности пшеничного хлеба по ГОСТу /в процентах/:

1. 45-46 2. 40-45 3. 50-52 4. 35-40 5. 50-55

67. Установленный показатель кислотности пшеничного хлеба по ГОСТу /в градусах/:

1. 10-11 2. 8-10 3. 11-12 4. 6-8 5. 13-14

68. Установленный показатель пористости пшеничного хлеба по ГОСТу /в процентах/:

1. 48-50 2. 45-48 3. 40-45 4. 65-70 5. 30-40

69. Дефицит какой аминокислоты в наибольшей степени снижает биологическую ценность хлеба и хлебопродуктов?

1. Метионин 2. Лейцин 3. Тирозин 4. Лизин

70. Что следует понимать под пастеризацией молока?

1. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения только вегетативных форм бактерий
2. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения спорных форм бактерий
3. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения вирусов

71. Что следует понимать под стерилизацией молока?

1. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения вегетативных и спорных форм бактерий

2. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения вирусов
3. Воздействие высокой температуры с целью уничтожения вегетативных форм бактерий

72. Выберите исчерпывающий ответ на вопрос: «Что такое пищевое отравление»?

1. Острое, реже хроническое, желудочно-кишечное заболевание, вызываемое употреблением пищи, инфицированной или содержащей токсические вещества
2. Заболевание, связанное с воздействием токсических веществ, находящихся в пищевом продукте
3. Заболевание, обусловленное приемом пищи, обсемененной микроорганизмами

73. Пищевые токсикоинфекции могут быть вызваны наличием в больших количествах в продуктах питания:

1. Сальмонелл 2. Стафилококков 3. Холерного вибриона
4. Кишечной палочки 5. Протея 6. Возбудителя ботулизма

74. Бактериальные интоксикации могут быть вызваны наличием в пищевых продуктах токсина:

1. Стрептококков 2. Стафилококков 3. Возбудителя ботулизма
4. Возбудителя дизентерии 5. Возбудителя брюшного тифа

75. Возникновение ботулизма чаще всего связано с употреблением недоброкачественных:

1. Твердокопченых колбас, балыков 2. Ливерных колбас, котлет, фрикаделек
3. Консервированных продуктов 4. Молока и молочных продуктов
5. Тортов, пирожных с кремом

76. Стафилококковые токсикозы чаще всего могут быть связаны с употреблением недоброкачественных:

1. Овощных консервов в томатном соусе 2. Грибов домашнего консервирования
3. Сыра, сметаны, полученных из непастеризованного молока
4. Тортов, кремовых изделий 5. Вареных колбас, утиных яиц

77. Что следует понимать под первичным сальмонеллезом животных?

1. Носительство сальмонелл в кишечнике
2. Специфическое заболевание животных, вызванное сальмонеллами и сопровождающееся характерной клиникой /инфицированные аборт, энтериты и т.д./
3. Проникновение сальмонелл в кровь животного в результате истощения или другого заболевания

78. Что следует понимать под вторичным сальмонеллезом животных?

1. Специфическое заболевание животных, вызванное сальмонеллами и сопровождающееся характерной клиникой /инфицированные аборт, энтериты/
2. Носительство сальмонелл в кишечнике
3. Проникновение в кровь животного сальмонелл в результате истощения или другого заболевания

79. Симптомы, характерные для стафилококковой интоксикации:

- 1. Повышение температуры тела
- 2. Температура тела не повышена
- 3. Тошнота и многократная рвота
- 4. Резкие боли в эпигастральной области
- 5. Нитевидный пульс и затемненное сознание

80. Основные свойства возбудителя ботулизма:

- 1. Строгий анаэроб
- 2. Аэроб
- 3. Образует споры
- 4. Не образует спор
- 5. Вырабатывает эндотоксин
- 6. Вырабатывает экзотоксин

81. Основные свойства токсина возбудителя ботулизма:

- 1. Устойчив к действию протеолитических ферментов
- 2. Устойчив к действию кислот и кислотному содержанию желудка
- 3. Быстро инактивируется щелочами
- 4. Разрушается при нагревании до 80°
- 5. Разрушается при кипячении в течение 15 минут

82. Механизм действия токсина возбудителя ботулизма:

- 1. Поражение сердечно-сосудистой системы
- 2. Поражение бульбарного отдела мозга
- 3. Поражение желудочно-кишечного тракта
- 4. Поражение печени
- 5. Поражение системы крови

83. Симптомы, характерные для ботулизма:

- 1. Двоение в глазах
- 2. Нарушение акта глотания и жевания
- 3. Диарея
- 4. Температура тела снижена или нормальная
- 5. Тахикардия
- 6. Расстройство речи
- 7. Частая рвота
- 8. Запор, метеоризм
- 9. Спутанное сознание
- 10. Неравномерное расширение зрачков, птоз

84. На основании каких данных ставится диагноз ботулизма?

- 1. Эпидемиологического анамнеза
- 2. Клинических проявлений
- 3. Серологических реакций крови больного
- 4. Патологоанатомического вскрытия при летальном исходе
- 5. Обнаружения токсина в выделениях больного и пищевом продукте
- 6. Биологической пробы на мышцах
- 7. Бактериологического исследования продукта

85. Материалы, которые необходимо направить в баклабораторию для подтверждения ботулизма:

- 1. Промывные воды желудка больного
- 2. Кровь для постановки серологической реакции
- 3. Мочу
- 4. Кап
- 5. Подозреваемую пищу

86. Мероприятия первой помощи больному при подозрении на ботулизм:

- 1. Введение поливалентной противоботулинической сыворотки

2. Промывание желудка 3. Применение слабительных средств

- 4. Введение жаропонижающих препаратов

87. Причиной каких пищевых отравлений могут служить ожоги или инфицированные ранки на руках работников пищеблоков?

- 1. Ботулизма
- 2. Стафилококковой интоксикации
- 3. Сальмонеллеза
- 4. Токсикоинфекции, вызываемой бактериями группы кишечной палочки

88. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения:

- 1. Предупреждение попадания микроорганизмов, возбудителей пищевых отравлений в продукты
- 2. Предупреждение их размножения в продуктах путем применения холода
- 3. Уничтожение микроорганизмов в пище термической обработкой

89. Мероприятия по предупреждению инфицирования мяса возбудителями пищевых токсикоинфекций:

- 1. Контроль за условиями убоя скота
- 2. Правильная разделка туш животных
- 3. Наличие документа о зоонозах в данной местности при поступлении мяса на рынок
- 4. Строгий санитарный режим на пищеблоках и техническая благоустроенность
- 5. Соблюдение точности технологического процесса на пищеблоках

90. Мероприятия по предупреждению инфицирования и размножения в молоке возбудителей стафилококковых интоксикаций:

- 1. Поддержание чистоты рук доярок и вымени животного
- 2. Охлаждение молока после дойки до +8°
- 3. Хранение молока при комнатной температуре
- 4. Проведение пастеризации молока
- 5. Проведение стерилизации молока

IX Раздел

ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

1. Дайте определение физического развития детей и подростков:

- 1. Уровень физического развития
- 2. Комплекс морфологических и функциональных свойств ребенка
- 3. Критерий оценки здоровья детского населения

2. По каким группам признаков изучается физическое развитие?

- 1. Соматометрические
- 2. Физиометрические
- 3. По психофизиологическим тестам
- 4. Соматоскопические
- 5. Антропометрические

3. Физиометрические показатели физического развития:

- 1. Форма ног
- 2. Жизненная емкость легких
- 3. Объем грудной клетки
- 4. Масса тела
- 5. Мышечная сила рук и ног

4. Соматометрические показатели физического развития:

1. Окружность груди 2. Артериальное давление 3. Масса тела
4. Мутация голоса 5. Рост 6. Развитие зубной системы

5. Соматоскопические показатели физического развития:

1. Относительный показатель мышечного дыхания 2. Форма позвоночника
3. Вторичные половые признаки 4. [redacted] 5. Степень ожирения

6. Методы оценки физического развития детей и подростков:

1. Метод сигмальных отклонений с последующим графическим изображением
2. Оценка по шкале регрессии 3. Определение календарного возраста
4. Оценка по одному из основных соматометрических показателей
5. Центильный метод

7. При каких величинах сигмальных отклонений физическое развитие оценивается как «высокое» ?

1. от +1 до -1 2. от -2 до -3 3. от -1 до -2 4. от +2 до +3 5. от +1 до +2

8. При каких величинах сигмальных отклонений физическое развитие оценивается как «ниже среднего» ?

1. от +1 до -1 2. от -2 до -3 3. от -1 до -2 4. от +2 до +3 5. от +1 до +2

9. При каких величинах сигмальных отклонений физическое развитие оценивается как «выше среднего» ?

1. от +1 до -1 2. от -2 до -3 3. от -1 до -2 4. от +2 до +3 5. от +1 до +2

10. При каких величинах сигмальных отклонений физическое развитие оценивается как «среднее» ?

1. от +1 до -1 2. от -2 до -3 3. от -1 до -2 4. от +2 до +3 5. от +1 до +2

11. При каких величинах сигмальных отклонений физическое развитие оценивается как «низкое» ?

1. от +1 до -1 2. от -2 до -3 3. от -1 до -2 4. от +2 до +3 5. от +1 до +2

12. Учитывается ли при оценке физического развития методом сигмальных отклонений корреляционная зависимость между основными показателями физического развития ?

1. Да 2. Нет

13. Учитывается ли при оценке физического развития по шкале регрессии корреляционная зависимость между основными показателями физического развития ?

1. Да 2. Нет

14. Какие показатели являются стандартными при изучении физического развития ?

1. Среднеарифметические величины 2. Ошибка средней
3. Коэффициент корреляции 4. Среднеквадратичное отклонение

15. Укажите критерии определения групп здоровья детей и подростков:

1. Половая зрелость 2. Состояние психического развития

3. Школьная зрелость 4. Наличие или отсутствие хронических заболеваний
5. Показатели морфо-функционального развития

16. Комплексный метод оценки физического развития учитывает:

1. Психологический статус 2. Морфофункциональное состояние организма
3. Уровень резистентности организма 4. Уровень биологического развития
5. Степень закаливания организма

17. Биологический возраст ребенка определяют по показателям:

1. Массы тела 2. Длины тела 3. Окружности головы и грудной клетки
4. Времени смены молочных зубов 5. Темпа годовой прибавки
6. Степени полового созревания 7. Развития моторики и речи

18*. Различия в физическом развитии двух коллективов детей не случайно, а достоверно, если в результате статистической обработки признаков, которые сравниваются:

1. Разница максимальных величин признаков не более трех
2. Достоверность различий не менее трех
3. Разница в среднеарифметических величинах признаков в три и более раз превышает ошибку достоверности
4. Достоверность различий не менее двух

19*. Укажите на цель проведения массовых обследований уровня физического развития в детских коллективах:

1. Для выявления часто болеющих детей
2. Для разработки стандартов физического развития
3. Для определения групп физического воспитания детей
4. Для определения степени влияния экологических условий на здоровье детей
5. Для оценки влияния экологических условий на здоровье детей

20*. Какова возрастная группировка детей для оценки физического развития в возрасте от 1 года до 3 лет ?

1. С интервалом в 3 мес. 2. С интервалом в 6 мес.
3. С интервалом в 1 год 4. С интервалом в 1 мес.

21*. Какова возрастная группировка детей для оценки физического развития в возрасте от 3 до 7 лет ?

1. С интервалом в 3 мес. 2. С интервалом в 6 мес.
3. С интервалом в 1 год 4. С интервалом в 1 мес.

22*. Какова возрастная группировка детей для оценки физического развития в возрасте от 7 до 15 лет ?

1. С интервалом в 3 мес. 2. С интервалом в 6 мес.
3. С интервалом в 1 год 4. С интервалом в 1 мес.

23. Дайте определение понятию «профиль физического развития»:

1. Боковая проекция тела ребенка при вертикальном положении
2. Фронтальная проекция тела при вертикальном положении

3. Соотношение длины тела стоя и сидя
4. Отношение массы тела к окружности грудной клетки
5. Графическое изображение величины сигмальных отклонений основных антропометрических признаков

24. Степень полового развития девочек оценивают по:

1. Степени оволосения паховых складок
2. Мутации голоса
3. Времени установления менструального цикла
4. Пропорциональности развития
5. Толщине жировой складки на животе
6. Степени развития грудных желез

25. Степень полового созревания мальчиков оценивают по:

1. Мутации голоса
2. Длине тела стоя и сидя
3. Оволосению на лобке
4. Оволосению на бедрах
5. Массе тела

26*. Показателями «школьной зрелости» являются:

1. Состояние развития второй сигнальной системы
2. Показатели физического развития
3. Уровень физиологического состояния органов зрения и слуха
4. Состояние равновесия процессов теплопродукции и теплоотдачи
5. Развитие фонетики

27. Коэффициент регрессии показывает:

1. Максимально допустимое отклонение массы тела от стандартной величины
2. На сколько изменяется масса тела при изменении длины тела на 1 см.
3. Отношение массы тела к окружности грудной клетки
4. Корреляционную зависимость окружности грудной клетки от роста
5. Отношение длины тела стоя и сидя

28*. К первой группе здоровья следует отнести детей:

1. Здоровых, которые имеют функциональные отклонения после перенесенных заболеваний
2. Здоровых, которые не имеют хронических заболеваний
3. Тех, которые имеют незначительные отклонения в физическом развитии
4. Тех, которые имеют гармоничное физическое развитие
5. С миопией слабой степени

29*. Каких детей по состоянию здоровья можно отнести ко второй группе здоровья:

1. Здоровых, которые имеют функциональные отклонения после перенесенных заболеваний
2. Тех, которые имеют хронические заболевания в стадии компенсации
3. Детей с миопией слабой степени
4. Тех, которые часто болеют

5. Тех, которые имеют значительные последствия после травм

30*. К третьей группе здоровья следует отнести детей:

1. Тех, которые часто болеют
2. С миопией слабой степени
3. Тех, которые страдают хроническим заболеванием в стадии компенсации
4. Тех, которые страдают хроническим заболеванием в стадии субкомпенсации
5. С последствием травм, которые не нарушают их приспособленности к труду и условиям быта

31*. К четвертой группе здоровья следует отнести детей:

1. Страдающих хроническими заболеваниями в стадии субкомпенсации
2. Часто болеющих
3. С выраженной миопией
4. Страдающих хроническими заболеваниями в стадии компенсации
5. Страдающих хроническими заболеваниями в стадии декомпенсации

32*. Каких детей относят к тем, которые часто болеют?

1. Тех, которые болеют не реже 1 раза в месяц
2. Тех, которые болели в предыдущем году 4 раза и больше
3. Тех, которые болели в предыдущем году не менее чем 3 раза
4. Тех, которые болели в предыдущем квартале не менее чем 3 раза
5. Тех, которые болели в предыдущем году не менее чем 6 раз

33*. Назовите группы физвоспитания детей школьного возраста:

1. Первая, вторая
2. Подготовительная
3. Основная
4. Третья
5. Специальная

34*. «Патологическая пораженность» это?

1. Количество острых заболеваний детей за определенный промежуток времени
2. Количество заболеваний детей за один год, рассчитанных на основании обращения к педиатрам
3. Процент детей, которые болели 4 раза и более за предыдущий год

35*. С какой целью используются данные о физическом развитии?

1. Как объективный критерий при оценке здоровья детского населения
2. Для разработки профилактических мероприятий по охране здоровья детей и подростков
3. Для суждения о детской заболеваемости
4. Для разработки стандартов физического развития

36. Радиус обслуживания для учащихся общеобразовательной школы в городе:

1. 0,5 км
2. 1,5 км
3. 3,0 км

37. К функциональным зонам земельного участка школы относится:

1. Спортивная
2. Хозяйственная
3. Зона зеленого насаждения
4. Учебно - опытная
5. Групповые площадки

38. Процент застройки участка школы:

1. 10-12 2. 15-20 3. 20-30

39. Процент озеленения участка школы:

1. 20 2. 50 3. 70 4. 80

40. Гигиенический норматив КЕО для классной комнаты составляет /в %/:

1. Не менее 0,5 2. Не менее 1 3. Не менее 1,25

4. Не менее 1,5 5. Не менее 2

41. Гигиенический норматив светового коэффициента для классной комнаты составляет:

1. 1:7 2. 1:6 3. 1:5 4. 1:8 5. 1:4

42. Рекомендуемая ориентация классных комнат:

1. Юг 2. Юго-восток 3. Север 4. Запад 5. Северо-запад

43. Учебная секция школы состоит из следующих помещений:

1. Учебные классы/5/, рекреации
2. Учебные классы/3/, рекреации, сан. узел
3. Учебные классы/4/, рекреации, сан. узел, гардероб
4. Учебные классы/7/, спортивный зал
5. Учебные классы/2/, актовый зал, канцелярия, кабинет физики

44. Укажите правильное определение понятия утомления:

1. Утомление - снижение работоспособности нервной клетки в результате суммации длительных следов возбуждения в ней
2. Утомление - расстройство координационной функции ЦНС
3. Утомление - снижение работоспособности организма
4. Утомление - снижение мышечной работоспособности

45. Методы исследования утомления школьника:

1. Исследование зрительно-моторной реакции
2. Определение работоспособности с помощью корректурных тестов
3. Определение слуховой чувствительности
4. Определение устойчивости ясного видения
5. Капилляроскопия

46. Чем характеризуется утомление?

1. Нарушение взаимоотношений основных нервных процессов
2. Расстройство координационной функции ЦНС
3. Нарушение проводимости нервных синапсов
4. Проявление крайних фазовых состояний
5. Нарушение силовых взаимоотношений

47. Каковы физиологические механизмы утомления?

1. Центральное-нервный механизм

2. Истощение питательных веществ в мышцах
3. Отравление продуктами распада в мышцах в результате длительной работы
4. Нарушение нервно-гуморальной регуляции
5. Нарушение передачи нервных импульсов через спинальные синапсы

48*. Особенности проявления утомления у детей младшего школьного возраста:

1. Развитие утомления идет по двум фазам
2. Широкая иррадиация процессов возбуждения
3. Неустойчивость корковых процессов.
4. Быстрое развитие охранительного торможения

49*. Проявление первой фазы утомления у младших школьников:

1. Вялость 2. Сонливость 3. Заторможенность
4. Двигательное беспокойство 5. Снижение работоспособности

50*. Проявление второй фазы утомления у младших школьников:

1. Вялость 2. Сонливость 3. Заторможенность
4. Двигательное беспокойство 5. Снижение работоспособности

51. Системы планировки школ:

1. Елочная 2. Павильонная 3. Смешанная
4. Централизованная 5. Децентрализованная 6. Елочно-секционная

52. Допустимая этажность школьного здания:

1. Не более 3 этажей 2. Не более 6 этажей
3. 4 - 5 этажей 4. 2 этажа

53. Какой принцип положен в основу нормирования радиуса обслуживания школы?

1. Климатическое районирование 2. Количество населения района
3. Условия проживания /село, город/ 4. Вместимость школы

54. Размещение здания школы на участке:

1. Внутриквартально 2. На межквартальных проездах
3. На внутриквартальных проездах на расстоянии не менее 25 м от красной линии
4. На внутриквартальных проездах на расстоянии не менее 5 метров от красной линии
5. На межквартальных проездах на расстоянии не менее 25 м от красной линии

55. Рекомендуемая площадь на одного учащегося в классной комнате общеобразовательной школы /м²/:

1. 1,25 2. 1,75 3. 2,0 4. 3,0

56. Рекомендуемые размеры учебного класса /в м²/ общеобразовательной школы:

1. 50 2. 45 3. 60
4. 60 /с размещением ТСО/ 5. 70

57*. Какие изменения скелета относятся к деформации позвоночника?

- 1. Сколиоз
- 2. Кифоз
- 3. Куриная грудь
- 4. Лордоз
- 5. Нарушение осанки

58*. Назовите показатели, которые используются для гигиенической оценки школьной мебели:

- 1. Соответствие мебели современному дизайну
- 2. Положение тела при использовании мебели
- 3. Расстояние от переднего края поверхности до спинки стула
- 4. Соответствие размеров мебели ростовым показателям
- 5. Соединены или нет в одно целое парта и стул

59*. Маркировка школьной мебели по ГОСТУ:

- 1. Цифровое обозначение номера
- 2. Буквенное обозначение номера
- 3. Цветовая маркировка

60*. На сколько ростовых групп рассчитана школьная мебель по ГОСТУ?

- 1. Три
- 2. Пять
- 3. Семь

61. Дистанция сидения, обеспечивающая наиболее правильное положение тела при работе за столом:

- 1. Положительная
- 2. Отрицательная
- 3. Нулевая

62*. Чему должна быть равна величина дистанции спинки?

- 1. Окружности грудной клетки
- 2. Передне-заднему размеру туловища
- 3. Должна превышать передне-задний размер туловища на 3-5 см

63*. Величина ростового интервала, на который рассчитана школьная мебель:

- 1. 10см
- 2. 15 см
- 3. 20 см
- 4. 25 см
- 5. 12 см

64*. Дайте определение термина «дистанция сидения» школьной мебели:

- 1. Расстояние от заднего края стола до спинки сидения
- 2. Расстояние от заднего края стола до переднего края сидения
- 3. Расстояние от переднего края сидения до опущенного перпендикуляра с заднего края крышки стола
- 4. Размер перпендикуляра, который опущен от заднего края стола до высоты сидения стула
- 5. Расстояние от переднего до заднего края сидения

65*. Оптимальное расстояние от классной доски до первой парты составляет в м:

- 1. 2,0
- 2. 5,5
- 3. 2,65
- 4. 3,0
- 5. 3,5

66*. Расстояние между рядами школьной мебели составляет в м:

- 1. 0,5
- 2. 1,0
- 3. 0,6
- 4. 1,5
- 5. 0,3

67*. Расстояние между внутренней стеной класса и партами /столами/:

- 1. 0,5
- 2. 1,0
- 3. 0,6
- 4. 1,5
- 5. 0,3

68*. Расстояние от задней стены класса до парт /столов/ (в м):

- 1. 0,3
- 2. 0,4
- 3. 0,5
- 4. 0,8
- 5. 1,5

69*. Расстояние от наружной стены до парт /столов/ (в м):

- 1. 0,3
- 2. 0,4
- 3. 0,5
- 4. 0,8
- 5. 1,0

70. Какие типы светильников рекомендуются для освещения учебного класса?

- 1. СК-300 /светильник кольцевой/
- 2. ШОД /люминесцентный свет/
- 3. ШЛД /люминесцентный светильник/
- 4. Молочный шар
- 5. КМО-300 /кольцевой металлический рассеянный светильник/

71*. Составные элементы участка детского сада:

- 1. Групповые игровые площадки
- 2. Физкультурная площадка
- 3. Огород - ягодник
- 4. Зона зеленых насаждений
- 5. Хозяйственный двор
- 6. Зона отдыха

72*. Радиус обслуживания для детских дошкольных учреждений /км/:

- 1. 0,5
- 2. 1,0
- 3. 2,0

73*. Составные элементы участка детского сада:

- 1. Групповые площадки
- 2. Физкультурные площадки
- 3. Огород - ягодник
- 4. Зона отдыха
- 5. Учебно - опытная зона

74*. Основной принцип планировки детских дошкольных учреждений:

- 1. Групповая изоляция
- 2. Принцип индивидуальной изоляции
- 3. Принцип разъединения встречных потоков

75*. Чем обеспечивается принцип групповой изоляции в детских дошкольных учреждениях ?

- 1. Наличие для каждой группы комплекса изолированных помещений
- 2. Наличие отдельного входа для 2 групп детей
- 3. Наличие отдельного входа для 4 групп детей
- 4. Выделение групповых площадок на территории детского сада для каждой возрастной группы
- 5. Выделение групповых площадок на территории детского сада для двух групп с чередованием времени пребывания
- 6. Совместная столовая для всех групп

76*. Состав помещения групповой ячейки детского сада:

- 1. Групповая с буфетной
- 2. Туалетная
- 3. Спальня - веранда
- 4. Комната для музыкальных занятий
- 5. Гардероб
- 6. Кабинет воспитателя
- 7. Кладовая

77*. Площадь в групповой комнате на одного ребенка:

- 1. 1,5 - 2
- 2. 2,5
- 3. 5,0
- 4. 4,0
- 5. 3,5

78*. Рекомендуемая ориентация групповых комнат в детском саду в средних широтах:

1. Запад
2. Северо-восток
3. Север
4. Юг
5. Юго - Восток
6. Юго - Запад

79*. Условия, способствующие развитию близорукости у детей:

1. Недостаточное освещение рабочего места
2. Неравномерное освещение рабочего места
3. Неправильная посадка
4. Слепящая яркость
5. Чтение при ночном освещении
6. Чтение при положении лежа

80*. Основные причины близорукости:

1. Ослабление соединительных элементов склеры
2. Наследственная предрасположенность
3. Утомительная зрительная работа + недостаточная освещенность
4. Недостаточное освещение
5. Несоответствие между аккомодационной способностью глаза и зрительной нагрузкой

81. Форма освещения учебного класса при общем освещении /в лк/:

	1.	2.	3.
Лампы накаливания:	150	75	200
Люминесцентные лампы:	300	150	400

X Раздел

ВОЕННАЯ ГИГИЕНА

1. Военная гигиена изучает:

1. Характер и влияние учебно-боевой обстановки на военнослужащих
2. Влияние военно-производственной среды на организм военнослужащих с целью разработки профилактических мероприятий
3. Влияние окружающей среды на организм военнослужащих
4. Основные закономерности изменения состояния здоровья и боеспособности войск

2. Обитаемость - это понятие, которое включает в себя:

1. Факторы окружающей среды
2. Совокупность группы однородных факторов
3. Комплекс физических, химических и психофизиологических факторов, воздействующих на организм при взаимодействии с военной техникой и оружием
4. Характер учебно - боевой обстановки

3. Основные факторы обитаемости:

1. Физические
2. Химические
3. Психофизиологические

4. Что относится к физическим факторам обитаемости ?

1. Шум и вибрация
2. Микроклимат
3. Электромагнитные излучения
4. Психофизиологическое напряжение
5. Компоненты ракетных топлив

5. Основу теории методологии военной гигиены составляет:

1. Гигиеническое нормирование
2. Разработка профилактических мероприятий
3. Использование санитарного описания и статистики
4. Оценка систем проектирования объектов
5. Биохимические, физиологические и гигиенические исследования

6. Военная гигиена является:

1. Самостоятельной наукой
2. Частью общей гигиены
3. Входит в состав коммунальной гигиены
4. Составляет один из разделов гигиены труда

7. Врачебный штат СЭЛ дивизии представлен:

1. Врач-терапевт
2. Врач-инфекционист
3. Врач-лаборант
4. Врач-гигиенист
5. Врач-токсиколог
6. Врач-эпидемиолог
7. Врач-радиолог

8. Какие средства имеет СЭЛ для осуществления гигиенического надзора за качеством продуктов и воды ?

1. МНОП
2. ЛМВ
3. ДП-5
4. ПХР-МВ
5. ЛГ1
6. МРЛУ

9. Какие отделы имеет СЭО округа ?

1. Дезинфекционный
2. Особо опасных инфекций
3. Противоэпидемический
4. Бактериологический
5. Гигиенический с радиометрической лабораторией
6. Биохимический

10. Какие средства имеет СЭО для осуществления гигиенического надзора ?

1. ЛМВ
2. ДП-5Б
3. ДП-100
4. МРЛУ
5. ПОУ
6. ПХР
7. ЛГ1
8. ЛГ2

11. ЛГ1 предназначена для:

1. Проведения санитарно-гигиенических исследований воды и продовольствия по сокращенной схеме
2. Проведения санитарно-гигиенических исследований воды и продовольствия по полной схеме
3. Оценки качества воды на наличие ОБ и РВ
4. Оценки качества продовольствия на наличие ОБ и РВ

12. ЛГ2 предназначена для:

1. Проведения санитарно-гигиенических исследований воды и продовольствия по сокращенной схеме
2. Проведения санитарно-гигиенических исследований воды и продовольствия по полной схеме
3. Оценки качества воды на наличие ОБ и РВ
4. Оценки качества продовольствия на наличие ОБ и РВ

13. МРЛУ предназначена для :

1. Проведения санитарно-гигиенических исследований по полной схеме
2. Оценки качества воды и продовольствия на наличие ОВ
3. Качественной и количественной оценки на содержание РВ в воде и продуктах

14. Какие средства имеет ПМЛ для оценки качества воды и продуктов ?

1. ДП-5Б
2. ПХР-МВ
3. ПХЛ
4. ЛГ1
5. ЛГ2
6. МРЛУ

15. ДП-5Б предназначен:

1. Для обнаружения РВ в объектах среды экспресс-методом
2. Для обнаружения ОВ в объектах среды экспресс-методом
3. Для количественной и качественной оценки зараженности воды РВ
4. Для количественной и качественной оценки зараженности воды ОВ
5. Для определения вида ионизирующего излучения

16. ДП-5Б предназначен:

1. Для качественной оценки наличия ОВ в воде, продуктах и воздухе
2. Для качественной оценки наличия РВ в воде, продуктах и воздухе
3. Для определения вида ионизирующего излучения

17. Этапы медицинской экспертизы воды и продовольствия:

1. Анализ радиационной, химической и бактериологической обстановки
2. Осмотр объекта местности, тары и продовольствия, водосточника
3. Санитарная обработка воды и продуктов
4. Сортировка продовольствия
5. Отбор проб
6. Лабораторные исследования
7. Экспертное заключение

18. Питание военнослужащих в РА носит характер:

1. Индивидуальный
2. Общественный
3. Централизованный
4. Лечебно-профилактический
5. Дифференцированный
6. Диетический
7. Децентрализованный
8. Регламентированный

19. Задачи медицинской службы по организации питания В/С в мирное время:

1. Контроль за качеством адекватности питания
2. Контроль за санитарным состоянием объекта питания
3. Составление меню-раскладки
4. Организация батальонного пункта питания
5. Экспертиза продуктов на наличие ОС и ОВ

20. Задачи медицинской службы по организации питания В/С в военное время:

1. Изучение и контроль за состоянием здоровья работников питания
2. Контроль за режимом питания
3. Отбор проб пищи
4. Проведение экспертизы продуктов на ОВ и РВ. Дезактивация продуктов и тары

21. Особенности питания В/С в военное время:

1. Снижение вкусовых и питательных свойств продуктов
2. Строгое соблюдение режима питания
3. Снижение витаминной полноценности пищи
4. Централизованный характер питания
5. Увеличение содержания в рационе животного белка, витаминов и минеральных солей.

22. Каким приказом МО РА регламентируется питание военнослужащих ?

1. Приказ МО № 200 1992 г.2. Приказ МО № 135 1990 г. 3. Приказ МО № 10 1995 г.

23. Энергетическая ценность общевойскового пайка (ккал):

1. 3500
2. 4186
3. 5000
4. 4800
5. 2800

24. Содержание витамина А (мг) в общевойсковом рационе:

1. 2,0
2. 4,0
3. 5,0
4. 10,0
5. 1,0

25. Содержание витамина С (мг) в общевойсковом рационе:

1. 70
2. 90
3. 120
4. 150
5. 200

26. Содержание общего белка и белка животного происхождения в общевойсковом рационе / г /:

1. 114, из них жив. - 30
2. 120, из них жив. - 50
3. 150, из них жив. - 70
4. 100, из них жив. - 30

27. Содержание углеводов в общевойсковом рационе /г/:

1. 340
2. 550
3. 645
4. 200
5. 440

28. Содержание витаминов группы В и РР в общевойсковом рационе /г/:

Витамины	В1	В2	РР
1.	2	2	15
2.	3,1	1,6	20
3.	1,5	3,0	20

29. Количество минеральных веществ в общевойсковом рационе /мг/:

	Кальций	Фосфор	Магний
1.	600	800	1000
2.	500	1000	2100
3.	800	1200	800
4.	600	2100	725

30. Источниками животного белка в общевойсковом рационе являются следующие продукты /г/ :

1. Мясо - 1000 г
2. Рыба - 120 г
3. Картофель - 500 г
4. Молоко - 200 г
5. Мясо - 200 г
6. Хлеб - 700 г

31. Общевойсковой паек отвечает принципам рационального питания по:

1. Общему количеству белка

- 2. Соотношению животного и растительного белка
- 3. Соотношению минеральных веществ
- 4. Сбалансированности основных питательных веществ
- 5. Содержанию жира
- 6. Содержанию витаминов

32. Какая служба организует питание военнослужащих ?

- 1. Служба тыла
- 2. Продовольственная
- 3. Медицинская
- 4. Химическая
- 5. Санитарно-гигиеническая
- 6. Автотранспортная

33. Содержание ПЯВ (РВ) в продуктах питания в военное время (в БК - кг) нормируется:

- 1. от 1 - 15.10⁶
- 2. от 0,5 - 20.10⁶
- 3. от 1,5 - 40.10⁶
- 4. от 1 - 4.10⁶

34. Какими приказами МО устанавливаются нормы водопотребления при казарменном и полевом размещении войск ?

- 1. №7 1996 г
- 2. №15 1992 г
- 3. № 204 1996 г
- 4. № 39 1996 г
- 5. № 40 1995 г

35. Нормы водопотребления в полевых условиях зависят от следующих факторов:

- 1. Системы водоснабжения
- 2. Наличие горячей воды
- 3. Температуры окружающего воздуха
- 4. Климатического пояса

36. Качество воды в полевых условиях регламентируется приказом МО по следующим показателям:

- 1. Цветность - 50°
- 2. Запах - 3 балла
- 3. Коли-индекс - не более 3
- 4. Прозрачность - не менее 20 см
- 5. Остаточный хлор - 0,8 - 1,5 мг/л

37. Какие службы участвуют в организации полевого водоснабжения войск ?

- 1. Медицинская
- 2. Служба тыла
- 3. Продовольственная
- 4. Ветеринарная
- 5. Химическая
- 6. Резервная

38. В разведке водоисточника в полевых условиях участвуют службы:

- 1. Служба тыла
- 2. Медицинская
- 3. Ветеринарная
- 4. Инженерная
- 5. Химическая

39. Инженерная служба выполняет в полевых условиях следующие обязанности:

- 1. Эпидразведка водоисточника
- 2. Добыча воды
- 3. Очистка воды
- 4. Снабжение войск техническими средствами очистки воды
- 5. Разворачивает пункты водоснабжения
- 6. Определяет качество воды после обработки

40. Медицинская служба в полевых условиях выполняет следующие обязанности по полевому водоснабжению войск:

- 1. Техническая разведка водоисточника
- 2. Оценка санитарного состояния районов добычи воды

- 3. Устройство пунктов водоснабжения
- 4. Контроль за качеством воды
- 5. Контроль за хранением воды
- 6. Контроль за санитарным состоянием ПВС

41. В задачи ПВС (пункт водоснабжения) входит:

- 1. Добыча воды
- 2. Обработка воды
- 3. Разведка на воду
- 4. Доставка воды
- 5. Хранение воды

42. Табельные средства для обработки воды в полевых условиях:

- 1. ТУФ-200
- 2. ВФС
- 3. МАФС
- 4. ПХР
- 5. МРПУ
- 6. ПОУ

43. МАФС предназначена для:

- 1. Улучшения органолептических свойств воды
- 2. Опреснения воды
- 3. Обезжелезивания
- 4. Удаления РВ
- 5. Уничтожения вегетативных форм микробов
- 6. Уничтожения споровых форм микробов

44. Какие методы обеззараживания воды используются в табельных средствах очистки воды ?

- 1. Хлорирование
- 2. Озонирование
- 3. Кипячение
- 4. Коагуляция
- 5. УФ-облучение

45. Какая технология положена в основу обработки воды в полевых условиях ?

- 1. Магнитная обработка
- 2. Сорбционная
- 3. Окислительно-сорбционная
- 4. Обработка ионообменными смолами
- 5. Токами высокой частоты

46. Методы хлорирования воды, которые преимущественно используются в военно-полевых условиях:

- 1. По хлорпотребности
- 2. Перехлорирование
- 3. С преаммонизацией
- 4. Двойное хлорирование
- 5. Послепереломными дозами

47. Нормы водопотребления при казарменном размещении войск зависят от следующих факторов:

- 1. Уровня коммунального благоустройства казармы
- 2. Наличия горячего водоснабжения
- 3. Наличия душевых установок
- 4. Климатических условий
- 5. Обеспеченности местности водой

48. Укажите табельные средства для обработки воды в полевых условиях, которые имеют установку для обеззараживания воды УФ-лучами:

- 1. ТУФ-200
- 2. ВФС-2,0
- 3. МАФС
- 4. ПОУ5.ОПС-2

49. Назовите реагент, который наиболее часто используется и наиболее эффективен для хлорирования больших объемов воды в военно-полевых условиях:

- 1. Хлорная известь
- 2. ДТСК (дву-треть-основная соль гипохлорид Са)
- 3. Пантоцид
- 4. Аквацид
- 5. Аквацептл

50. Укажите табельное средство для обработки воды в полевых условиях, которое имеет установку для обеззараживания воды УФ-лучами:

1. ТУФ-200 2. ВФС-2,5 3. МАФС-3 4. ПОУ-4 5. ОПС-2

51. Укажите дозы активного хлора, которые используются для перхлорирования воды, зараженной спорowymi формами бактериологического оружия, мг/л:

1. 25 2. 10 3. 150 4. 200 5. 100 6. 50

52. Назовите способы полевого размещения войск:

1. Учебные центр 2. Бивачное 3. Поквартирное
4. Смешанное 5. Военные городок

53. Убежища классифицируются на:

1. Невентилируемые 2. С регенерацией воздуха 3. Вентилируемые
4. Смешанные 5. Санитарные 6. Герметизированные

54. Типы сооружений для полевого размещения войск:

1. Заслоны 2. Шалашы 3. Снеговые постройки 4. Землянки
5. Лагерные палатки 6. Сооружения ГО

55. Какие концентрации CO₂ допустимы в убежищах для больных и раненых ?

1. 0,1% 2. 0,5% 3. 3% 4. 5%

56. Какие концентрации CO₂ допустимы в убежищах для размещения личного состава частей ?

1. 0,5% 2. 4% 3. 3%

57. На территории военного городка предусмотрены следующие зоны:

1. Учебно-казарменная 2. Жилая 3. Административная 4. Зеленая

58. Типовая секция казармы имеет следующий набор помещений:

1. Классные комнаты 2. Спальные комнаты 3. Санузлы
4. Спортивные 5. Помещения командного состава 6. Медицинские

59. Предельно допустимые параметры микроклимата специализированных убежищ:

	Температура воздуха в град. Цельсия	Относительная влаж- ность в %	Скорость движения воздуха в м/с
1.	20	60	0,5
2.	28	65	0,4
3.	30	70	0,3
4.	32	75	0,2
5.	21	80	0,0

60. Нормы размещения в казарме, предусмотренные приказом МО:

1. Площадь спальни 4 кв.м на 1 чел 2. Площадь спальни 6 кв.м на 1 чел
3. Воздушный куб на 1 чел - 9 м³ 4. Воздушный куб на 1 чел - 5 м³

61. Биологическое действие СВЧ-излучения зависит от следующих факторов:

1. Проникающей способности 2. Избирательного действия на ткань
3. Плотности потока мощности 4. Времени действия
5. Температуры окружающей среды

62. Специфическое действие СВЧ-излучения это:

1. Термическое действие 2. Кардиотоксическое действие
3. Нейротоксическое действие 4. Катаракта

63. Термическое действие оказывает СВЧ-излучение с длиной волны:

1. 10 мм 2. 1 м 3. 3 см и 5 дм 4. 5 дм 5. 20 дм

64. Ракетные топлива классифицируются на:

1. Однокомпонентные 2. Двухкомпонентные 3. Жидкие и твердые
4. По воздействию на отдельные органы и системы
5. По токсикологической характеристике

65. Двухкомпонентные ракетные топлива состоят:

1. Из горючего (80%) и окислителя (20%) 2. Из горючего (25%) и окислителя (75%)
3. Из смеси полимерных материалов 4. Ракетный порох (50%) и полимеры (50%)

66. К окислителям двухкомпонентных ракетных топлив относятся:

1. Нефтепродукты 2. Окись этилена 3. Фтор
4. Перекись водорода 5. Железо 6. Азотная кислота

67. Азотная кислота как окислитель КРТ оказывает действие:

1. На паренхиматозные органы 2. На дыхательную систему
3. Орган зрения 4. Кровотворение 5. Нервную систему.

68. Фтор как окислитель КРТ оказывает действие:

1. На кровотворение 2. Кардиотоксическое 3. Нейротоксическое
4. На опорно-двигательный аппарат 5. На кальциевый обмен

69. К факторам обитаемости в танковых войсках, имеющим преимущественное значение, относятся:

1. Шум и вибрация 2. Микроклимат 3. Ограниченное поле зрения
4. Ионизирующее излучение 5. Ограниченные габариты внутреннего пространства
6. Гиподинамия 7. СВЧ-излучение

70. Источники загрязнения воздуха кабины танка:

1. Пороховые газы 2. Выхлопные газы 3. Пыль
4. Соединения фтора 5. Пары ртути 6. Пары азотной кислоты

Handwritten notes and corrections in the right margin, including numbers like 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300, 310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550, 560, 570, 580, 590, 600, 610, 620, 630, 640, 650, 660, 670, 680, 690, 700, 710, 720, 730, 740, 750, 760, 770, 780, 790, 800, 810, 820, 830, 840, 850, 860, 870, 880, 890, 900, 910, 920, 930, 940, 950, 960, 970, 980, 990.

СТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ВОПРОСАМ ТЕСТОВОГО КОНТРОЛЯ

I РАЗДЕЛ	26. 1,2,3	34. 2	15. 3	3. 2,3	28. 2,3,4,5	17. 1,2,3	57. 1,2,5
1. 4	27. 1	35. 3	16. 2	4. 4	29. 1,2,3,4	18. 3,4,5	58. 1,2,3,5
2. 5	28. 4	36. 2,4,5	17. 3,4	5. 3	30. 2,3,4,5,6	19. 1,2,3	59. 2
3. 1	29. 1	37. 1,3,4,5	18. 3,4	6. 2	31. 1,2,3,4	20. 4	60. 1
4. 4,5	30. 1,2,3	38. 1,2,3,5,7	19. 3	7. 3	32. 1,2,5	21. 3	61. 2
5. 1,5	31. 4	39. 3	20. 3,5	8. 1	33. 1	22. 1,2,4	62. 3,4
6. 5	III. РАЗДЕЛ	40. 1	21. 2	9. 1,2,3,4,5,6	34. 1,2	23. 3,2	63. 2
7. 4	1. 3,4,5,6	41. 2	22. 1,3	10. 1,2,4,5	35. 1,2,3	24. 4	64. 2
8. 1,2,3,4,5,6,7	2. 4,5	42. 3	23. 1,2,3	11. 2,3,5,6	36. 1,2,3,4	25. 1	65. 1,3,4,5
9. 1,2,3	3. 3,4	43. 5	24. 4	12. 1,3	37. 1,2,4	26. 1	66. 1,2,4
10. 1	4. 1,4	44. 3	25. 1,2,3	13. 4	38. 2	27. 1	67. 4
11. 1,2,3,6,7	5. 4	45. 1,2,4,7	26. 2	14. 3	39. 1	28. 1,2,4	68. 4
12. 1,2,3,4,5,6,7	6. 3	46. 2	27. 1	VII. РАЗДЕЛ	40. 1,2,3,4,5,7,8,9	29. 3	69. 4
13. 3	7. 1,4,5	47. 2	28. 5	1. 2	41. 1,2,4	30. 4	70. 1
II РАЗДЕЛ	8. 1,2,4	48. 3	29. 2	2. 1,2,3,4	42. 2	31. 4	71. 1,2
1. 1,3,5	9. 1,3	49. 2	30. 3	3. 1,2	43. 1,2	32. 2,3	72. 1
2. 1,2,4,5	10. 1,2,4	50. 1	31. 3	4. 2,3	44. 1,2,3,4,5,7,8,9,10	33. 3	73. 1,4,5
3. 1,2,3,4,5	11. 3	51. 3	32. 3	5. 1,2,3	45. 5	34. 10,11,12,13	74. 1,2,3
4. 1	12. 2,3,4,5	52. 4	33. 1	6. 1,2	46. 2	35. 4,5,6	75. 1,3
5. 1	13. 1,4	53. 2,3,4,5,6	34. 5	7. 1	47. 4	36. 3,4,6,9,12	76. 3,4
6. 2	14. 4	54. 1,3	35. 4	8. 2	48. 4	37. 1,2,3,13	77. 1,2
7. 1,2,3,4,5	15. 1	55. 4	36. 4	9. 1,2,3,5	49. 3	38. 4,5,6,7,8	78. 3
8. 1,3	16. 1,2,4	56. 2	37. 3	10. 1,2,3,4,5	50. 1	39. 1,3,5	79. 1,3,4
9. 2	17. 4	57. 1,4,5	38. 3,4	11. 2,3,5	VIII. РАЗДЕЛ	40. 1,3,4,5,7	80. 1,3,6
10. 1	18. 3,4,5	58. 1,2,4,5	39. 2,3	12. 1,4	1. 1	41. 6,7	81. 1,2,5
11. 3,4,5,6	19. 2,4	IV. РАЗДЕЛ	40. 1	13. 1	2. 4,5	42. 3	82. 2
12. 2	20. 2,3,4,5	1. 1	41. 2,3	14. 3	3. 1,2,3,4	43. 2,3,4	83. 1,2,6,8,9,10
13. 2	21. 1,2,3,4	2. 2,3,4,5	42. 3	15. 1,2,3,4,5,6,7,8,9	4. 4	44. 1,2,3	84. 1,2,4,5,6,7
14. 1,2,3,4,5,6,7,8,10	22. 1,2	3. 1,3	43. 2	16. 1,2	5. 1	45. 1	85. 1,5
15. 2	23. 5	4. 2	V. РАЗДЕЛ	17. 3	6. 2,3,4	46. 2,5,4	86. 1,2
16. 2,4	24. 3	5. 1	1. 2,3,4	18. 5	7. 2	47. 1,2,5,7	87. 2
17. 2,3	25. 5	6. 3	2. 3,4	19. 2	8. 1	48. 3,4,7,8,10	88. 1,2,3
18. 1	26. 1,2,3,4	7. 1,2,4	3. 1,2,3,5	20. 1,2,3,4,5,6,7,8	9. 1,2,3,5	49. 1	89. 1,2,3,4,5
19. 1	27. 1,2,3	8. 3	4. 4	21. 2,3,4,5	10. 2,3,4	50. 1,2,3	90. 1,2,4,5
20. 2	28. 4	9. 1	5. 1,2,5	22. 1,2,3,5	11. 2	51. 2	IX. РАЗДЕЛ
21. 1	29. 1,2,4	10. 1	6. 1,2,3	23. 2	12. 2,5	52. 2,4,5	1. 2
22. 1	30. 1,4	11. 2	VI. РАЗДЕЛ	24. 2	13. 1,5	53. 2	2. 1,2,4
23. 2,1	31. 2	12. 1,2,3	1. 1,2,3,4,5,7	25. 3	14. 2	54. 1,2,3,6,7	3. 2,5
24. 2	32. 1	13. 3	2. 1,4,5	26. 1,2,3,4	15. 1	55. 2,3	4. 1,3,5
25. 2	33. 4	14. 1		27. 1,2,4	16. 2	56. 1	5. 2,3,5

6. 1,2,5	43. 2,3	80. 1,2,3,4,5	35. 3,4
7. 4	44. 1,2	81. 1	36. 2,3,4
8. 3	45. 1,2,3,4	Х. РАЗДЕЛ	37. 1,5
9. 5	46. 1,2,5	1. 2	38. 2,4,5
10. 1	47. 1	2. 3	39. 2,3,4,5
11. 2	48. 1,2,3	3. 1,2,3	40. 2,4,6
12. 2	49. 4	4. 1,2,3	41. 1,2,5
13. 1	50. 1,2,3,5	5. 1,3,5	42. 1,2,3
14. 1,4	51. 1,2,4,6	6. 2	43. 1,4,5,6
15. 4,5	52. 1,4	7. 4,5,6,7	44. 1,5
16. 1,2,4	53. 1	8. 1,2,3,4,5	45. 2,3,4
17. 4,5,6,7	54. 1,3,5	9. 1,2,3,4,5	46. 2
18. 2,3	55. 1,2,3	10. 1,2,3,4,6,7,8	47. 1,2,3
19. 2,3,5	56. 1,4	11. 1	48. 2
20. 1	57. 1,2,4	12. 2	49. 2
21. 2	58. 1,2	13. 3	50. 2,3
22. 3	59. 2,3	14. 1,2	51. 3,4
23. 5	60. 2	15. 1,3	52. 2,3,4
24. 3,6	61. 2	16. 1	53. 1,2,3,6
25. 1,3	62. 3	17. 1,2,4,5,6,7	54. 1,2,3,4,5
26. 1,2,3,5	63. 2	18. 2,3,4,5	55. 2
27. 2,4	64. 3	19. 1,2,3	56. 3
28. 4	65. 3	20. 1,2,3,4	57. 1,2
29. 1,3,4	66. 3	21. 1,3	58. 1,2,3
30. 3,5	67. 1,3	22. 1	59. 1
31. 1,3,4	68. 2,3	23. 2	60. 1,3
32. 2,5	69. 3,4,5	24. 3	61. 1,2,4
33. 2,3,5	70. 1,2,3,5	25. 4	62. 1,4
34. 2	71. 1,2,3,4,5	26. 1	63. 4,5
35. 1,2,4	72. 1	27. 3	64. 1,2,3
36. 1	73. 1,2,3	28. 2	65. 2
37. 1,2,3,4	74. 1	29. 4	66. 3,4,6
38. 1	75. 1,2,4,5	30. 2,5	67. 1,2,4
39. 2	76. 1,2,5	31. 1,5,6	68. 2,3,4,5
40. 4	77. 2	32. 2	69. 1,2,3,5
41. 3,5	78. 4,5	33. 1	70. 1,2,3
42. 1,2	79. 1,2,3	34. 1,4	

ПРОГРАММНЫЕ ВОПРОСЫ

к курсовому экзамену по общей гигиене с экологией для студентов 4 курса педиатрического факультета

1. Общая гигиена как основа профилактической медицины. Задачи, предмет, содержание, методология гигиены.
2. Гигиена как наука. Место и значение гигиены в системе медицинских наук. Понятие о первичной и вторичной профилактике заболеваний. Роль А. П. Доброславина, Ф. Ф. Эрисмана, Н. А. Семашко, В. Г. Хлопина, А.Н. Сысина в развитии гигиены.
3. Гигиеническое нормирование - научная основа мероприятий по охране окружающей среды.
4. Центры санитарно-эпидемиологического надзора, их задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор.
5. Валеология - наука о здоровье. Социально-гигиенические проблемы здоровья, пути решения их применительно к Саратовскому региону.
6. Экология человека, как часть общей экологии, цель, задачи, основные направления развития. Медико-биологические основы экологии человека.
7. Экологические проблемы Саратовского региона.
8. Экология и учение В.И. Вернадского о био- и ноосфере.
9. Экологические аспекты питания населения.
10. Гигиенические основы рационального питания детей и подростков.
11. Заболевания алиментарного происхождения. Роль и значение биологически активных веществ в питании.
12. Питание и здоровье. Понятие о сбалансированном питании. Пути повышения количественной и качественной полноценности питания населения.
13. Значение и нормирование белков в детском питании.
14. Значение и нормирование углеводов в питании детей.
15. Пищевое значение жиров животного и растительного происхождения и их гигиеническая оценка.
16. Химический состав жиров, их классификация. Предельные и непредельные жирные кислоты. Значение и биологическая роль ПНЖК.
17. Значение и нормирование минеральных солей в питании детей.
18. Понятие о витаминах. Авитаминозы и гиповитаминозы. Жирорастворимые витамины, их значение в питании детей.
19. Водорастворимые витамины, их значение в питании детей и подростков.
20. Консервы и концентраты. Способы консервирования пищевых продуктов. Санитарная экспертиза баночных консервов.
21. Значение мяса и рыбы в питании детей. Профилактика гельминтозов, связанных с употреблением этих продуктов. Санитарная экспертиза мяса.
22. Питательная ценность и гигиенические требования к качеству хлеба.
23. Пищевая и биологическая ценность молока. Химический состав и сравнительная характеристика различных видов молока.

24. Гигиеническая оценка качества молока. Эпидемиологическая роль молока. Способы обработки молока, их гигиеническая характеристика.

25. Детские питательные смеси (адаптированные и неадаптированные), их характеристика и гигиеническая оценка.

26. Пищевые отравления, классификация. Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикозы, их профилактика.

27. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.

28. Пищевые токсикозы и их профилактика.

29. Пищевые отравления небактериального происхождения и их профилактика.

30. Проблема загрязнения внешней среды ядохимикатами. Пестициды, их классификация. Избыточные концентрации пестицидов в пищевых продуктах и профилактика их неблагоприятного влияния.

31. Эпидемические заболевания Саратовской области. Значение нитратов и йода в развитии детской патологии.

32. Гигиенические требования к размещению и оборудованию пищеблоков детских лечебно-профилактических учреждений.

33. Солнечная радиация и её биологическое действие. Профилактика УФ-недостаточности у детей.

34. Значение физических факторов внешней среды в теплообмене ребёнка

35. Атмосферный воздух как фактор окружающей среды. Структура атмосферы, основные компоненты атмосферного воздуха, их значение, кругооборот веществ в природе.

36. Атмосферное давление, влияние повышенного и пониженного атмосферного давления на организм. Приборы и способы определения.

37. Температура и влажность воздуха, их влияние на организм. Способы определения. Средства закаливания холодом.

38. Микроклимат жилищ, его гигиеническое нормирование. Влияние микроклиматических условий на организм, их комплексная оценка.

39. Гигиенические требования к воздушной среде детских учреждений /микроклимат, показатели загрязнения/. Способы оздоровления воздушной среды.

40. Влияние метеорологических условий на организм человека. Аклиматизация как сложный социально-биологический процесс приспособления человека к новым климатическим условиям. Особенности терморегуляции у детей.

41. Источники загрязнения атмосферного воздуха. Закономерности поведения загрязнений в атмосфере. Санитарная охрана атмосферного воздуха.

42. Естественный радиоактивный фон и его значение.

43. Значение естественного освещения. Методы оценки естественного освещения и их гигиеническая характеристика.

44. Гигиенические требования к естественному освещению. Факторы, влияющие на естественное освещение детских и лечебно-профилактических учреждений. Нормирование.

45. Искусственное освещение. Требования. Типы светильников, их классификация. Искусственное освещение школ, дошкольных учреждений и больничных помещений различного назначения. Нормирование.

46. Люминесцентное освещение, его преимущества. Классификация светильников, их назначение и применение в детских учреждениях.

47. Гигиеническая характеристика источников водоснабжения /подземные и по-

верхностные/. Процессы самоочищения водоемов.

48. Санитарная охрана водоемов от загрязнения в свете «Правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами /1988 г./».

49. Санитарно-эпидемиологическое обоснование зон водоохраны и принципы установления их для открытых и поверхностных источников.

50. Гигиенические требования, предъявляемые стандартом к воде источников централизованного водоснабжения.

51. Основные закономерности связи химического состава воды со здоровьем детей. Роль и значение избыточного поступления нитратов для детского организма.

52. Микробиологические и паразитологические показатели безопасности питьевой воды /СанПиН/.

53. Органолептические показатели качества питьевой воды /СанПиН-95/. Значение для здоровья химических веществ, нормируемых по органолептическому признаку.

54. Классификация методов обработки питьевой воды, обоснование их использования, эффективность. Опреснение воды.

55. Показатели безвредности химического состава воды (неорганические вещества), их значение для здоровья /СанПиН-95/.

56. Нормирование СанПиНом химических веществ, влияющих на органолептические показатели качества питьевой воды. Значение для организма человека жесткости, сульфатов, хлоридов, общей минерализации.

57. Локальные /бытовые/ установки для доочистки воды.

58. Стандартизация качества питьевой воды в РФ. Международные стандарты качества питьевой воды.

59. Загрязнение водоемов и водные инфекции. Методы обеззараживания воды и их сравнительная характеристика.

60. Методы улучшения органолептических свойств воды, их характеристика.

61. Коагуляция воды, сущность процесса, гигиеническая эффективность.

62. Почва как фактор внешней среды, роль почвы в распространении инфекционных заболеваний и инвазий. Микроорганизмы почвы и процессы самоочищения. Санитарные показатели загрязнения почвы.

63. Очистка населенных мест. Системы очистки, их сравнительная характеристика. Гигиеническое значение канализации. Характеристика сточных вод.

64. Гигиеническая характеристика методов очистки сточных вод, классификация, гигиеническая эффективность.

65. Методы биологической очистки и обеззараживания сточных вод, гигиеническая эффективность.

66. Системы строительства больниц и их гигиеническая оценка. Особенности современного больничного строительства.

67. Палатная секция. Гигиенические требования к планировке, благоустройству и содержанию детских инфекционных больниц.

68. Гигиенические требования к планировке, оборудованию, эксплуатации рентгеновских и радиологических отделений больниц.

69. Гигиеническая регламентация качества внутрибольничной среды.

70. Профилактика внутрибольничных инфекций.

71. Гигиена труда медицинских работников. Мероприятия по улучшению условий труда.

72. Гигиена детей и подростков как часть общей гигиены, ее основные проблемы. Содержание работы санитарного врача по гигиене детей и подростков.
73. Медицинское обеспечение детского и подросткового населения. Физиолого-гигиенические основы физического воспитания детей и подростков.
74. Гигиенические требования к планировке приемных отделений больниц. Особенности планировки специализированных отделений детских больниц.
75. Основные закономерности роста и развития детей и подростков. Факторы, влияющие на развитие детей. Акселерация, ее социально-гигиеническое значение.
76. Современные представления об акселерации физического развития детей и подростков и решение практических вопросов, связанных с ней.
77. Физическое развитие детей и подростков как гигиеническая проблема. Показатели физического развития детей.
78. Методы изучения и оценки физического развития детей и подростков. Комплексная оценка физического развития.
79. Профилактика переутомления школьников. Требования к организации учебно-воспитательного процесса.
80. Методики исследования функционального состояния и работоспособности организма школьников.
81. Проблема адаптации к школе. Школьная зрелость.
82. Физиолого-гигиенические основы утомления школьников. Особенности высшей нервной деятельности детей. Методы оценки утомления. Переутомление.
83. Проблема близорукости школьников. Причины и профилактика.
84. Гигиенические основы планировки школ.
85. Гигиенические принципы размещения школ на территории населенного пункта. Требования к выбору земельного участка и его планировке.
86. Теория здоровья. Критерии его оценки, показатели здоровья детей и подростков. Группы здоровья.
87. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной позы учащихся. Гигиенические требования к школьной мебели и ее размещению в учебных помещениях.
88. Гигиенические требования к планировке, оборудованию и содержанию детских дошкольных учреждений.
89. Личная гигиена как часть общей гигиены и основы первичной профилактики заболеваний.
90. Шум как социально-гигиеническая проблема. Влияние на организм. Меры предупреждения вредного влияния шума на производстве.
91. Производственный шум, понятие, классификация, принципы нормирования.
92. Вибрация в условиях производства. Принципы нормирования, влияние на организм. Профилактика вибрационной болезни. Ограничение труда подростков на производствах с повышенным уровнем шума.
93. Производственная пыль, классификация, физико-химические свойства, принципы нормирования.
94. Пневмокониозы, их классификация. Влияние различных видов пыли на организм человека. Профилактика.
95. Промышленные яды, общие закономерности влияния их на организм.
96. Промышленные яды. Острые и хронические отравления. Понятие о ПДК. Меры профилактики профессиональных отравлений.
97. Ионизирующие излучения, виды, свойства, дозы излучения, единицы измере-

ния. Нормы радиационной безопасности.

98. Принципы защиты от внешнего излучения при работе с радиоактивными веществами.
99. Принципы защиты от внутреннего излучения при работе с радиоактивными веществами.
100. Военная гигиена, ее особенности, задачи. Основоположники военной гигиены / А.П.Доброславин, В.Г.Хлопин, Ф.Г.Кротов/. Организация санитарно-гигиенических мероприятий в мирное и военное время.
101. Силы и средства медицинской службы РФ по проведению санитарно-гигиенических мероприятий в мирное и военное время.
102. Обитаемость как проблема военной гигиены.
103. Организация водоснабжения войск в мирное время при казарменном и лагерьном размещении. Нормы водопотребления. Требования к качеству воды.
104. Гигиена водоснабжения при полевом расположении войск. Пункты водоснабжения. Очистка воды с помощью табельных средств.
105. Методы улучшения качества воды в полевых условиях.
106. Организация полевого водоснабжения. Задачи медицинской и других служб по полемому водоснабжению.
107. Значение и методы обеззараживания воды в полевых условиях.
108. Гигиеническая оценка воды, загрязненной РВ и ОВ. Методы дезактивации воды.
109. Организация водоснабжения войск в военное время. Разведка источника. Требования к качеству воды. Табельные средства оценки качества воды.
110. Организация санитарно-гигиенического контроля за питанием войск в мирное время. Оценка норм пищевого довольствия по основному общевойсковому пайку.
111. Гигиеническая оценка общевойскового пайка.
112. Организация и особенности питания военнослужащих в полевых условиях в военное время. Медицинская экспертиза продовольствия в условиях применения ОМП.
113. Медицинская экспертиза продовольствия и воды в полевых условиях. Табельные средства оценки качества воды и пищевых продуктов.
114. Гигиена труда в танковых войсках.
115. Ракетные топлива, классификация, токсиколого-гигиеническая характеристика.
116. Меры профилактики поражений личного состава компонентами ракетных топлив.
117. Факторы обитаемости в ракетных войсках и их гигиеническая характеристика.
118. Специфические и неспецифические факторы обитаемости на РЛС.
119. СВЧ-излучение, его биологическое действие. ПДУ СВЧ-излучения, меры профилактики.
120. Гигиенические особенности труда операторов боевых систем.
121. Военные городки. Гигиенические требования к казарменному размещению военнослужащих. Нормы площади, кубатуры, освещенности, вентиляции при казарменном размещении войск.
122. Гигиенические требования к участку при полевом расположении войск. Основные типы полевых убежищ и их гигиеническая характеристика.
123. Типы фортификационных сооружений. Характеристика условий пребывания в них (обитаемость).

ПРОГРАММНЫЕ ВОПРОСЫ

к курсовому экзамену по общей гигиене с экологией для студентов 4 курса лечебного факультета

1. Гигиена как наука. Место и значение гигиены в системе медицинских наук. Роль А.П. Доброславина, Ф.Ф. Эрисмана, Н.А. Семашко, В.Г. Хлопина, А.Н. Сысина в развитии гигиены.
2. Общая гигиена как основа профилактической медицины. Задачи и содержание гигиены, методология.
3. Гигиеническое нормирование – научная основа мероприятий по охране окружающей среды.
4. Формы государственного санитарного надзора, центры санитарно-эпидемиологического надзора, их задачи.
5. Экология как система наук. Предмет, задачи и методы экологии. Учение В.И. Вернадского о биосфере.
6. Ноосфера. Учение В.И. Вернадского о ноосфере. Антропогенные изменения качества окружающей среды.
7. Окружающая среда и здоровье человека. Региональные особенности качества окружающей среды и здоровье населения г.Саратова и области.
8. Валеология – наука о здоровье. Социально-гигиенические проблемы здоровья, пути решения их применительно к Саратовскому региону.
9. Экология человека как часть общей экологии, цель, задачи, основные направления ее развития. Медико-биологические аспекты экологии человека.
10. Охрана окружающей среды, понятие экологического мониторинга. Мониторинг здоровья человека в условиях антропогенного преобразования в биосфере.
11. Здоровый образ жизни. Личная гигиена как часть общей гигиены и основа первичной профилактики заболеваний.
12. Питание и здоровье. Физиологические нормы питания. Пути повышения количественной и качественной полноценности питания.
13. Понятие о рациональном питании здорового человека. Основные принципы рационального питания.
14. Значение питания для здоровья и физического развития населения. Недостаточное и избыточное питание в формировании различных патологических состояний.
15. Заболевания алиментарного происхождения. Роль и значение биологически активных веществ в питании.
16. Значение и нормирование белков в питании людей различного возраста и профессий.
17. Химический состав жиров, их классификация. Предельные и непредельные жирные кислоты. Значение и биологическая роль ПНЖК.
18. Пищевое значение жиров животного и растительного происхождения, их гигиеническая оценка.
19. Значение и нормирование углеводов в питании людей различного возраста и профессий. Значение клетчатки и пектиновых веществ.
20. Значение минеральных веществ в питании людей различного возраста и профессий.
21. Водорастворимые витамины, их роль в питании людей различного возраста и профессий. Методы определения С-витаминной недостаточности.
22. Понятие о витаминах. Авитаминозы и гиповитаминозы. Жирорастворимые витамины и их роль в питании людей различного возраста и профессий.

23. Питательная ценность и гигиенические требования к качеству хлеба.
24. Питательная ценность молока и молочных продуктов. Химический состав и сравнительная характеристика различных видов молока.
25. Санитарно-гигиеническая оценка качества молока. Показатели безопасности. Эпидемиологическая роль молока. Способы обработки молока, их гигиеническая характеристика.
26. Медико-биологические требования к безопасности пищевых продуктов (система сертификации качества продовольственного сырья и пищевых продуктов).
27. Пищевая и биологическая ценность мяса. Санитарно-гигиеническая оценка качества мяса, медико-биологические требования к безопасности. Профилактика заболеваний, передающихся через мясо животных.
28. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Роль и значение в распространении глистных инвазий.
29. Кисломолочные продукты, сыры, сухое и сгущенное молоко, их питательная ценность.
30. Пестициды, миграция во внешней среде. Свойства основных групп пестицидов, определяющие влияние их на организм человека.
31. Пестициды и их классификация. Фосфор- и хлорорганические ядохимикаты, их сравнительная токсиколого-гигиеническая оценка и характеристика.
32. Нитраты, остаточные количества в продуктах питания, особенности механизмов биотрансформации..
33. Пищевые отравления, классификация. Микотоксикозы: эрготизм и др.
34. Гигиенические требования, предъявляемые к пищеблокам больничных учреждений (планировка, оборудование, санитарный режим).
35. Стафилококковые пищевые отравления, профилактика.
36. Ботулизм и его профилактика.
37. Пищевые отравления небактериального происхождения, их профилактика.
38. Атмосферный воздух как внешняя среда. Газовый состав атмосферного воздуха и его влияние на организм.
39. Источники загрязнения атмосферного воздуха. Меры по охране атмосферного воздуха. Характеристика воздушного бассейна г. Саратова и особенности его формирования.
40. Гигиеническая характеристика факторов, определяющих закономерности поведения атмосферных загрязнений.
41. Значение и влияние физических факторов внешней среды на теплообмен организма.
42. Атмосферное давление, его влияние на организм, способы определения.
43. Температура и влажность воздуха, их влияние на организм, способы определения.
44. Комплексное влияние метеорологических условий на организм человека.
45. Климат и погода. Влияние климатических условий на организм. Проблема акклиматизации как сложный социально-биологический процесс приспособления человека к новым климатическим условиям.
46. Профилактика профессиональных заболеваний, связанных с работой в условиях повышенного и пониженного атмосферного давления.
47. Основные понятия нормативов качества атмосферного воздуха. Контроль за охраной атмосферного воздуха.
48. Санитарно-гигиенический контроль за качеством воздушной среды. Методы отбора проб и контроля химического состава воздуха.
49. Естественный радиоактивный фон, его значение.
50. Гигиенические принципы нормирования микроклимата жилищ. Влияние неблагоприятных микроклиматических факторов на организм, их комплексная оценка.

51. Гигиенические требования к воздушной среде лечебно-профилактических учреждений и жилых помещений (микrokлиматический фактор, показатели загрязнения).

52. Способы улучшения качества воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка различных систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

53. Урбанизация и проблемы экологии. Особенности формирования окружающей среды в городах и ее влияние на здоровье.

54. Гигиенические требования к планировке городов. Градообразующие факторы и структура современного города. Принцип районной планировки.

55. Солнечная радиация и ее биологическое действие. Значение инфракрасной, видимой и ультрафиолетовой частей солнечного спектра. Профилактика УФ-недостаточности.

56. Значение естественного освещения и способы его оценки. Гигиенические требования к дневному освещению. Факторы, влияющие на уровень естественного освещения.

57. Гигиенические требования к искусственному освещению жилых и общественных зданий, больничных помещений различного назначения. Гигиеническая оценка различных типов светильников и условий их применения.

58. Гигиеническая оценка различных источников искусственного освещения. Особенности люминесцентного освещения. Классификация и область применения люминесцентных ламп.

59. Роль воды в патологии человека. Эпидемиологическое значение воды.

60. Влияние химического состава воды на состояние здоровья населения.

61. Физиолого-гигиеническое значение воды и понятие о нормах водопотребления.

62. Факторы, формирующие качество воды. Химико-бактериальные параллели и санитарно-химические показатели качества воды.

63. Законодательство в области охраны источников водоснабжения. Санитарно-эпидемиологическое обоснование зон водоохраны, принципы установления их для открытых и подземных источников.

64. Гигиеническая характеристика источников водоснабжения (подземные и поверхностные). Процессы самоочищения водоемов.

65. Гигиенические требования, предъявляемые стандартом к воде источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения.

66. Охрана водоемов от загрязнений ("Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами", 1988).

67. Гигиеническое значение централизованного водоснабжения. Способы улучшения качества воды и их гигиеническая оценка.

68. Методы обеззараживания питьевой воды, их гигиеническая оценка.

69. Гигиенические требования, предъявляемые стандартом на питьевую воду к эпидемиологическим показателям безопасности питьевой воды. Показатели вирусного загрязнения воды.

70. Гигиенические требования, предъявляемые стандартом на питьевую воду к органолептическим свойствам и химическому составу воды.

71. Стандартизация качества питьевой воды в РФ. Международные стандарты качества питьевой воды.

72. Методы хлорирования воды, условия их применения.

73. Хлорирование воды по хлорпотребности. Понятия: хлорпотребность, хлорпоглощаемость, рабочая доза хлора. Контроль за эффективностью хлорирования.

74. Методы улучшения органолептических свойств воды, их гигиеническая характеристика.

75. Коагуляция воды, сущность процесса, гигиеническая оценка эффективности.

76. Роль воды в возникновении эндемических заболеваний (флюороз, кариес, эндемический зоб).

77. Хлорирование воды как метод обеззараживания. Принцип, реагенты и их эффективность, механизм бактерицидного действия хлорсодержащих соединений. Факторы, влияющие на эффективность хлорирования.

78. Почва как фактор внешней среды. Роль почвы в распространении инфекционных заболеваний и инвазий. Микроорганизмы почвы и процессы самоочищения. Санитарные показатели загрязнения почвы.

79. Характеристика и источники антропогенного загрязнения почвы. Процессы самоочищения почвы. Эпидемиологическое значение почвы.

80. Гигиеническое значение очистки населенных мест. Системы очистки, их сравнительная характеристика. Значение канализации. Характеристика и классификация сточных вод, система канализации.

81. Гигиеническая характеристика методов очистки сточных вод, их гигиеническая эффективность, классификация.

82. Методы биологической очистки и обеззараживания сточных вод, их гигиеническая эффективность.

83. Системы строительства больниц и их гигиеническая оценка. Особенности современного больничного строительства.

84. Больничный участок. Гигиенические требования к его организации.

85. Палатная секция. Гигиенические требования к ее планировке и благоустройству.

86. Профилактика внутрибольничных инфекций.

87. Гигиеническая регламентация качества внутрибольничной среды.

88. Гигиенические требования к приемным отделениям больниц. Особенности внутренней планировки специализированных отделений больниц.

89. Гигиенические требования, предъявляемые к устройству, оборудованию и эксплуатации рентгеновских и радиологических отделений больниц.

90. Гигиенические аспекты организации работы врачей различного профиля. Особенности труда хирургов, акушеров-гинекологов, анестезиологов и др. Профилактика заболеваний, связанных с профессиональной деятельностью.

91. Шум как социально-гигиеническая проблема. Влияние шума на организм. Меры борьбы с шумом на производстве.

92. Производственный шум, классификация, гигиенические принципы нормирования.

93. Вибрация, влияние на организм. Нормирование допустимых уровней.

94. Вибрация в условиях производства. Вибрационная болезнь, ее профилактика.

95. Промышленные яды. Общие закономерности влияния промышленных ядов на организм.

96. Промышленные яды. Характер действия промышленных ядов. Острые и хронические отравления. Понятие о ПДК. Меры профилактики профессиональных отравлений.

97. Производственная пыль, классификация, физико-химические свойства, принципы нормирования.

98. Профессиональные заболевания, вызванные пылью. Меры профилактики.
99. Ионизирующее излучение, виды, свойства. Дозы излучения, единицы измерения. Нормы радиационной безопасности.
100. Гигиена труда при работе с радиационными веществами и источниками ионизирующих излучений. Защита от внутреннего и внешнего облучения медицинского персонала радиологических отделений больницы.
101. Военная гигиена и ее особенности. Основоположники отечественной военной гигиены (А.Н.Доброславин, В.Г.Хлопин, Ф.Г.Кротков). Организация санитарно-гигиенических мероприятий в мирное и военное время.
102. Обитаемость как проблема военной гигиены.
103. Силы и средства медицинской службы вооруженных сил РФ по проведению санитарно-гигиенических мероприятий в мирное и военное время.
104. Организация водоснабжения войск в военное время. Задачи по полевому водоснабжению. Разведка водоисточника.
105. Требования к качеству воды в военное время. Оценка качества воды с помощью табельных средств.
106. Методы улучшения качества воды в полевых условиях.
107. Гигиена водоснабжения при полевом размещении войск. Пункты водоснабжения. Нормы полевого водоснабжения.
108. Технологические особенности обработки воды в полевых условиях в военное время. Табельные средства очистки воды.
109. Организация водоснабжения при казарменном размещении войск. Обязанности медицинской службы, нормы водопотребления. Требования к качеству воды.
110. Санитарно-гигиеническая оценка воды, зараженной РВ и ОВ. Способы дезактивации воды.
111. Особенности питания военнослужащих, требования к питанию войск. Обязанности медицинской службы по организации питания личного состава в мирное время.
112. Организация питания военнослужащих в полевых условиях и в военное время.
113. Гигиеническая оценка общевоинского пайка. Нормы пищевого довольствия.
114. Гигиена труда в танковых войсках.
115. Гигиеническая характеристика труда на радиолокационных установках (операторы боевых систем).
116. Специфические и неспецифические факторы обитаемости на РЛС.
117. СВЧ-излучения, их биологическое действие. ПДУ облучения.
118. Ракетные топлива, классификация, токсиколого-гигиеническая характеристика.
119. Меры профилактики поражений личного состава компонентами ракетных топлив.
120. Военные городки, зонирование, гигиенические требования к казармам.
121. Полевое размещение войск. Гигиенические требования к участку для разбивки лагеря. Требования к размещению личного состава в лагере.
122. Типы фортификационных сооружений, характеристика пребывания в них (обитаемость).
123. Медицинская экспертиза воды в полевых условиях. Табельные средства оценки качества воды.
124. Гигиенические требования к планировке, оборудованию и содержанию школ.
125. Физиолого-гигиенические основы утомления школьников. Гигиенические аспекты учебно-воспитательного процесса в школе.
126. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной позы учащихся. Гигиенические требования к школьной мебели и ее размещению.
127. Основные закономерности роста и развития детей. Факторы, влияющие на развитие детей и подростков. Акселерация, ее социально-гигиеническое значение.
128. Методы изучения и оценки физического развития детей и подростков.
129. Комплексная оценка физического развития детей и подростков.
130. Профилактика нарушений зрения у детей.
131. Нитраты во внешней среде, их миграция и влияние на организм человека.
132. Геосфера. Экологическое значение почвы и ее гигиеническая оценка.
133. Современные аспекты обеспечения населения доброкачественной питьевой водой. Барьерная роль водоочистных сооружений. Локальные устройства доочистки питьевой воды.