

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Институт естественных наук

Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор Института
естественных наук
Гаврик С.Ю.
«26» 02 2026 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине

Гигиена и экология с санитарно-гигиенической экспертизой

Направлению подготовки: 06.03.01 Биология

Профиль подготовки: Биомедицина и лабораторная диагностика

Квалификация выпускника: бакалавр

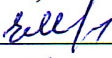
Форма обучения: очная, очно-заочная

Курс: 4 (7, 8-й семестр) - ОФО, 2 курс (А, В, С- семестр) - ОЗФО

Разработчик

к.мед.н., доцент Гаврик С. Ю.

Заведующий кафедрой лабораторной
диагностики, анатомии и физиологии

 Климочкина Е.М.
«22» 01 2026 г.

Луганск, 2026

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими компетенциями:

Общепрофессиональными (ОПК):

- способен осуществлять мероприятия по охране, использованию, мониторингу и восстановлению биоресурсов, используя знание закономерностей и методов общей и прикладной экологии (ОПК-4).

1.2. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-4. Способен осуществлять мероприятия по охране, использованию, мониторингу и восстановлению биоресурсов, используя знание закономерностей и методов общей и прикладной экологии.	ОПК-1.1. Знает теоретические основы микробиологии и вирусологии, ботаники, зоологии и использует их для изучения жизни и свойств живых объектов, их идентификации и культивирования; ОПК-1.2. Умеет применять методы наблюдения, классификации, воспроизводства биологических объектов в природных и лабораторных условиях; использовать полученные знания для анализа взаимодействий организмов различных видов друг с другом и со средой обитания; ОПК-1.3. Владеет опытом участия в работах по мониторингу и охране биоресурсов, использования биологических объектов	Знает: социальные и гигиенические аспекты питания населения; основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; основные официальные нормативные документы; показатели здоровья населения; факторы, формирующие здоровье человека (экологические, профессиональные, природно-климатические, эндемические, социальные, эпидемиологические, психоэмоциональные); заболевания, связанные с неблагоприятным воздействием климатических и социальных факторов; основы профилактической медицины, организации профилактических мероприятий,

	<p>для анализа качества среды их обитания; ОПК-1.4. Понимает роль биологического разнообразия как ведущего фактора устойчивости живых систем и биосферы в целом.</p>	<p>направленных на укрепление здоровья населения; методы санитарно-просветительной работы. Умеет: анализировать и оценивать состояние здоровья населения и влияние на него факторов окружающей и производственной среды; участвовать в организации и оказании лечебно-профилактической и санитарно-эпидемиологической помощи населению с учетом его социально-профессиональной и возрастно-половой структуры; выполнять профилактические, гигиенические мероприятия; проводить экологическую экспертизу и экологическое прогнозирование деятельности человека; оценивать факторы, влияющие на состояние здоровья; использовать в проф. деятельности первичную и вторичную профилактику (на основе доказательной медицины); устанавливать причинно-следственные связи изменений состояния здоровья от воздействия факторов среды обитания. Владеет навыками: проведения лабораторно-практических работ; проведения гигиенических и профилактических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения.</p>
--	---	---

1.3. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ОПК-4	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области гигиены, санитарии и экологии; - основные разделы работы санитарно-гигиенической лаборатории; - права и обязанности медицинского лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории; - правила техники безопасности, охраны труда в отрасли и личной гигиены при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; -определения основных гигиенических понятий и терминов; - классификацию факторов окружающей среды; - гигиенические характеристики факторов окружающей среды (воздуха, грунта, воды, производственных условий); -принципы гигиенического нормирования факторов окружающей среды; - гигиенические требования к оборудованию объектов факторов окружающей среды различного назначения; - гигиенические основы личной гигиены; - гигиенические требования к водоснабжению; - показатели качества питьевой воды; -основные положения и понятия в области радиационной гигиены; -основные законодательные и нормативные документы в области государственного санитарного надзора. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в санитарно-гигиенической лаборатории; - соблюдать правила техники безопасности, охраны труда в отрасли и личной гигиены при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; - работать с нагревательными приборами, лабораторной посудой, кислотами, щелочами, легковоспламеняющимися веществами; - оказывать первую медицинскую помощь; - работать с нормативно-законодательными документами; - измерять и давать оценку температурному режиму, влажности, скорости движения воздуха, атмосферному давлению; - отбирать пробы грунта для лабораторного исследования; - проводить исследования грунта; - отбирать пробы воды, консервировать их; - отбирать пробы сточной воды; - определять освещенность с помощью люксметра; -рассчитать световой коэффициент, коэффициент естественной освещенности, угол падения, угол отражения в помещении; - проводить физико-химическое исследование пищевых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - мяса, кулинарных изделий, колбас, - рыбы, - молока, кисломолочных продуктов, - хлеба, муки, - пищевых жиров, - баночных консервов, - безалкогольных напитков; - оценивать меню-раскладку; - рассчитывать калорийность и химический состав готовых блюд; <p>владеть:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - применения теории гигиены и экологии в решении конкретных вопросов санитарной практики; - дозиметрическим и радиометрическим контролем за объектами окружающей среды; - методами определения содержания остаточного хлора в воде; - методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторного исследования; - оформлением сопроводительной документации.
--	---

1.4. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Система оценивания учебных достижений студентов очной формы обучения

Вид учебной работы	Количество баллов
7 семестр	
Устные ответы на лабораторных работах	20
Выполнение и защита лабораторной работы	20
Решение задач	5
Написание реферата	5
Самостоятельная работа	10
Зачет	40
Итого за семестр:	100
8 семестр	
Устные ответы на лабораторных работах	20
Выполнение и защита лабораторной работы	10
Решение задач	5
Написание реферата	5
Самостоятельная работа	10
Экзамен	50
Итого за семестр:	100

Система оценивания учебных достижений студентов очно-зочной формы обучения

Вид учебной работы	Количество баллов
А семестр	
Устные ответы на лабораторных работах	20
Выполнение и защита лабораторной работы	20
Решение задач	20
Написание реферата	20
Самостоятельная работа	20
Итого за семестр:	100
В семестр	
Устные ответы на лабораторных работах	20
Выполнение и защита лабораторной работы	10
Решение задач	5
Написание реферата	5

Самостоятельная работа	10
Зачет	50
Итого за семестр:	100
С семестр	
Устные ответы на лабораторных работах	20
Выполнение и защита лабораторной работы	10
Решение задач	10
Самостоятельная работа	10
Экзамен	50
Итого за семестр:	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90 – 100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83 – 89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75 – 82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63 – 74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	

Удовлетворительно	50 – 62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21 – 49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	0 – 20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного опроса:

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований.
2. Медико-социальные проблемы демографических процессов.
3. Методика изучения и оценка показателей природного движения.
4. Методика изучения и оценка показателей смертности новорожденных.
5. Гигиеническое значение солнечной радиации.

6. Методы определения интенсивности и профилактической дозы ультрафиолетового (УФ) излучения и его использование с целью профилактики заболеваний и санации воздушной среды.
7. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы).
8. Гигиена населенных мест Гигиена жилища.
9. Микроклимат, отопление, вентиляция, природное и искусственное освещение, методы их измерения и гигиеническая оценка.
10. Методика определения и гигиеническая оценка температуры, влажности, скорости движения воздуха, их влияния на теплообмен.
11. Исследование барометрического давления.
12. Методики определения и гигиенической оценки природного и искусственного освещения.
13. Методики определения концентрации CO₂ и окисление кислородом воздуха как показателей антропогенного загрязнения воздуха и вентиляции помещений.
14. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияние на здоровье населения.
15. Гигиеническая оценка комплексного влияния параметров микроклимата на теплообмен человека (кататермометрия, эквивалентно-эффективные, результирующие температуры).
16. Методика гигиенической оценки влияния климато-погодных условий на здоровье человека. Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций.
17. Гигиена воды и водоснабжения.
18. Гигиена грунта и очистка населенных мест.
19. Методика санитарного обследования источников водоснабжения и отбора проб воды для бактериологического и санитарно-химического исследования.
20. Методика оценки питьевой воды по результатам лабораторного анализа проб.

21. Методы и способы очистки, обеззараживания воды при централизованном и децентрализованном водоснабжении.
22. Гигиена грунта и очистка населенных мест.
23. Методика гигиенической оценки грунта по данным санитарного обследования участка и результатам лабораторного анализа проб.
24. Санитарная очистка населенных мест.
25. Общая схема и сооружения для очистки бытовых сточных вод.
26. Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы.
27. Методика изучения и оценка пищевого статуса человека и медицинского контроля за обеспечением организма витаминами.
28. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
29. Методики оценки адекватного питания по меню-раскладке, обеспечение витаминами.
30. Оценка адекватности питания организованных коллективов по меню-раскладке.
31. Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов. Методика экспертной оценки пищевых продуктов и готовых блюд по результатам их лабораторного анализа.
32. Методика расследования случаев пищевых отравлений. Методы консервирования пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика. Пищевые добавки, их гигиеническая характеристика.
33. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний.
34. Гигиенические основы лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
35. Гигиенический надзор за питанием различных возрастных групп, профессий, больных в стационарах, оздоровительных учреждениях. Парентеральное питание, его гигиеническое обоснование.

36. Гигиена и физиология труда. Методика гигиенической оценки тяжести и напряженности труда, вредностей трудового процесса. Санитарное законодательство в отрасли охраны труда.
37. Гигиенические требования к режиму труда.
38. Санитарное законодательство об охране труда.
39. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние.
40. Методика гигиенической оценки опасных и вредных факторов производственной среды и реакция организма на их влияние.
41. Методика гигиенической оценки шума и вибрации.
42. Гигиена детей и подростков.
43. Закономерности роста и развития детского организма.
44. Гигиена трудового, физического, психофизиологического обучения и воспитания детей и подростков.
45. Методика оценки состояния здоровья и физического развития детей и подростков.
46. Методы определения возрастных психофизиологических особенностей детей и подростков.
47. Гигиеническая оценка режима дня и учебно-воспитательного процесса детей разных возрастных групп.
48. Методы исследования и оценка влияния факторов окружающей среды на здоровье детей и подростков.
49. Определение группы здоровья и физического развития.
50. Основы предупредительного санитарного надзора.
51. Методика определения и гигиенической оценки коэффициента природной освещенности (КПО) с помощью графиков Данилюка и времени инсоляции помещений строений по архитектурно-строительным чертежам.
52. Гигиена лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование.

53. Современные проблемы больничного строительства. Гигиенические меры оптимизации условий пребывания больных в лечебно-профилактических учреждениях.
54. Профилактика внутрилабораторных инфекций.
55. Профилактика ВИЧ инфекции в медицинских учреждениях.
56. Радиационная гигиена, противорадиационная защита в медицинских учреждениях и других объектах, использующих источники ионизирующей радиации. Методы и способы радиационного контроля.
57. Основы организации санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях.
58. Гигиена полевого размещения потерпевшего населения и гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф.
59. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях.
60. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях.
61. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств.
62. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций.
63. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.
64. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.
65. Гигиена одежды и обуви. Гигиеническая оценка моющих средств, тканей и бытовой, производственной, больничной одежды.

66. Градообразующие факторы, группы населения и структура современного города. Гигиенические проблемы, связанные с ростом городов
67. Поверхностные водоисточники, их гигиеническая характеристика и процессы самоочищения.
68. Источники загрязнения воды, их виды и сравнительная гигиеническая характеристика.
69. Методы очистки питьевой воды, их характеристика.
70. Методы отбора проб воды для санитарно-химического и бактериологического исследования, приборы, их устройство.
71. Производственная вибрация, её виды. Основные физические параметры и приборы для их определения. Воздействие вибрации на организм. Профилактические мероприятия.
72. Пыль, её классификация. Физические и химические свойства пыли и их санитарно-гигиеническое значение. Методы определения запыленности воздуха.
73. Особенности и отличия умственного труда от физического. Гигиена умственного труда. Профилактика утомления.
74. Физическое развитие детей и подростков, как один из показателей состояния здоровья.
75. Методы изучения и оценки физического развития детей и подростков.
76. Акселерация, ретардация, децелерация физического развития, их социальное и гигиеническое значение. Гипотезы, объясняющие акселерацию.
77. Закономерности роста и развития подрастающего поколения.
78. Факторы, формирующие здоровье подрастающего поколения. Группы здоровья.
79. Антропометрические показатели, используемые для изучения физического развития. Правила проведения антропометрии.
80. Профессиональная ориентация и врачебно-профессиональная консультация подростков.

81. Виды и свойства тканей, используемых в изготовлении одежды.
82. Значение одежды и обуви. Гигиенические требования к одежде и обуви.
83. Личная гигиена (гигиена полости рта, поверхности кожи и т.д.).
84. Особенности гигиенического нормирования экзогенных химических веществ в воде водоёмов.
85. Особенности гигиенического нормирования химических веществ в атмосферном воздухе.
86. Особенности гигиенического нормирования химических веществ в производственной зоне.
87. Особенности гигиенического нормирования химических веществ в пищевых продуктах.
88. Методика расследования пищевых отравлений. Роль врача-лечебника и санитарной службы в расследовании пищевых отравлений.
89. Токсикоинфекции, этиология, патогенез. Клинические симптомы. Эпидемиология и профилактика.
90. Витамины. Значение их в питании человека. Проблема обеспечения населения витаминами, гипо- и авитаминозы А, В, С, Д и их профилактика.
91. Определение и содержание военной гигиены. Роль и место санитарно-гигиенических мероприятий в общей системе медицинского обеспечения войск в военное время.
92. Определение гигиены труда как самостоятельной дисциплины. Связь с физиологией труда, эргономикой, инженерной психологией. Обитаемость как физиологическая проблема в гигиене военного труда.
93. Гигиена труда в радиотехнических войсках. Специфические и неспецифические факторы внешней среды, влияние на личный состав.
94. Биологическое действие и ПДУ СВЧ - облучения. Организация мероприятий по профилактике вредного действия СВЧ – поля. Основные способы защиты от него. Гигиена труда на радиостанциях.
95. Гигиенические требования к участку для размещения войск в полевых условиях. Типы полевых жилищ и их гигиеническая оценка.
96. Землянка – основной тип жилища при полевом размещении войск. Опыт ВОВ.
97. Гигиена службы в артиллерии. Особенности условий службы артиллеристов. Физическая нагрузка на органы зрения. Ударные волны. Их влияние на организм человека и меры защиты.
98. Санитарно-гигиенические мероприятия при передвижении по железной дороге, автомобильном транспорте и в пешем строю.

99. Особенности санитарно-гигиенических мероприятий при передвижении войск зимой и в условиях высоких температур.
100. Порядок сбора и захоронения погибших бойцов. Обязанности военно-медицинской службы.
101. Понятие о различных типах фортификационных сооружений и их значение в условиях современной войны. Характеристика условий пребывания в них.
102. Особенности микроклимата и химического состава воздуха в закрытых фортификационных сооружениях. Предельно-допустимые значения метеофакторов. ПДК кислорода и углекислоты.
103. Краткая характеристика некоторых веществ, определяющих условия военного труда (аккумуляторные газы, антидетонаторы).
104. Краткая характеристика некоторых веществ, определяющих условия военного труда (горюче-смазочные материалы, антифризы).
105. Характеристика комплектов и приборов, используемых при проведении гигиенических исследований в полевых условиях: ДП-5А, ЛГ-1, МПХР, РЛУ-2.
106. Силы и средства, методы медицинской экспертизы продовольствия в условиях заражения РВ, ОВ, БС.
107. Организация и проведение медицинской экспертизы продовольствия в условиях возможного заражения РВ, ОВ, БС. Этапы экспертизы в полевых условиях.
108. Характеристика рабочих мест членов экипажа танков и боевых машин пехоты: шум, вибрация, метеоусловия, мероприятия по предупреждению их неблагоприятного воздействия; освещение.
109. Загрязнение воздуха в танках и боевых машинах пехоты пороховыми и выхлопными газами, их состав, действие на организм человека.
110. Размещение войск в населенных пунктах. Перспективные полевые здания –передвижные, блочно-контейнерные, надувные.
111. Способы дезактивации и обезвреживания продовольствия и тары.
112. Питание в условиях применения оружия массового поражения.
113. Организация и проведение разведки водоисточников.
114. Обязанности инженерных и химических войск (служб), медицинской и продовольственной службы в организации водоснабжения войск в полевых условиях.
115. Оценка качества воды в полевых условиях, используемые табельные комплекты и приборы, их краткие тактико-технические данные; методы исследования.
116. Пункты водоснабжения и водоразбора, гигиенические требования и их оборудование. Санитарный надзор за водоснабжением войск в условиях применения оружия массового поражения.
- 117 Гигиена детей и подростков. Предмет, цели, задачи, место в работе врача.

- 118 История развития гигиены детей и подростков – Мольков А.В., Громбах С.М., Сердюковская Г.Н.
- 119 Здоровье детей и подростков. Понятие, методы изучения.
- 120 Неравномерность темпов роста и развития детского организма. Гигиеническое значение и практическое применение.
- 121 Физическое развитие, понятие. Анализ физического развития детей и подростков, его цели и задачи.
- 122 Оценка физического развития методом сигмальных отклонений, построение антропометрического профиля, значение.
- 123 Методика вариационно-статистической обработки антропометрических данных. Стандарты физического развития.
- 124 Оценка физического развития детей и подростков по шкалам регрессии, коэффициент регрессии.
- 125 Понятие о центильной оценке физического развития детей и подростков. Классификация групп физического развития.
- 126 Оценка физического развития методом определения физиологической зрелости.
- 127 Оценка здоровья детей и подростков на индивидуальном уровне. Критерии здоровья по С.М. Громбаху.
- 128 Закаливание. Понятия, средства, сущность закаливания.
- 129 Закаленность. Оценка эффективности закаливания. Методы определения степени закаленности, распределение на группы.
- 130 Гигиенические требования к наружной и внутренней планировке детских дошкольных учреждений. Санитарно-противоэпидемический режим в детских дошкольных учреждениях, понятие, система гигиенических и противоэпидемических мероприятий.
- 131 Гигиенические требования к воздушно-тепловому и световому режиму в детских дошкольных учреждениях.
- 132 Групповая ячейка. Состав помещений для детей дошкольного возраста. Гигиенические требования к микроклимату, воздухообмену, освещению отдельных помещений.
- 133 Гигиенические требования к детским игрушкам, к школьным учебникам.
- 134 Гигиенические требования к детской мебели, маркировке, рассаживанию детей. Обязанности мед. персонала по контролю за рассаживанием детей.
135. Понятие о рациональном питании детей.
- 136 Организация питания в детских коллективах, особенности питания в учреждениях разных типов: детские дошкольные, общеобразовательные школы, ПТУ.
- 137 Адаптация детей к обучению в школе. Методы определения «школьной зрелости», оценка.
- 138 Оптимальный двигательный режим как важнейший принцип физического воспитания, гипер- и гипокинезия, меры профилактики.
- 139 Характеристика режима дня и требования для детей дошкольного и школьного возраста.
- 140 Организация учебного процесса, гигиенические принципы.

- 141 Гигиенические требования к учебно-производственному обучению в ПТУ. Основы законодательства по охране труда подростков, статьи Трудового кодекса Российской Федерации 2001 г.
- 142 Понятие о профориентации и профотборе, медицинские аспекты.
- 143 Понятие о врачебно-профессиональной консультации подростков. Медицинское освидетельствование подростков.
- 144 Контроль физического воспитания детей дошкольного и школьного возраста. Особенности физического воспитания детей с хроническими заболеваниями.
145. Гигиенические требования к планировке, оборудованию и содержанию школ. Подбор и расстановка мебели в классной комнате. Освещение, микроклимат, их нормирование.
146. Понятия о микробах, их видах, условиях жизнедеятельности.
147. Производственный травматизм, меры предупреждения
148. Приготовление препарата «раздавленная капля».
149. Условия развития микробов в различных пищевых продуктах.
150. Требования к внутренней отделке и оборудованию магазинов.
151. Микрокопирование плесневых грибов
152. Понятие о скоропортящихся продуктах.
153. Сальмонеллез, ботулизм, характеристика, причины, меры предупреждения.
154. Микроскопирование дрожжей.
155. Меры предупреждения попадания микробов на пищевые продукты.
156. Санитарные требования к транспортировке продуктов и транспорту.
157. Приготовление питательных сред.
158. Меры, препятствующие развитию микробов в продуктах.
159. Кишечные инфекции и их профилактика.
160. Посев микроорганизмов на плотных средах.
161. Микробы полезные для человека, их использование при изготовлении пищевых продуктов.
162. Профессиональные вредности, их характеристика.
163. Метод посева расплавленная среда.
164. Глистные заболевания, их характеристика.
165. Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор.
166. Влияние осмотического давления на микроорганизмы.
167. Пищевые отравления бактериального происхождения.

168. Формы государственного надзора в области санитарии и гигиены.
169. Влияние реакции среды на микроорганизмы.
170. Понятия о токсинфекциях и бактериальных токсикозах.
171. Ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль.
172. Влияние антисептиков на микроорганизмы.
173. Стафилококковые отравления, меры предупреждения.

174. Влияние внешней среды на развитие микробов.
175. Влияние продуктов клеточного обмена на микроорганизмы.
176. Понятия о микробах, их видах, условиях жизнедеятельности.
177. Медицинские обследования, их цель и виды.
178. Решение производственных ситуаций.
179. Кишечные инфекции и их профилактика.
180. Санитарные требования к транспортировке продуктов и транспорту.
181. Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря.
182. Пищевые отравления бактериального происхождения.
183. Санитарные требования к складированию и хранению различных видов продуктов.
184. Приготовление растворов моющих средств, обработка инвентаря.
185. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов.
186. Санитарный режим работников на производстве.
187. Сальмонеллез, ботулизм, характеристика, причины, меры предупреждения.
188. Производственный травматизм, меры предупреждения.
189. Виды систем производственного водоснабжения
190. Типовое учреждение по медицинскому обслуживанию рабочих
191. Производственный травматизм
192. Острые профессиональные отравления
193. Хронические профессиональные отравления
194. Отравления ртутьорганическими пестицидами
195. Отравления аммиаком
196. Отравления оксидами азота
197. Отравления марганцем
198. Отравления бензолом
199. Отравления хромом
200. Отравления бериллием
201. Воздействие вредного производственного фактора на рабочего
202. Вредные производственные факторы при работе механизаторов
203. Роль микроэлементов в питании человека
204. Паразиты мяса, способы обнаружения и обезвреживания.
205. Гигиеническая норма шумов в дневное время
206. Гигиеническая характеристика этапов изучения причинно-следственных связей в развитии неинфекционных заболеваний.
207. Экологическая безопасность продуктов питания.
208. Биологическое значение радиации, ее профилактика.
209. Гигиенические требования к приемному отделению.
210. Гигиенические требования к отделению и палатной секции.
211. Гигиенические требования к палате, боксу, полубоксу.
212. Гигиенические требования к приемным отделениям больниц.
213. Особенности планировки хирургического отделения больницы и гигиеническое обеспечение санитарного режима.

214. Гигиенические требования к воздушно-тепловому режиму больничных помещений.
215. Гигиеническое обеспечение лечебно-охранительного режима в больнице.
216. Концепция здорового питания. Принципы здорового питания.
217. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Эссенциальные пищевые вещества, минорные биологически активные вещества.
218. Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, методы определения.
219. Рекомендации по выбору продуктов на основе «Пирамиды питания».
220. Понятие «состояние питания», виды, методы оценки.
221. Недостаточность питания, нарушения в состоянии здоровья, профилактика.
222. Избыточное питание, нарушения в состоянии здоровья, профилактика.
223. Алиментарные заболевания, их классификация, профилактика.
224. Биологически активные добавки к пище, их классификация, роль в профилактике заболеваний и оздоровлении организма.
225. Гигиеническая характеристика основных химических загрязнителей продуктов питания.
226. Экологическая безопасность продуктов питания. Профилактические мероприятия.
227. Пищевые отравления. Классификация. Тактика врача в очаге пищевого отравления.
228. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика.
229. Пищевые микробные токсикозы. Профилактика.
230. Пищевые микотоксикозы. Профилактика.
231. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблока больницы, кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовой пищи. Контроль состояния здоровья персонала.
232. Организация питания личного состава войск в полевых условиях. Гигиенический контроль
233. Организация и проведение гигиенической экспертизы продовольствия и воды при применении оружия массового поражения.
234. Организация водоснабжения войск в полевых условиях. Гигиенический контроль.
235. Задачи медицинской службы по контролю за работой пункта водоснабжения.
236. Методы улучшения качества питьевой воды в полевых условиях. Табельные средства улучшения качества питьевой воды, их характеристика.
237. Специфические факторы вредности при обслуживании радиолокационных станций. Действие на организм, профилактика.
238. Профессиональное здоровье населения как медико-социальная проблема. Законодательство в области охраны труда и сохранения здоровья работающих.
239. Предмет и задачи медицины труда. Методы исследований, применяемые в гигиене труда. Классификация вредных и опасных производственных факторов.
240. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.
241. Гигиенические нормативы.
242. Принципы профилактики воздействия производственных факторов.

243. Профессиональные заболевания: определение, классификация, лечебно-профилактические мероприятия.
244. Профессиональные вредности у медицинского персонала. Профилактика профессиональной заболеваемости.
245. Особенности профессиональной деятельности врачей-хирургов.
246. Профилактика неблагоприятного влияния профессиональных вредностей на здоровье врачей.
247. Гигиена труда рентгенологов
248. Гигиена труда радиологов
249. Основные виды ионизирующих излучений и их радиационно-гигиеническая характеристика.
250. Принципы гигиенического нормирования воздействия на людей ионизирующих излучений.
251. Биологическое действие радиации, профилактические мероприятия.
252. Профилактика вредного влияния ионизирующих излучений при работе с закрытыми и открытыми источниками.
253. Гигиена труда при работе в условиях повышенного и пониженного атмосферного давления, высоких и низких температур. Профилактика профзаболеваний.
254. Гигиена труда работников сельского хозяйства. Профилактика профзаболеваний.
255. Основные группы ядохимикатов, применяемых в сельском хозяйстве.
256. Гигиена труда, профилактика профессиональных заболеваний в сельском хозяйстве.
257. Пыль как фактор риска здоровью в условиях производственной среды. Принципы гигиенического нормирования. Профилактика профессиональной патологии.
258. Эколого-гигиенические требования к размещению и планировке земельного участка образовательных учреждений.
259. Гигиенические принципы планировки зданий образовательных учреждений: дошкольное учреждение, школа.
260. Гигиенические требования к устройству и оборудованию помещений образовательной школы.
261. Гигиеническая оценка школьной мебели.
262. Физиолого-гигиенические основы режима дня школьников.
263. Профессиональная ориентация и врачебно-профессиональная консультация подростков.
264. Биологический возраст детей и подростков, критерии оценки. Готовность к обучению и адаптация к школе.
265. Факторы риска здоровью детей и подростков. понятие «школьные болезни», их профилактика.
266. Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков, критерии, группы здоровья.
267. Термограф, характеристика
268. Гигрометр, характеристика

- 269. Гигрограф, характеристика
- 270. Барометр, характеристика
- 271. Анемометр, характеристика
- 272. Люксметр, характеристика
- 273. Прибор Кротова, характеристика
- 274. Тазометр, характеристика
- 275. Радиометр, характеристика
- 276. Принципы гигиенического нормирования
- 277. Вентиляция. Гигиеническая оценка, показатели, вентиляция в различных учреждениях.
- 278. Погода, классификация, влияние на здоровье
- 279. Особенности устройства роддома
- 280. Утилизация медицинских отходов и твёрдых бытовых отходов

2.2. Темы для подготовки мультимедийных презентаций

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований.
2. Медико-социальные проблемы демографических процессов
3. Гигиеническое значение окружающей среды и методы его исследования.
4. Гигиена населенных пунктов и жилища. Гигиена воздушной среды
5. Гигиеническое значение солнечной радиации
6. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы)
7. Гигиена населенных мест. Гигиена жилища
8. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияние на здоровье населения
9. Гигиена воды и водоснабжения. Гигиена грунта, санитарная очистка населенных мест
10. Гигиена воды и водоснабжения. Гигиена грунта и очистка населенных мест
11. Гигиена грунта и очистка населенных мест
12. Гигиена общего питания
13. Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы
14. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания

15. Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов
16. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний
17. Гигиена труда
18. Гигиена и физиология труда
19. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние
20. Гигиена детей и подростков.

2.3. Вопросы для проведения контрольной работы

1. Методика определения и гигиенической оценки коэффициента природной освещенности (КПО) с помощью графиков Данилюка и времени инсоляции помещений строений по архитектурно-строительным чертежам
2. Первичная профилактика ВИЧ инфекции
3. Гигиеническая оценка размещения и планирования отдельных структурных подразделений больницы по материалам проекта
4. Особенности планирования и обустройства специализированных больниц и отделений лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование
5. Исследование барометрического давления
6. Методики определения и гигиенической оценки природного и искусственного освещения
7. Методики определения концентрации CO₂ и окисление кислородом воздуха как показателей антропогенного загрязнения воздуха и вентиляции помещений
8. Гигиеническая оценка комплексного влияния параметров микроклимата на теплообмен человека. Методика гигиенической

- оценки влияния климато-погодных условий на здоровье человека.
Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций
9. Методика санитарного обследования источников водоснабжения и отбора проб воды для бактериологического и санитарно-химического исследования
 10. Методика оценки питьевой воды по результатам лабораторного анализа проб
 11. Методы и способы очистки, обеззараживания воды при централизованном и децентрализованном водоснабжении
 12. Методика гигиенической оценки грунта по данным санитарного обследования участка и результатам лабораторного анализа проб. Санитарная очистка населенных мест. Общая схема и сооружения для очистки бытовых сточных вод
 13. Гигиеническая оценка условий пребывания больных и гигиена работы медицинских работников в лечебно-профилактических учреждениях
 14. Врачебно-санитарный надзор за организацией питания в лечебных учреждениях
 15. Методика и методы радиационного контроля и противорадиационной защиты персонала и радиационной безопасности населения при использовании ионизирующих излучений на производстве, при научных исследованиях, в лечебных заведениях. Расчетные методы оценки радиационной безопасности и параметров защиты от внешнего облучения.
 16. Гигиеническая оценка противорадиационной защиты персонала и радиационной безопасности пациентов при применении радионуклидов и других источников ионизирующих излучений в медицинских учреждениях. Радиационное загрязнение окружающей среды. Гигиенические аспекты аварии на Чернобыльской АЭС.
 17. Гигиена полевого размещения гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф. Природные и

- антропогенные катастрофы. Организация санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях.
18. Организация проведения санитарного надзора за условиями работы ликвидаторов последствий чрезвычайных ситуаций.
 19. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях
 20. Контроль за полноценностью и безопасностью питания. Проведение медицинской экспертизы продовольствия в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях
 21. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств
 22. Организация и проведение разведки источников водоснабжения при чрезвычайных ситуациях. Оценка качества воды полевыми методами (очищение, обеззараживание, дезактивация)
 23. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций
 24. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения
 25. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.

2.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет, экзамен)

ИТОГОВЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ С САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗОЙ

1. Гигиена как наука, ее цель, содержание, значение для человека. Методы гигиенических исследований. Основные этапы развития гигиены.
2. Структура и задачи санитарно-эпидемиологической службы. Основы санитарного законодательства.
3. Гигиена воздуха. Компоненты воздуха, их значение. Физические, химические, бактериологические показатели загрязнения воздуха.
4. Гигиеническое значение температуры, влажности и скорости движения атмосферного воздуха для организма человека.
5. Гигиеническое значение влажности для организма человека.
6. Гигиеническое значение температуры для организма человека.
7. Гигиеническое значение движения атмосферного воздуха для организма человека.
8. Солнечная радиация. Виды излучений. Значение для здоровья человека. Лучевая болезнь.
9. Понятие о климате и виды погоды. Микроклимат.
10. Гигиена воды. Значение воды для организма человека. Нормы потребления воды. Эпидемиологическое значение воды.
11. Понятие о качестве питьевой воды. Коли-титр. Коли-индекс.
12. Санитарно-гигиенические требования к источникам водоснабжения (подземные, поверхностные).
13. Средства очистки воды (физические, химические). Виды очистки воды.
14. Обеззараживание сточных вод.
15. Гигиена почвы. Санитарно-гигиеническая оценка почвы. Методы определения основных гигиенических показателей почвы.
16. Эпидемиологическое и экологическое значение почвы.
17. Обеззараживания отходов.
18. Коммунальная гигиена.
19. Выбор места, ориентация и планировка зданий. Проблемы урбанизации.
20. Основные источники загрязнения атмосферного воздуха, воды, почвы. Мероприятия по охране окружающей среды.

21. Коммунальная гигиена.
22. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных помещений.
23. Требования и методы оценки естественной и искусственной вентиляции.
24. Отопление. Гигиеническая характеристика.
25. Гигиена питания. Роль в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов.
26. Принципы рационального питания. Основы питания людей различных возрастных групп.
27. Пищевые отравления. Гигиена общественного питания.
28. Гигиена питания. Алиментарный механизм передачи пищевых токсикоинфекций. Алиментарно-обусловленные заболевания их профилактика.
29. Личная гигиена. Гигиена тела, ротовой полости и зубов.
30. Гигиена сна и спального места. Гигиена одежды и обуви. Гигиена труда и отдыха.

ИТОГОВЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ С САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ
ЭКСПЕРТИЗОЙ

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований.
2. История возникновения гигиены как науки, основные этапы развития и современное состояние гигиены.
3. Гигиеническое значение солнечной радиации.
4. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы).
5. Гигиена населенных мест.
6. Гигиена жилища.

7. Микроклимат, отопление, вентиляция, природное и искусственное освещение, методы их измерения и гигиеническая оценка.
8. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияния на здоровье населения. Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций
9. Гигиена воды и водоснабжения.
10. Гигиена грунта, санитарная очистка населенных мест.
Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы.
11. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов.
12. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний. Гигиенические основы лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
13. Парентеральное питание, его гигиеническое обоснование.
14. Гигиена и физиология труда. Санитарное законодательство об охране труда.
15. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние.
16. Основы предупредительного санитарного надзора. Методика «чтения» строительных чертежей при экспертизе проектов.
17. Гигиена лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование. Современные проблемы больничного строительства.
18. Гигиенические меры оптимизации условий пребывания больных в лечебно-профилактических учреждениях. Профилактика внутрилабораторных инфекций. Профилактика ВИЧ инфекции в медицинских учреждениях.
19. Радиационная гигиена, противорадиационная защита в медицинских учреждениях и других объектах, использующих источники ионизирующей радиации. Методы и способы радиационного контроля.

20. Основы организации санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях. Гигиена полевого размещения потерпевшего населения и гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф.
21. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях.
22. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств.
23. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций.
24. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.
25. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.
26. Гигиена одежды и обуви.
27. Гигиеническая оценка моющих средств, тканей и бытовой, производственной, больничной одежды.
28. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

29. Ведущие отечественные ученые гигиенисты.
30. Статистический метод гигиенических исследований.
31. Атмосферное электричество и солнечная радиация, их гигиеническое значение.

32. Ионизирующее излучение. Виды излучений. Значение для здоровья человека. Радиационные нормы. Действие ионизирующей радиации на организм, обеспечение радиационной безопасности.
33. Загрязнение и самоочищение источников водоснабжения и грунта.
34. Лечебное питание. Виды диет.
35. Акт обследования жилого дома (общежития).
36. Акт разрешения на строительство жилого дома. Нормы, методы оценки.
37. Акт разрешения на строительство медицинского помещения. Нормы, методы оценки. Риски.
38. Акт разрешения на строительство бактериологической, вирусологической лаборатории. Нормы, методы оценки. Риски.

Банк тестовых заданий

ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ

Выберите один правильный ответ.

1. ВТОРИЧНУЮ ПРОФИЛАКТИКУ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДЯТ СРЕДИ
 - 1) здоровых людей
 - 2) больных людей
 - 3) родственников больных
2. ПЕРВИЧНУЮ ПРОФИЛАКТИКУ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДЯТ СРЕДИ
 - 1) больных на стационарном этапе реабилитации
 - 2) больных людей на санаторно-курортном этапе реабилитации
 - 3) здоровых людей
3. СТРОИТЕЛЬНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ КЛИМАТА ОСНОВАНА НА
 - 1) длительности безморозного периода
 - 2) длительности сохранения устойчивого снегового покрова
 - 3) средних температур самого холодного и самого тёплого месяцев года
4. ЕСТЕСТВЕННЫЕ БИОГЕОХИМИЧЕСКИЕ ПРОВИНЦИИ – ЭТО ТЕРРИТОРИИ
 - 1) с повышенным или пониженным содержанием веществ, определяющих плодородие почвы
 - 2) с повышенным содержанием химических веществ – техногенных загрязнителей окружающей среды
 - 3) с повышенным или пониженным содержанием микроэлементов в объектах

окружающей среды

5. ПРИЗЕМНЫЙ СЛОЙ АТМОСФЕРЫ – ЭТО

- 1) стратосфера
- 2) экзосфера
- 3) тропосфера
- 4) ионосфера

6. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН ВИДИМОЙ ОБЛАСТИ СОЛНЕЧНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ ____ НМ

- 1) 180-280
- 2) 280-400
- 3) 400-760
- 4) 760-1100

7. БОЛЕЗНЬ МИНАМАТА – ЭТО ОТРАВЛЕНИЕ

- 1) ядохимикатами
- 2) кадмием
- 3) ртутью
- 4) свинцом

8. СОДЕРЖАНИЕ КИСЛОРОДА В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ СОСТАВЛЯЕТ ____ %

- 1) 15
- 2) 21
- 3) 31
- 4) 40

9. ТЕРМИН «ПОЛИМОРБИДНОСТЬ» ОЗНАЧАЕТ МНОЖЕСТВО

- 1) симптомов заболевания у одного человека
- 2) заболеваний у одного человека
- 3) нозологических форм заболеваний у обследованного контингента

10. НОРМИРОВАНИЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫХ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНОЙ ИЗ ЗАДАЧ _____ ПРОФИЛАКТИКИ

- 1) первичной
- 2) вторичной
- 3) третичной

11. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН ИНФРАКРАСНОЙ ОБЛАСТИ СОЛНЕЧНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ ____ НМ

- 1) 760-2800
- 2) 280-400
- 3) 400-760
- 4) 180-280

12. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ РАДИАЦИИ СОЛНЦА, ДОСТИГАЮЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ, СОСТАВЛЯЕТ ____ НМ

- 1) 760-2800
- 2) 280-400

3) 400-760

4) 180-280

13. ПЕРВИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО СИСТЕМА МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА

1) реабилитацию больных, утративших возможность полноценной жизнедеятельности

2) устранение или ослабление существующих факторов риска развития заболевания

3) предупреждение прогрессирования или обострения заболевания

14. ТРЕТИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО КОМПЛЕКС МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА

1) реабилитацию больных, утративших возможность полноценной жизнедеятельности

2) устранение или ослаблению существующих факторов риска развития заболевания

3) предупреждение прогрессирования или обострения заболевания

15. БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ СРЕДСТВ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОХРАНЯЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ _____ ЧАСОВ

1) 2

2) 4

3) 8

4) 12

16. АНТИБАКТЕРИАЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ КОЖИ ПОВЫШАЕТСЯ ПРИ _____ рН КОЖИ

1) кислой

2) щелочной

3) нейтральной

17. НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПРОФИЛАКТИКИ КАРИЕСА ЗУБОВ

1) приём фторсодержащих таблеток

2) использование фторсодержащих зубных лаков

3) использование жевательной резинки

4) использование ополаскивателя для полости рта

18. ПДК ХИМИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НИЖЕ УРОВНЯ, ВЫЗЫВАЮЩЕГО

1) хронические заболевания

2) физиологические признаки болезни

3) защитно-приспособительные сдвиги

4) острые заболевания

19. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОРОГОВЫХ ПО ЗАПАХУ КОНЦЕНТРАЦИЙ ВРЕДНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ПРОВОДЯТ НА

1) людях-волонтерах

2) мышах чистых линий

3) белых беспородных крысах

20. ПРИ ПРОСМОТРЕ ТЕЛЕПЕРЕДАЧ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УДЕЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ

ПОДСВЕТА ПОМЕЩЕНИЯ _____ ВТ/М2

- 1) 1-3
- 2) 7-9
- 3) 30-35
- 4) 15-20

21. ОПТИМАЛЬНЫЙ МЕТОД ПРОФИЛАКТИКИ БАКТЕРИАЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗУБНОЙ ЩЁТКИ

- 1) погружение в раствор карболовой кислоты
- 2) погружение в этиловый спирт
- 3) покрытие мыльной пеной
- 4) обработка поваренной солью

22. УГОЛ ПРОСМОТРА ТЕЛЕПЕРЕДАЧ ПО ГОРИЗОНТАЛИ К ЦЕНТРУ ПЛОСКОСТИ

ЭКРАНА ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ ГРАДУСОВ

- 1) 60
- 2) 90
- 3) 120
- 4) 150

23. ЗАБОЛЕВАНИЕ – БИОЛОГИЧЕСКИЙ МАРКЁР ЭКОЛОГИЧЕСКОГО НЕБЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЁННОГО МЕСТА –

- 1) бронхиальная астма
- 2) гипертоническая болезнь
- 3) сахарный диабет
- 4) язвенная болезнь желудка

24. РАЗОВАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ПДК УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ДЛЯ СОДЕРЖАЩИХСЯ В

АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ ВРЕДНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ

- 1) обладающих запахом
- 2) наиболее часто встречающихся в атмосфере
- 3) обладающих резорбтивным действием
- 4) имеющих канцерогенные свойства

25. КИСЛОТНЫЕ ДОЖДИ ЯВЛЯЮТСЯ СЛЕДСТВИЕМ ПОВЫШЕНИЯ КОНЦЕНТРАЦИИ

В АТМОСФЕРЕ

- 1) озона
- 2) окислов серы
- 3) азота
- 4) углерода

26. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ

СПЕКТРЕ _____ %

- 1) 1

2) 40

3) 49

4) 59

27. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ СПЕКТРЕ _____ %

1) 1

2) 40

3) 59

4) 60

28. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ ВИДИМОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ СПЕКТРЕ _____ %

1) 1

2) 40

3) 50

4) 60

29. МАГНИТНЫЕ БУРИ ОБУСЛОВЛЕННЫ

1) изменениями солнечной активности

2) изменением электрического поля Земли

3) электромагнитным загрязнением антропогенного происхождения

30. ЦЕЛЬЮ ТЕКУЩЕГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА ЯВЛЯЕТСЯ КОНТРОЛЬ НАД

1) санитарным состоянием объектов в процессе их эксплуатации

2) соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при проектировании объекта

3) соблюдением гигиенических норм при отводе земельного участка под новое строительство

31. МИНИМАЛЬНАЯ ВЕЛИЧИНА БИОДОЗЫ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ОБЛУЧЕНИЯ, ДОСТАТОЧНАЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ РАХИТА

1) 1

2) 1/2

3) 1/8

32. СТЕКЛО, ПРОПУСКАЮЩЕЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ,

1) увиолевое

2) органическое

3) просвинцованное

4) поликарбонатное

33. ПОДДЕРЖАНИЕ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА

ВОЗМОЖНО ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

1) приточно-вытяжной вентиляции

2) воздушного душа

3) кондиционера

4) тепловентилятора

34. РАННЯЯ ДИАГНОСТИКА ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСИТСЯ К _____
ПРОФИЛАКТИКЕ

1) первичной

2) вторичной

3) третичной

35. ТЕПЛООТДАЧА ОРГАНИЗМА ПУТЁМ КОНВЕКЦИИ
УСИЛИВАЕТСЯ ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ

1) скорости движения воздуха

2) степени ионизации воздуха

3) барометрического давления

4) температуры воздуха

36. РАЗВИТИЕ ПАРНИКОВОГО ЭФФЕКТА СВЯЗАНО С
ПОВЫШЕНИЕМ КОНЦЕНТРАЦИИ В АТМОСФЕРЕ

1) озона

2) окислов серы

3) окислов азота

4) углекислого газа

37. КОЛИЧЕСТВО ЛЁГКИХ АЭРОИОНОВ ПРИ ЗАГРЯЗНЕНИИ
ВОЗДУХА

1) увеличивается

2) уменьшается

3) остаётся без изменения

38. БЛАГОПРИЯТНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ОКАЗЫВАЮТ
АЭРОИОНЫ

1) лёгкие отрицательные

2) тяжёлые положительные

3) нейтральные

39. ФИЗИЧЕСКИЙ ФАКТОР ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЙ
НАРКОТИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ

1) влажность

2) подвижность

3) высокая температура

4) низкая температура

40. ДЕФИЦИТ НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХА ВОДЯНЫМИ ПАРАМИ – ЭТО

1) разность между максимальной и абсолютной влажностью

2) разность между абсолютной и относительной влажностью

3) разность между максимальной и относительной влажностью

41. ДЕФИЦИТ НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХА ВОДЯНЫМИ ПАРАМИ
УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ

1) увеличении влажности воздуха

2) снижении влажности воздуха

3) сочетании высокой влажности и низкой температуры воздуха

42. ТЕМПЕРАТУРА СТЕН ОБИТАЕМОГО ПОМЕЩЕНИЯ В
ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА

НЕ ДОЛЖНА ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ НОРМАТИВНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА БОЛЕЕ ЧЕМ НА _____ °С

1) 2

2) 4

3) 6

43. ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ВЫСОТНОЙ БОЛЕЗНИ – ЭТО _____ ВО ВДЫХАЕМОМ ВОЗДУХЕ

1) пониженное содержание кислорода

2) повышенное содержание кислорода

3) повышенное содержание углекислого газа

4) повышенное парциальное давление азота

44. ОСНОВНОЕ ЗВЕНО ПАТОГЕНЕЗА КЕССОННОЙ БОЛЕЗНИ – ПОВЫШЕННАЯ РАСТВОРИМОСТЬ В КРОВИ

1) углекислого газа

2) кислорода

3) азота

45. ПОЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ОЧИСТКИ НАСЕЛЁННЫХ МЕСТ ОТ

1) твёрдых бытовых отходов

2) промышленных сточных вод

3) бытовых (хозяйственно-фекальных) сточных вод

46. ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ _____ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

1) механической

2) химической

3) биологической

47. ДЛЯ РАБОТАЮЩИХ В КЕССОНЕ НА КАЖДЫЕ 20 М ПОГРУЖЕНИЯ НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИВАТЬ ДАВЛЕНИЕ НА _____ АТМОСФЕРЫ

1) 2

2) 3

3) 4

48. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ КЕССОННОЙ БОЛЕЗНИ ИСПОЛЬЗУЮТ ЗАМЕНУ АЗОТА ВДЫХАЕМОГО ВОЗДУХА

1) гелием

2) водородом

3) углекислым газом

4) кислородом

49. ЕСТЕСТВЕННАЯ РАДИОАКТИВНОСТЬ ВОЗДУХА МИНИМАЛЬНА

1) зимой

2) весной

3) летом

4) осенью

50. ПО ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЫ ЦИКЛОНЫ ПЕРЕМЕЩАЮТСЯ В НАПРАВЛЕНИИ С

- 1) запада на восток
- 2) востока на запад
- 3) севера на юг

51. МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТ _____ СВОЙСТВА ВОЗДУХА

- 1) химические
- 2) биологические
- 3) физические

52. ГИПОКСИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

53. СПАСТИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

54. АРТРОЛОГИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

55. ПОЧВА УЧАСТВУЕТ В БИОЛОГИЧЕСКОМ ЦИКЛЕ РАЗВИТИЯ ГЕЛЬМИНТА

- 1) описторха
- 2) аскариды
- 3) бычьего цепня

4) трихинеллы

56. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ I КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

1) 10

2) 40

3) 60

57. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ЗАКОНОМЕРНОСТЕЙ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ _____ МЕТОД

1) клинический

2) эпидемиологический

3) санитарно-статистический

58. СПОСОБНОСТЬ ПОЧВЫ УДЕРЖИВАТЬ ВОДУ С ПОМОЩЬЮ СОРБЦИОННЫХ И КАПИЛЛЯРНЫХ СИЛ – ЭТО

1) влагоемкость

2) водопроницаемость

3) капиллярность

59. С ПОВЫШЕНИЕМ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА РАССЕЙВАНИЕ АТМОСФЕРНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

1) снижается

2) повышается

3) не изменяется

60. ОСНОВОПОЛОЖНИК УЧЕНИЯ ОБ АНОМАЛЬНЫХ ЕСТЕСТВЕННЫХ БИОГЕОХИМИЧЕСКИХ ПРОВИНЦИЯХ

1) В.В. Докучаев

2) Р.Д. Габович

3) А.П. Виноградов

4) Н. П. Лащенко

61. ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ТЕПЛОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

1) термограф

2) актинометр

3) максимальный термометр

4) анемометр

62. В ПРОЦЕССЕ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЕЁ САНИТАРНОЕ ЧИСЛО

1) возрастает

2) снижается

3) не изменяется

63. ОСНОВОПОЛОЖНИК ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ НАУКИ

1) А.П. Доброславин

2) Н.П. Лащенко

3) Н.А. Семашко

4) Ф.Ф. Эрисман

64. ПЕРВИЧНОЙ ПРОФИЛАКТИКОЙ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЗАНИМАЮТСЯ

1) гигиенисты

2) участковые врачи

3) организаторы здравоохранения

4) все медицинские работники

65. ИСКУССТВЕННОЕ ОБЛУЧЕНИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОМ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ ПОКАЗАНО ПРИ

1) заболеваниях щитовидной железы

2) туберкулезе легких

3) острых респираторных заболеваниях

4) гиповитаминозе D

66. РАЗРУШЕНИЮ ОЗОНОВОГО СЛОЯ АТМОСФЕРЫ СПОСОБСТВУЮТ ВЫБРОСЫ

1) окислов азота

2) оксидов железа

3) фреонов

4) углерода

67. ИСТОЧНИКОМ МОДУЛИРОВАННОГО ВЫСОКОЧАСТОТНОГО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

1) холодильник

2) электроплита

3) мобильный телефон

4) трансформаторная подстанция

68. НАИМЕНЬШУЮ ИНТЕНСИВНОСТЬ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МОБИЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН СОЗДАЕТ ПРИ НАХОЖДЕНИИ АБОНЕНТА

1) в подземном сооружении

2) в наземном сооружении

3) на открытой территории

69. РАЗВИТИЮ МЕТГЕМОГЛОБИНИИ МОЖЕТ СПОСОБСТВОВАТЬ ВНЕСЕНИЕ В ПОЧВУ

1) пестицидов

2) фосфорно-калиевых удобрений

3) сапропели

70. САНИТАРНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ СОСТОЯНИЯ ПОЧВЫ

1) капиллярность

2) число личинок и куколок мух

3) влагоемкость

71. ДОПУСТИМАЯ ПЛОТНОСТЬ ПОТОКА ЭНЕРГИИ ДЛЯ СОТОВОГО ТЕЛЕФОНА _____ мкВт/см²

1) 1

2) 3

3) 10

4) 40

72. НАИБОЛЬШУЮ ИНТЕНСИВНОСТЬ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МОБИЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН СОЗДАЕТ ПРИ НАХОЖДЕНИИ АБОНЕНТА

1) в подземном сооружении

2) в наземном сооружении

3) на открытой территории

73. ПОЧВА ЯВЛЯЕТСЯ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ

1) описторхоза

2) сибирской язвы

3) чесотки

74. ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ЗНАЧЕНИЕ МОЩНОСТИ ПОГЛОЩЕННОЙ ЭНЕРГИИ

(SAR) МОБИЛЬНОГО ТЕЛЕФОНА ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ ВТ/КГ

1) 1

2) 2

3) 3

75. ТЕПЛОПРОДУКЦИЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА НЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ПРЕДЕЛАХ ТЕМПЕРАТУР ВОЗДУХА _____ °С

1) 10-15

2) 15-25

3) 25-30

4) 30-40

76. ПРИ СНИЖЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА МЕНЕЕ 15 °С УМЕНЬШАЕТСЯ ОТДАЧА ТЕПЛА

1) конвекцией

2) излучением

3) испарением

4) кондукцией

77. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ ШУМА В КОМНАТАХ ЖИЛЫХ ДОМОВ В НОЧНОЕ ВРЕМЯ _____ ДБА

1) 60

2) 50

3) 40

78. ВТОРИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО

1) комплекс мероприятий по реабилитации больных, утративших возможность

полноценной жизнедеятельности

2) система мер, направленных на устранение или ослабление существующих факторов риска развития заболевания

3) совокупность мер, направленных на предупреждение прогрессирования или

обострения заболевания

79. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ II–III КЛАССОВ ОПАСНОСТИ

ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

- 1) 10
- 2) 50
- 3) 60

80. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ IV–V КЛАССОВ ОПАСНОСТИ

ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

- 1) 10
- 2) 50
- 3) 60

81. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРОМЫШЛЕННЫХ ОБЪЕКТОВ И ПРЕДПРИЯТИЙ V КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ М

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 500
- 4) 1000

82. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРОМЫШЛЕННЫХ ОБЪЕКТОВ И ПРЕДПРИЯТИЙ I КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ М

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 500
- 4) 1000

83. НА ТЕРРИТОРИИ САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ОБЪЕКТА ДОПУСТИМО РАЗМЕЩЕНИЕ

- 1) нежилых помещений для дежурного персонала
- 2) жилых домов
- 3) ландшафтно-рекреационной зоны
- 4) территорий садоводческих товариществ

84. НА ТЕРРИТОРИИ САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ОБЪЕКТА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗМЕЩЕНИЕ

- 1) нежилых помещений для дежурного персонала
- 2) зданий административного назначения
- 3) прачечных, бань
- 4) санаториев, домов отдыха

85. В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ В ЗАГРЯЗНЕНИЕ ВОЗДУХА ГОРОДОВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД ВНОСЯТ

- 1) промышленные объекты
- 2) электростанции
- 3) автомобили
- 4) свалки

86. ПЕРЕДАЧА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЧЕРЕЗ ПОЧВУ ПРОИСХОДИТ _____ ПУТЕМ

- 1) алиментарным
- 2) воздушно-капельным
- 3) воздушно-пылевым

87. РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде
- 4) пониженным содержанием йода в почве и воде

88. РАЗВИТИЕ ФЛЮОРОЗА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде
- 4) пониженным содержанием йода в почве и воде

89. РАЗВИТИЕ КАРИЕСА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде
- 4) пониженным содержанием йода в почве и воде

90. РАЗВИТИЕ МЕТГЕМОГЛОБИНИИ СВЯЗАНО С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ В ПОЧВЕ И ВОДЕ

- 1) железа
- 2) нитратов
- 3) хлоридов
- 4) меди

91. ПЕРВЫМ ЭТАПОМ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нитрификация
- 2) минерализация
- 3) оксигенация
- 4) образование гумуса

92. ВТОРЫМ ЭТАПОМ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нитрификация
- 2) минерализация
- 3) оксигенация
- 4) образование гумуса

93. БАКТЕРИИ, УЧАСТВУЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ НИТРИФИКАЦИИ

- 1) *B. mesentericus*
- 2) *Lact. Acidophilum*
- 3) *Nitrosomonas*
- 4) *E. coli*

94. ЭНДЕМИЧЕСКИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ – ЭТО

- 1) заболевания, характерные для определенной местности, связанные с избытком или недостатком микроэлементов в среде

2) заболевания, развивающиеся в результате загрязнениями воды бытовыми сточными водами

3) заболевания, развивающиеся в результате загрязнения водоемов радионуклидами

95. В СТРУКТУРЕ ФАКТОРОВ, ФОРМИРУЮЩИХ ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА, НАИБОЛЬШИЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ИМЕЕТ

1) наследственность

2) экология

3) образ жизни

4) качество медицинской помощи

96. ПРИ ГИГИЕНИЧЕСКОМ НОРМИРОВАНИИ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ФИТОАККУМУЛЯЦИОННЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ВРЕДНОСТИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ДЛЯ

1) воздуха

2) воды

3) продуктов питания

4) почвы

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Выберите один правильный ответ.

1. ЗА МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПО АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ПРИНИМАЕТСЯ БЕЛОК

1) молока

2) куриного яйца

3) рыбы

4) мяса говядины

2. ОСНОВНЫМИ ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ВЫПОЛНЯЮЩИМИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ПЛАСТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ, ЯВЛЯЮТСЯ

1) минорные соединения

2) углеводы

3) белки

4) витамины

3. КИСЛОТНОСТЬ СВЕЖЕГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ ___°T

1) 14

2) 21

3) 24

4) 35

4. КИСЛОТНОСТЬ СВЕЖЕЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО И 1 СОРТА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ ___°T

1) 2

2) 3,5

3) 5,5

4) 6

5. ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ В МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ

1) обеспечивает высокую пористость хлеба

2) обеспечивает низкую пористость хлеба

3) не влияет на пористость хлеба

6. К ПИЩЕВЫМ ИНТОКСИКАЦИЯМ (БАКТЕРИАЛЬНЫМ ТОКСИКОЗАМ) ОТНОСИТСЯ

1) сальмонеллез

2) афлатоксикоз

3) ботулизм

4) фузариоз

7. ТОКСИЧЕСКОЕ ПОРАЖЕНИЕ ПЕЧЕНИ С ВОЗМОЖНЫМ ОТДАЛЕННЫМ КАНЦЕРОГЕННЫМ ЭФФЕКТОМ НАБЛЮДАЕТСЯ ПРИ

1) фузариотоксикозе

2) эрготоксикозе

3) афлатоксикозе

4) ботулизме

8. АЛИМЕНТАРНАЯ ПАРОКСИЗМАЛЬНО-ТОКСИЧЕСКАЯ МИОГЛОБИнуРИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

1) мяса птицы

2) рыбы озерной

3) яиц

4) морепродуктов

9. ТРИХИНЕЛЛЕЗ ВОЗНИКАЕТ ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ ЗАРАЖЕННОГО ЛИЧИНКАМИ ТРИХИНЕЛЛ МЯСА

1) крупного рогатого скота

2) свиньи

3) домашней птицы

10. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ КАЛИЯ В ПИТАНИИ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ СИБИРИ ЯВЛЯЕТСЯ

1) крупа гречневая (ядрица)

2) помидоры

3) картофель

4) капуста белокочанная

11. К ВОЗДЕЙСТВИЮ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВ

1) ботулинический токсин

2) эндотоксин сальмонелл

3) стафилококковый токсин

12. ПРОДУКТ ПОНИЖЕННОГО КАЧЕСТВА, НО ПРИГОДНЫЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ, ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ

1) условно годный

2) стандартный

3) нестандартный

4) фальсифицированный

13. К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА ЛЕЧЕБНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ

1) складские помещения

2) буфеты-раздаточные и столовые в палатных отделениях

3) кабинет диетврача

14. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ПАЛАТНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ПРОИЗВОДИТ

1) главный врач

2) дежурный врач

3) диетсестра

4) повар

15. ПОСУДА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ В ИНФЕКЦИОННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ХРАНИТСЯ В

1) моечной пищеблока

2) специальном помещении при пищеблоке

3) буфетной инфекционного отделения

16. К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ЭНЕРГОТРАТ ПО КОЭФФИЦИЕНТУ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ОТНОСЯТ

1) врачей-хирургов

2) медсестёр

3) санитаров

4) студентов

17. ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ЖИРОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В РАЦИОНЕ ЛИЦ ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА

1) 10:90

2) 30:70

3) 70:30

4) 90:10

18. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА В УСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДАХ СОСТАВЛЯЕТ ____ % ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА

1) 15

2) 55

3) 75

19. ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ДЕФИЦИТОМ ЦИАНОКОБАЛАМИНА В ОРГАНИЗМЕ – ЭТО

1) анемия

2) бери-бери

3) пеллагра

4) рахит

20. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ АЛИМЕНТАРНО-ТОКСИЧЕСКОЙ АЛЕЙКИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА, ПОРАЖЕННОГО ГРИБАМИ РОДА

- 1) *Claviceps purpurea*
- 2) *Fusarium*
- 3) *Aspergillus*
- 4) *Penicillium*

21. СТРАНА, ЗАНИМАЮЩАЯ ПЕРВОЕ МЕСТО ПО ПРОИЗВОДСТВУ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, – ЭТО

- 1) Китай
- 2) Россия
- 3) США
- 4) Нидерланды

22. ПРОДУКТ, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ С ЦЕЛЬЮ ОБМАНА ПОТРЕБИТЕЛЯ, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) условно годным
- 2) суррогатным
- 3) фальсифицированным
- 4) недоброкачественным

23. УСВОЕНИЮ КАРОТИНА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ, СПОСОБСТВУЮТ

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) минеральные вещества

24. К ВОЗДЕЙСТВИЮ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВЫ

- 1) ботулинические токсины
- 2) споры *Cl. Botulinum*
- 3) вегетативные формы *Cl. Botulinum*

25. ПРОДУКТ ПИТАНИЯ С НЕЗНАЧИТЕЛЬНО УХУДШЕННЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ, НО НЕОПАСНЫЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КАК

- 1) доброкачественный
- 2) пониженного качества
- 3) условно годный
- 4) суррогатный

26. РАФИНИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ, ЛИШЕННЫЕ КЛЕТЧАТКИ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ

- 1) послеоперационных больных
- 2) страдающих ожирением
- 3) страдающих диабетом

27. ПРИ ПОТРЕБЛЕНИИ ХЛЕБА ИЗ ЗЕРНА, ПЕРЕЗИМОВАВШЕГО В ПОЛЕ И СОБРАННОГО ВЕСНОЙ, МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ

- 1) эрготизм

- 2) триходесмовый энцефалит
- 3) алиментарно-токсическая алейкия
- 4) афлатоксикоз

28. ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАРАЖЕНИЯ ТЕНИОЗОМ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1) мяса птиц
- 2) свинины
- 3) рыбы
- 4) яиц

29. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ 1 Г УГЛЕВОДОВ СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

- 1) 2
- 2) 4
- 3) 6
- 4) 9

30. ПО РЕГУЛИРУЕМЫМ ЭНЕРГОТРАТАМ МЕДИЦИНСКИЕ СЕСТРЫ ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА

- 1) I
- 2) II
- 3) III
- 4) IV

31. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ЧЕЛОВЕКА, У КОТОРОГО В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕДОСТАТОЧНОГО ПИТАНИЯ ОТМЕЧАЮТСЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И СТРУКТУРНЫЕ НАРУШЕНИЯ БЕЗ ЯВНЫХ ПРИЗНАКОВ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ОЦЕНИВАЕТСЯ КАК

- 1) обычный
- 2) преморбидный
- 3) болезненный патологический
- 4) оптимальный

32. САМУЮ ВЫСОКУЮ НАСЫЩАЕМОСТЬ ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПРОДУКТ

- 1) хлеб
- 2) картофель
- 3) мясо
- 4) молоко

33. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ЭНЕРГОТРАТ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ МЕТОД

- 1) прямой калориметрии
- 2) косвенной калориметрии
- 3) хронометражно-табличный метод

34. ПРИ БОТУЛИЗМЕ ЧЕМ КОРОЧЕ ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД, ТЕМ ТЕЧЕНИЕ И ПРОГНОЗ ЗАБОЛЕВАНИЯ

- 1) благоприятнее
- 2) неблагоприятнее
- 3) не имеет значения

35. К ЭССЕНЦИАЛЬНЫМ КОМПОНЕНТАМ ПИЩИ ОТНОСЯТСЯ

- 1) насыщенные жирные кислоты
- 2) ненасыщенные жирные кислоты
- 3) моносахариды

36. ВОДОРАСТВОРИМЫЙ ВИТАМИН, КОТОРЫЙ СОВМЕСТНО С АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТОЙ ПОВЫШАЕТ РЕЗИСТЕНТНОСТЬ КАПИЛЛЯРОВ, УМЕНЬШАЕТ ИХ ХРУПКОСТЬ И ПРОНИЦАЕМОСТЬ

- 1) Р
- 2) РР
- 3) В1
- 4) В12

37. БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ В ПИЩЕБЛОКЕ БОЛЬНИЦЫ ОТРАЖАЕТ

- 1) перечень блюд по диетам
- 2) результаты органолептической оценки блюд
- 3) рецептуру блюд с указанием основных нутриентов и их энергетической ценности
- 4) число больных в отделении

38. МОЛОКО, ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ КОТОРОГО БЫЛА ОБНАРУЖЕНА СОДА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) доброкачественным
- 2) условно годным
- 3) недоброкачественным
- 4) фальсифицированным

39. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сливочное масло
- 2) баранье сало
- 3) растительное масло
- 4) говяжий жир

40. ВРАЧИ-ХИРУРГИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ ЭНЕРГОТРАТ ОТНОСЯТСЯ К ____ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА

- 1) I
- 2) II
- 3) III
- 4) IV

41. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ЧЕЛОВЕКА, ПРИ КОТОРОМ АДАПТАЦИОННЫЕ РЕЗЕРВЫ КОМПЕНСИРУЮТ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) обычным
- 2) оптимальным
- 3) избыточным
- 4) преморбидным

42. НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫЕ ДАННЫЕ О ФАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ МЕТОД

- 1) балансовый

- 2) весовой
- 3) статистический
- 4) лабораторный

43. ВКУС И АРОМАТ МЯСНОГО БУЛЬОНА ЗАВИСИТ ОТ СОДЕРЖАНИЯ В НЕМ

- 1) белков
- 2) витаминов
- 3) экстрактивных веществ
- 4) минеральных веществ

44. АНТИСТЕРИЛЬНЫМ НАЗЫВАЮТ ВИТАМИН

- 1) А
- 2) Д
- 3) В1
- 4) Е

45. ЖЕЛЕЗО В ОРГАНИЗМЕ ЛУЧШЕ УСВАИВАЕТСЯ ИЗ

- 1) продуктов животного происхождения
- 2) растительных продуктов
- 3) воды

46. НЕВОООРУЖЕННЫМ ГЛАЗОМ (ВИЗУАЛЬНО) В МЯСЕ МОЖНО ОБНАРУЖИТЬ

- 1) трихинеллы
- 2) финны
- 3) описторхи

47. ЯЙЦА ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ (УТОК И ГУСЕЙ) НЕ РЕАЛИЗУЮТСЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ ПО ПРИЧИНЕ

- 1) низкой пищевой ценности
- 2) высокой обсемененности сальмонеллами
- 3) вкусовых особенностей

48. РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККА И ОБРАЗОВАНИЕ ЭНТЕРОТОКСИНА ПРЕКРАЩАЕТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ _____ °С

- 1) 0-4
- 2) 5-14
- 3) 15-24
- 4) 25-34

49. НЕЙРОТОКСИН ЦИПРИНИДИН СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) картофеле
- 2) фасоли
- 3) рыбе маринке
- 4) ядрышках абрикосов

50. ПЕРНИЦИОЗНАЯ АНЕМИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ

- 1) описторхозе
- 2) дифиллоботриозе
- 3) эхинококкозе
- 4) аскаридозе

51. ПО СОСТАВУ ОСНОВНЫХ БЕЛКОВ МОЛОКО КОЗ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) казеиновым
- 2) глобулиновым
- 3) альбуминовым

52. К БАКТЕРИАЛЬНЫМ ТОКСИКОЗАМ ОТНОСИТСЯ ОТРАВЛЕНИЕ, ВЫЗВАННОЕ

- 1) сальмонеллами
- 2) шигеллами
- 3) стафилококками
- 4) патогенными штаммами кишечной палочки

53. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ 1 Г БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

- 1) 4
- 2) 5
- 3) 7
- 4) 9

54. ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА Р ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) брусника
- 2) мясо
- 3) хлеб
- 4) молоко

55. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, С КОТОРЫМИ ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗЫВАЮТ ОТРАВЛЕНИЯ

СТАФИЛОКОККОВОЙ ЭТИОЛОГИИ, – ЭТО

- 1) рыба домашнего посола
- 2) соленые грибы
- 3) гусиные яйца
- 4) кондитерские изделия с кремом

56. ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ» В ПИЩЕБЛОКЕ БОЛЬНИЦЫ ОТРАЖАЕТ

- 1) наличие заболевших и носителей возбудителей инфекции среди персонала
- 2) результаты органолептической оценки блюд
- 3) рецептуру блюд с указанием основных нутриентов и энергии
- 4) число больных в отделении

57. ПЛОТНОСТЬ МОЛОКА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ

- 1) снятии жира с молока
- 2) разбавлении молока водой
- 3) витаминизации молока

58. ПЕРВИЧНЫЕ (ЭКЗОГЕННЫЕ) БОЛЕЗНИ ПИТАНИЯ – ЭТО БОЛЕЗНИ,

- 1) обусловленные пищевой непереносимостью
- 2) обусловленные заболеваниями органов пищеварения
- 3) связанные с недостатком или избытком нутриентов в пище

59. ТОКСИЧЕСКИЙ ГЕПАТИТ С АСЦИТОМ ВЫЗЫВАЕТ УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА,

- 1) засоренного гелиотропом
- 2) содержащего примесь спорыньи

3) пораженного мучным хрущакom

60. ПРОДУКТ, ОТЧАСТИ ЗАМЕНЯЮЩИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ, НО УСТУПАЮЩИЙ ЕМУ В ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ, НАЗЫВАЮТ

1) условно годным

2) суррогатным

3) фальсифицированным

4) недоброкачественным

61. ЖИРОРАСТВОРИМЫЙ ВИТАМИН, ХОРОШO РАСТВОРЯЮЩИЙСЯ В ВОДЕ

1) А

2) Д

3) Е

4) К

62. МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В ПИЩЕБЛОКАХ ЛЕЧЕБНОПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ, НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДИТСЯ

1) ежедневно

2) еженедельно

3) ежемесячно

4) ежеквартально

63. УСВОЯЕМОСТЬ ХЛЕБА ИЗ МУКИ С ВЫХОДОМ 30% ПО СРАВНЕНИЮ С ХЛЕБОМ ИЗ МУКИ С ВЫХОДОМ 85 %

1) не изменяется

2) повышается

3) понижается

64. ИНТЕГРАЛЬНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ

1) общий уровень холестерина крови

2) масса тела

3) индекс массы тела

4) окружность талии

65. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ ИНТЕРВАЛ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ЗДОРОВЫХ ЛЮДЕЙ СОСТАВЛЯЕТ _____ ЧАСОВ

1) 7

2) 3

3) 5

4) 8

66. ПРОЦЕСС «СОЗРЕВАНИЯ» НЕОБХОДИМ ДЛЯ МЯСА

1) крупного рогатого скота

2) птицы

3) рыбы

67. ПРИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОЛОКА (ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ЕГО ПЛОТНОСТИ) ДОБАВЛЯЮТ

1) соду

2) крахмал

3) жиры

4) розоловую кислоту

68. ПРИЗНАК, (КРОМЕ ПОЛА, ВОЗРАСТА И ХАРАКТЕРА ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ), КОТОРЫЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИМ ПРИ УСТАНОВЛЕНИИ

ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ ПИТАНИЯ

1) климатическая зона проживания

2) окружность талии/грудной клетки

3) масса тела

4) национальность

69. «КАЛИЕВАЯ» ДИЕТА НАЗНАЧАЕТСЯ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

1) сердечно-сосудистой системы

2) желудочно-кишечного тракта

3) кожи и подкожной клетчатки

70. ЗАБОЛЕВАНИЕ БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ – ЭТО

1) подагра

2) цинга

3) квашиоркор

4) болезнь Кешана

71. ОПТИМАЛЬНЫЙ БАЛАНС БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ГРАММАХ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ЗДОРОВОГО ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА

1) 1:0,8:3

2) 1:1:4

3) 1:1,2:3,8

4) 1:0,8:5

72. К ГРУППЕ ЭССЕНЦИАЛЬНЫХ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОТНОСЯТ

1) олеиновую

2) линолевую

3) пальмитиновую

4) стеариновую

73. НАИЛУЧШИМ ПРОДУКТОМ ДЛЯ ПОДАВЛЕНИЯ ГНИЛОСТНОЙ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА ПРИ ПОДГОТОВКЕ БОЛЬНОГО К ОПЕРАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ

1) цельное молоко

2) сметана

3) ацидофильное молоко

4) ряженка

74. НЕРЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСЯТ ОТ

1) вредных привычек (курения)

2) климатических факторов

3) физической и умственной активности

75. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ЖИРОВ ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ЭНЕРГИИ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____%

- 1) 5-10
- 2) 11-13
- 3) 30-35
- 4) 50-60

76. ИСТОЧНИКОМ РАФИНИРОВАННЫХ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) гречневая крупа
- 2) зелёный горошек
- 3) капуста
- 4) мёд

77. НАИБОЛЬШАЯ ДОЛЯ ВВОЗИМЫХ В РОССИЮ ТРАНСГЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИХОДИТСЯ НА

- 1) картофель и томаты
- 2) пшеницу и рис
- 3) кукурузу и сою
- 4) яблоки и мандарины

78. СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БОТУЛИЗМА

- 1) диплопия, птоз век, анизокория
- 2) тошнота, рвота
- 3) боль в животе, диарея
- 4) тахикардия, головная боль

79. ПРОДУКТОМ, ПОЛУЧЕННЫМ ИЗ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НО НЕ ПОДЛЕЖАЩИМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ МАРКИРОВКЕ «СОДЕРЖИТ ГМО», ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) соя
- 2) нерафинированное соевое масло
- 3) картофель
- 4) картофельный крахмал

80. ДЕФИЦИТ НИАЦИНА В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ К

- 1) анемии
- 2) бери-бери
- 3) пеллагре
- 4) рахиту

81. ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, ВЫПОЛНЯЮТ ФУНКЦИЮ

- 1) энергетическую
- 2) пластическую
- 3) каталитическую
- 4) сигнально-мотивационную

82. РОЛЬ ТОКСИНА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА КАК ЭТИОЛОГИЧЕСКОГО ФАКТОРА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ УСТАНОВИЛ

- 1) Ф.Ф. Эрисман

2) П.Н. Лашенков

3) Г.В. Хлопин

4) Л. Пастер

83. РЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСЯТ ОТ

1) количества потребляемой пищи

2) метеоусловий

3) пола и возраста

4) физической активности

84. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС БЕЛКОВ ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ЭНЕРГИИ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ

_____ %

1) 5-10

2) 11-13

3) 30-35

4) 50-60

85. В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ЛЕЦИТИН СОДЕРЖИТСЯ В

1) говядине

2) яичном желтке

3) рафинированном растительном масле

4) сливочном масле

86. ИСТОЧНИКОМ ЗАЩИЩЁННЫХ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

1) цветная капуста

2) манная крупа

3) мёд

4) шоколад

87. К ГРУППЕ ЖИРОРАСТВОРИМЫХ ОТНОСИТСЯ ВИТАМИН

1) пиридоксин

2) пангамовая кислота

3) токоферол

4) фолиевая кислота

88. В СБАЛАНСИРОВАННОМ ПО УГЛЕВОДНОМУ СОСТАВУ СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ В НАИБОЛЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ

1) сахароза

2) клетчатка

3) крахмал

4) пектин

89. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ПЕРВЫХ ИЛИ ТРЕТЬИХ БЛЮД) В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ

1) в зимний период

2) в весенний период

3) круглогодично

90. ПОТРЕБЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (КЕФИРА, ПРОСТОКВАШИ),

СОДЕРЖАЩИХ МОЛОЧНУЮ КИСЛОТУ, СПОСОБСТВУЕТ УСВОЕНИЮ В ОРГАНИЗМЕ

- 1) кальция
- 2) железа
- 3) кобальта
- 4) меди

91. ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ

- 1) сливочное масло
- 2) растительное масло
- 3) свиной жир
- 4) баранье сало

92. НЕПОЛНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УГЛЕВОДОВ И НАКОПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМЕ ПИРОВИНОГРАДНОЙ И МОЛОЧНОЙ КИСЛОТ, СВЯЗАНО С ДЕФИЦИТОМ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

- 1) А
- 2) Д
- 3) В1
- 4) К

93. БОТУЛИЗМ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- 1) токсикоинфекции
- 2) бактериальные токсикозы
- 3) микотоксикозы
- 4) сорняковые токсикозы

94. ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВЫЯВЛЯЮТ В

- 1) мясной продукции
- 2) плодово-овощных консервах
- 3) мукомольно-крупяных изделиях

95. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, НЕПРИГОДНЫЙ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ, ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ

- 1) суррогатных
- 2) фальсифицированных
- 3) пониженного качества
- 4) условно годных

96. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ВВОДЯТ В СОСТАВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ

- 1) обогащения их эссенциальными компонентами
- 2) улучшения органолептических свойств пищи
- 3) увеличения калорийности продукта

97. БОЛЕЗНЬ С АЛИМЕНТАРНЫМ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ

- 1) алиментарный маразм
- 2) болезнь Кешана
- 3) алиментарно-токсическая алейкия

4) фенилкетонурия

98. КСЕНОБИОТИКИ – ВЕЩЕСТВА

- 1) полезные для организма
- 2) незаменимые для организма
- 3) чужеродные для организма

99. ПРОДУКТ ЩЕЛОЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

- 1) мясо
- 2) молоко
- 3) морковь

100. ПРОДУКТ КИСЛОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

- 1) картофель
- 2) мясо
- 3) молоко

101. ПЕКТИНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) усиливают усвоение питательных веществ
- 2) повышают калорийность рациона питания
- 3) выводят из организма тяжёлые металлы

102. КЛЕТЧАТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) обогащает рацион ПНЖК
- 2) повышает калорийность рациона питания
- 3) стимулирует моторную функцию кишечника

103. РЫБИЙ ЖИР ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- 1) аскорбиновой кислоты
- 2) каротина
- 3) кальциферолов
- 4) тиамина

104. НЕРЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЮТ

- 1) 0,1 ккал на 1 кг веса тела в мин
- 2) 1 ккал на 1 кг веса тела в мин
- 3) 1 ккал на 1 кг веса тела в час

105. САМЫЙ КОРОТКИЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИМЕЕТ РЫБА

- 1) мороженная
- 2) солёная
- 3) горячего копчения

106. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЛИЦ

- 1) контактирующих с профессиональными вредными факторами
- 2) здоровых
- 3) больных

107. МИНИМАЛЬНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНАКТИВАЦИИ БОТУЛИНИЧЕСКОГО ТОКСИНА В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ПУТЁМ КИПЯЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ МИНУТ

- 1) 15
- 2) 30
- 3) 45

4) 60

108. К УГЛЕВОДАМ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ

- 1) лактоза
- 2) глюкоза
- 3) гликоген

109. КВАШИОРКОР – АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ

- 1) минеральных веществ
- 2) углеводов
- 3) белков животного происхождения
- 4) полиненасыщенных жирных кислот

110. УГЛЕВОД МОЛОКА

- 1) фруктоза
- 2) глюкоза
- 3) лактоза
- 4) мальтоза

111. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- 1) цинка
- 2) магния
- 3) кальция
- 4) железа

112. МОЛОКО ОТ КОРОВ С МАСТИТОМ МОЖЕТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ

- 1) ботулинических клостридий
- 2) иерсиний
- 3) золотистого стафилококка

113. ПАСТЕРИЗАЦИЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРОВОДИТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ _____ °С

- 1) ниже 100
- 2) 108-120
- 3) 130-140

114. БОЛЬШИНСТВО МИКРООРГАНИЗМОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАТОГЕННЫХ, ПРЕКРАЩАЮТ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ _____ %

- 1) 3-5
- 2) 5-10
- 3) 10-15

115. БОЛЬШИНСТВО МИКРООРГАНИЗМОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАТОГЕННЫХ, ПРЕКРАЩАЮТ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА _____ %

- 1) 10
- 2) 25
- 3) 40
- 4) 55

116. РН СРЕДЫ, ПРИ КОТОРОЙ ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ РАЗВИТИЕ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 4 и ниже
- 2) 5
- 3) 7 и выше

117. МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ, НАРУШАЮЩЕЕ ПЕРЕВАРИВАНИЕ ЖИРОВ _____ Г

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 200

118. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЛЯ КРАХМАЛА СРЕДИ УГЛЕВОДОВ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 40
- 2) 60
- 3) 80

119. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ ЖЕНЩИН ФЕРТИЛЬНОГО ВОЗРАСТА _____ МГ

- 1) 5-10
- 2) 15-20
- 3) 25-30

120. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ЙОДЕ СОСТАВЛЯЕТ _____ МКГ

- 1) до 50
- 2) 50-100
- 3) 150-200

121. АЛИМЕНТАРНЫЙ ПОЛИНЕВРИТ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

- 1) С
- 2) В1
- 3) В2
- 4) РР

122. ЭНДОГЕННЫЙ СИНТЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА ИНГИБИРУЕТ

- 1) ограничение количества жиров в рационе питания
- 2) увеличение количества простых сахаров
- 3) кислотную направленность рациона питания

123. ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЛАВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ УСВОЕНИЕ ИХ В ОРГАНИЗМЕ

- 1) увеличивается
- 2) уменьшается
- 3) не изменяется

124. УДЕЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖИРАХ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ _____ Г НА 1 КГ ВЕСА

- 1) 0,5
- 2) 1,1-1,3
- 3) 1,5-2,0

125. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ОРГАНИЗМА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ

- 1) 1 чайной ложки нерафинированного растительного масла
- 2) 1-2 столовые ложки нерафинированного растительного масла
- 3) 1 чайной ложки сливочного масла
- 4) 1/4 стакана нерафинированного растительного масла

126. 1 ККАЛ СООТВЕТСТВУЕТ ___ КИЛОДЖОУЛЕЙ (КДЖ)

- 1) 1
- 2) 1,5
- 3) 3,1
- 4) 4,2

127. ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЛЯ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО

ПРОИСХОЖДЕНИЯ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 70

128. МЯСО В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА УСВАИВАЕТСЯ НА ___ %

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 70
- 4) более чем 90

129. МОЛОКО В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА УСВАИВАЕТСЯ НА ___ %

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 70
- 4) более чем 90

130. СОДЕРЖАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА В ХЛЕБЕ СОСТАВЛЯЕТ ___%

- 1) 2
- 2) 4
- 3) 7
- 4) более 7

131. КАЛОРИЙНОСТЬ 100 Г ХЛЕБА СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

- 1) 50
 - 2) 100
 - 3) более 150
- 32

132. БОБОВЫЕ ПРОДУКТЫ (ГОРОХ, БОБЫ, ФАСОЛЬ, СОЯ) ТРУДНО ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ В ОРГАНИЗМЕ ВСЛЕДСТВИЕ СОДЕРЖАНИЯ В ИХ СОСТАВЕ

1) грубой клетчатки
2) антипитательных веществ
3) малого количества вкусовых веществ
133. МАННУЮ КРУПУ ПРОИЗВОДЯТ ИЗ

- 1) проса
- 2) ячменя
- 3) пшеницы

134. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ОВОЩЕЙ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ

ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____ ГРАММОВ

- 1) 200-300
- 2) 450-500
- 3) 500-600

135. ИНАКТИВАЦИЯ ТОКСИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА ФАЗИНА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В БЕЛОЙ ФАСОЛИ, ДОСТИГАЕТСЯ

- 1) высокой температурой при варке
- 2) созданием кислой среды в готовом продукте
- 3) использованием высокой концентрации поваренной соли

136. НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ ИЗ ПРОРОСШЕГО КАРТОФЕЛЯ

- 1) картофельное пюре
- 2) жареный картофель
- 3) суп

137. ИНТЕРВАЛ НОРМАЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА НАХОДИТСЯ В

ДИАПАЗОНЕ _____ КГ/М²

- 1) 15-18,5
- 2) 18,5-24,9
- 3) 25-29,9
- 4) 30,0-34,9

138. В ПРОДУКТАХ-НОСИТЕЛЯХ ЗАЩИЩЁННЫХ УГЛЕВОДОВ КЛЕТЧАТКИ СОДЕРЖИТСЯ _____ %

- 1) менее 0,1
- 2) 0,2
- 3) 0,3
- 4) 0,4 и более

139. КИСЛОТНОСТЬ МУКИ ВЫРАЖАЕТСЯ В

- 1) баллах
- 2) градусах
- 3) процентах

140. СУТОЧНАЯ НОРМА ПОТРЕБЛЕНИЯ КЛЕТЧАТКИ В СОСТАВЕ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ _____ ГРАММОВ

- 1) 10
- 2) 20
- 3) 50
- 4) 100

33

141. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ И ЖИРОВ ПРИ ПРИЕМЕ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО УГЛЕВОДНОЙ ПИЩИ

- 1) снижается
- 2) повышается
- 3) не изменяется

142. ПРИСТУПАТЬ К ТЯЖЕЛОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ РАБОТЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

- 1) после приема пищи и кратковременного отдыха
- 2) сразу же после приема пищи
- 3) натощак

143. ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ЧАСТОТЫ ПРИЕМА ПИЩИ ДО 5–6 РАЗ В ДЕНЬ УСВОЯЕМОСТЬ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

- 1) высокая, но аппетит снижен
- 2) высокая, аппетит повышен
- 3) низкая, аппетит снижен

144. ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛОРИЯХ ЗАВИСИТ ОТ

- 1) энерготрат
- 2) роста
- 3) аппетита

145. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ОГРАНИЧЕНИИ ПИТАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБМЕН

- 1) снижается
- 2) не изменяется
- 3) повышается

146. К ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) свекла, морковь
- 2) молоко, сметана
- 3) хлеб грубого помола

147. В РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, ПРИСУТСТВУЮТ В ЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ

- 1) холестерин, насыщенные жирные кислоты, мононенасыщенные жирные кислоты
- 2) полиненасыщенные жирные кислоты, токоферолы
- 3) лецитин, ненасыщенные жирные кислоты

148. ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД ПРЕПЯТСТВУЕТ ИХ

- 1) низкая биологическая ценность
- 2) приедаемость
- 3) низкая перевариваемость

149. ВИТАМИНАМИ-АНТИОКСИДАНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) Д, Н, К, РР
- 2) А, бета-каротин, С, Р, Е,
- 3) В1, В2, В6, В12

150. РЕКОМЕНДУЕМОЕ СООТНОШЕНИЕ СЛОЖНЫХ И ПРОСТЫХ УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 50 : 50
- 2) 90 : 10
- 3) 40 : 60

151. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ОРГАНИЗУЕТСЯ ДЛЯ

- 1) пациентов с острыми или хроническими заболеваниями
- 2) контактирующих на производстве с вредными химическими веществами
- 3) детей в дошкольных образовательных организациях и школах

152. КИСЛОТНОСТЬ МУКИ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЁ

- 1) свежесть
- 2) качество помола
- 3) содержание клейковины

153. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ II ТИПА В СТАЦИОНАРЕ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА

- 1) с механическим и химическим щажением
- 2) основная с ограничением легкоусваиваемых углеводов
- 3) с повышенным содержанием белков
- 4) с ограничением соли

154. КОНТРОЛЬ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА НА ГЛИСТОНОСИТЕЛЬСТВО ПРОВОДИТСЯ

- 1) ежемесячно
- 2) ежеквартально
- 3) 1 раз в полгода
- 4) 1 раз в год

155. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ОТНОСЯТ

- 1) бруцеллёз
- 2) отравление красавкой
- 3) сальмонеллез
- 4) описторхоз

156. К СЛУЖЕБНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА БОЛЬНИЦЫ ОТНОСЯТ

- 1) буфетную
- 2) кабинет диетврача
- 3) экспедиционную
- 4) моечную кухонной посуды

157. АСКОРБИНОВУЮ КИСЛОТУ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ТИТРОМЕТРИЧЕСКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- 1) реактивом Тильманса
- 2) розоловой кислотой
- 3) соляной кислотой
- 4) йодином

158. ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД

- 1) определения росто-массовых показателей
- 2) балансовый

3) статистический по меню-раскладкам

4) хронометражно-табличный

159. ХАРАКТЕРИСТИКА «РЕЖИМ ПИТАНИЯ» ВКЛЮЧАЕТ ОЦЕНКУ

1) доброкачественности пищи

2) сбалансированности рациона по основным нутриентам

3) разнообразия пищевых продуктов в рационе

4) распределения калорийности приемов пищи

160. ДЛЯ ОРИЕНТИРОВОЧНОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЭНЕРГОТРАТ ОРГАНИЗМА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

1) прямая калориметрия

2) непрямая калориметрия

3) хронометражно-табличный метод

4) определение потребности в калориях по КФА

161. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЭНЕРГИИ ЗАТРАЧИВАЕТСЯ НА ПЕРЕВАРИВАНИЕ, ВСАСЫВАНИЕ И АССИМИЛЯЦИЮ

1) белков

2) жиров

3) углеводов

4) макроэлементов

162. В ПРОРОСШЕМ КАРТОФЕЛЕ СОДЕРЖИТСЯ

1) амигдамин

2) гелвелловая кислота

3) соланин

163. СОЛАНИН

1) вызывает пищевое отравление

2) восстанавливает функцию ЖКТ

3) не влияет на работу ЖКТ

164. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАЗУРОВАННОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ КУСТАРНОГО

ПРОИЗВОДСТВА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ

1) афлотоксикога

2) пищевого отравления свинцом

3) гаффской болезни

165. БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ ЖИР

1) бараний

2) говяжий

3) свиной

166. ПРОДУКТОМ ПИТАНИЯ БОГАТЫМ КАЛЬЦИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ

1) сыр

2) мясо

3) молоко

167. МАКРОЦИТАРНАЯ АНЕМИЯ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВИТАМИНА

1) В1

- 2) В6
- 3) В12
- 4) В5

168. ИНВАЗИЯ ОПИСТОРХАМИ ВОЗМОЖНА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ РЫБЫ СЕМЕЙСТВА

- 1) скумбриевых
- 2) карповых
- 3) лососевых

169. КСЕРОФТАЛЬМИЯ, ГЕМЕРАЛОПИЯ, ГИПЕРКЕРАТОЗ КОЖИ ЯВЛЯЮТСЯ СИМПТОМАМИ ДЕФИЦИТА В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВИТАМИНА

- 1) Д
- 2) Е
- 3) К
- 4) А

170. БЫСТРЕЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ПОРЧЕ РЫБА

- 1) холодного копчения
- 2) горячего копчения
- 3) соленая
- 4) вяленая

171. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) лимонах
- 2) помидорах
- 3) квашеной капусте
- 4) шиповнике

172. К МИНЕРАЛЬНЫМ ВЕЩЕСТВАМ, НОРМИРУЕМЫЕ БЕЗ УЧЁТА ПОЛА, ОТНОСЯТСЯ

- 1) кальций, фтор, йод
- 2) кальций, фосфор, фтор
- 3) фосфор, фтор, йод
- 4) фосфор, кальций, железо.