

## Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации в форме зачета:

### *Влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность населения.*

1. Влияние загрязнения атмосферного воздуха на здоровье человека. Мероприятия по уменьшению загрязнения атмосферного воздуха (планировочные, технологические, санитарно-технические).
2. Инфекционные заболевания с водным путем передачи инфекции. Особенности течения эпидемий водного происхождения. Обеззараживание воды в полевых условиях.
3. Гигиенические требования к источникам искусственного освещения. Нормирование параметров искусственного освещения. Основные типы светильников.
4. Источники искусственного УФ - излучения, их характеристика по спектру излучения и способы применения.
5. Способы хлорирования воды (двойное, нормальными дозами, с преаммонизацией, гиперхлорирование), их гигиеническая оценка.
6. Биологическое значение УФ-части солнечного спектра. Профилактика УФ-недостаточности.
7. Правила выбора источника для централизованного водоснабжения. Требования к качеству воды водоисточника.
8. Сравнительная гигиеническая характеристика водоисточников. Гигиеническое значение солевого состава воды.
9. Биологическое значение видимой части солнечного спектра. Гигиенические требования и принципы нормирования естественного освещения.
10. Децентрализованное (местное) водоснабжение, гигиенические требования к качеству воды при местном водоснабжении.
11. Комплексное влияние метеорологических факторов на организм человека. Гигиенические требования к микроклимату помещений.
12. Гигиеническая оценка и самоочищение почвы. Методы обеззараживания коммунально-бытовых (твердых и жидких) отходов.
13. Методы обеззараживания воды и их гигиеническая оценка.
14. Сравнительная оценка способов профилактики УФ-недостаточности с применением ламп ПРК и ЭУВ.
15. Гигиеническая оценка люминесцентного освещения.
16. Биогеохимические эндемические заболевания.
17. Методы осветления питьевой воды.
18. Хлорирование воды нормальными дозами. Расчет дозы хлора, контроль за эффективностью хлорирования.
19. Облучательные и светооблучательные установки для профилактики УФ-недостаточности. Расчет светооблучательных установок.
20. Нормирование качества питьевой воды (нормативные документы, нормируемые показатели).
21. Оценка питьевой воды по бактериологическим показателям.
22. Значение влажности воздуха, ее влияние на процессы терморегуляции. Методы измерения влажности воздуха.
23. Бактериальное загрязнение воздуха в помещениях. Методы бактериологического исследования воздуха. Санация воздуха в помещениях.

## *Питание как фактор сохранения и укрепления здоровья.*

1. Значение кальция и фосфора в питании. Продукты – источники этих элементов.
2. Физиологические нормы питания. Медицинский контроль за питанием организованных коллективов.
3. Значение молока и молочнокислых продуктов в питании, их эпидемиологическая роль. Мероприятия по устранению бактериального загрязнения молока.
4. Пищевая ценность и безопасность хлебобулочных изделий.
5. Пищевые отравления, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Меры профилактики.
6. Ботулизм. Мероприятия по профилактике заражения.
7. Биологическая роль витамина С и рутина, суточная потребность. Продукты – источники витамина С и рутина.
8. Биологическая роль витаминов А, Д, Е. Продукты – источники витамина А, каротинов, витаминов Д и Е.
9. Биологическая роль витаминов группы В, суточная потребность. Продукты – источники витаминов группы В.
10. Значение мяса и рыбы в питании. Гельминтозы, связанные с употреблением мясных и рыбных изделий.
11. Сальмонеллез. Причины возникновения, основные клинические проявления, меры профилактики.
12. Пищевые отравления немикробной этиологии.
13. Стафилококковые интоксикации. Меры профилактики.
14. Значение овощей, фруктов и ягод в питании. Заболевания, связанные с употреблением этих продуктов.
15. Углеводы, их роль в питании. Потребность, продукты – источники углеводов.
16. Белки, их роль в питании. Потребность, продукты – источники белков.
17. Жиры, их роль в питании. Потребность, продукты – источники жиров.
18. Значение зерновых продуктов в питании. Микотоксикозы.
19. Формы организации предприятий общественного питания. Типы пищеблоков. Основные требования к организации работы.
20. Особенности организации работы пищеблоков в образовательных учреждениях. Меры профилактики пищевых отравлений.
21. Особенности организации работы пищеблоков дошкольных учреждений. Меры профилактики пищевых отравлений.
22. Медицинский контроль за работой пищеблоков. Бракераж сырой и готовой продукции.
23. Предварительные и периодические осмотры сотрудников пищеблока.