

Перечень тестовых заданий к промежуточной аттестации в форме зачета
на педиатрическом факультете

1	1			
1		Понятие о микроклимате:		
		сочетание метеорологических условий в закрытых помещениях		
		сочетание метеорологических факторов в приземном слое небольших участков земной поверхности		
		закономерная последовательность метеорологических процессов, выявляющаяся в многолетнем режиме погоды в данной местности		
2		Факторы, определяющие микроклимат:		
		температура воздуха		
		влажность воздуха		
		скорость движения воздуха		
		освещенность помещений		
3		Функция организма, которая в наибольшей степени зависит от микроклиматических условий:		
		терморегуляция		
		дыхание		
		пищеварение		
		деятельность сердечно-сосудистой системы		
4		Понятие о терморегуляции:		
		поддержание постоянной температуры тела при помощи физиологических механизмов теплопродукции и теплоотдачи		
		увеличение температуры тела под влиянием внешних факторов		
		снижение температуры тела под влиянием внешних факторов		
5		Виды терморегуляции:		
		химическая		
		физическая		
		биологическая		
		механическая		

6		Понятие о химической терморегуляции:		
		регуляция интенсивности обмена веществ в тканях организма, сопровождающаяся изменением теплопродукции		
		изменение теплоотдачи при взаимодействии организма с внешней средой		
7		Понятие о физической терморегуляции:		
		изменение теплоотдачи при взаимодействии организма с внешней средой		
		регуляция интенсивности обмена веществ в тканях организма, сопровождающаяся изменением теплопродукции		
8		Механизмы теплоотдачи с поверхности кожи:		
		проведение тепла		
		излучение тепла		
		испарение влаги		
		излучение света		
9		Условия, способствующие увеличению отдачи тепла способом испарения:		
		понижение относительной влажности воздуха		
		повышение скорости движения воздуха		
		повышение температуры воздуха		
		повышение относительной влажности воздуха		
		понижение скорости движения воздуха		
10		Условия, способствующие увеличению теплоотдачи способом излучения:		
		понижение температуры окружающих предметов		
		повышение температуры окружающих предметов		
		повышение относительной влажности воздуха		
		изменение барометрического давления		
		понижение температуры воздуха		
11		Условия, способствующие увеличению теплоотдачи способом проведения:		
		низкая температура окружающих предметов		
		большая скорость движения воздуха		

		низкая температура воздуха		
		высокая температура окружающих предметов		
		повышение температуры воздуха		
12		Условия, способствующие переохлаждению организма:		
		низкая температура окружающих предметов		
		высокая относительная влажность воздуха в сочетании с низкой температурой		
		повышение скорости движения воздуха		
		понижение температуры воздуха		
		понижение относительной влажности воздуха		
13		Условия, способствующие перегреванию организма:		
		высокая относительная влажность воздуха в сочетании с высокой температурой		
		повышение температуры воздуха		
		низкая температура окружающих предметов		
		понижение относительной влажности воздуха		
		повышение скорости движения воздуха		
14		Изменения, возникающие в организме при общем переохлаждении:		
		спазм периферических сосудов		
		снижение резистентности организма к инфекциям		
		ослабление фагоцитарной активности лейкоцитов		
		усиление легочной вентиляции		
15		Изменения, возникающие в организме при общем перегревании:		
		повышение температуры тела		
		учащение пульса		
		расширение периферических сосудов		
		учащение дыхания		
		эйфория		
16		Симптомы теплового удара:		

		напряженный учащенный пульс		
		общая слабость		
		повышенная температура тела		
		головная боль		
		кашель		
17		Приборы для измерения температуры воздуха:		
		ртутные термометры		
		спиртовые термометры		
		термографы		
		кататермометры		
		анемометры		
18		Приборы для длительной регистрации температуры воздуха:		
		термографы		
		гигрографы		
		барографы		
		гигрометры		
		кататермометры		
19		Относительная влажность воздуха - это:		
		отношение абсолютной влажности воздуха к максимальной, выраженное в процентах		
		разность между максимальной и абсолютной влажностью		
		упругость водяных паров, находящихся в воздухе в данный момент		
20		Приборы для определения влажности воздуха:		
		гигрометры		
		гигрографы		
		психрометры		
		анемометры		
		кататермометры		

21	Приборы для длительной регистрации влажности воздуха:		
	гигрографы		
	гигрометры		
	психрометры		
	анемометры		
	кататермометры		
22	Приборы для определения скорости движения воздуха:		
	анемометры		
	кататермометры		
	гигрометры		
	гигрографы		
	психрометры		
23	Назначение анемометров:		
	определение скорости движения воздуха		
	определение температуры воздуха		
	определение влажности воздуха		
	определение величины теплоотдачи с поверхности тела человека		
	определение атмосферного давления		
24	Назначение психрометров:		
	определение температуры воздуха		
	определение влажности воздуха		
	определение скорости движения воздуха		
	определение величины теплоотдачи с поверхности тела человека		
	определение атмосферного давления		
25	Назначение кататермометров:		
	определение скорости движения воздуха		
	определение температуры воздуха		
	определение влажности воздуха		

		определение атмосферного давления		
26		Условия, при которых человек может подвергаться воздействию пониженного атмосферного давления:		
		восхождение в горы		
		полеты на воздухоплавательных аппаратах		
		водолазные работы		
		кессонные работы		
		строительство подводных тоннелей		
27		Условия, при которых человек может подвергаться воздействию повышенного атмосферного давления:		
		водолазные работы		
		кессонные работы		
		строительство подводных тоннелей		
		восхождение в горы		
		полеты на воздухоплавательных аппаратах		
28		Заболевания, возникающие у человека, находящегося в условиях пониженного атмосферного давления:		
		горная болезнь		
		высотная болезнь		
		кессонная болезнь		
		судорожная болезнь		
29		Заболевание, возникающее у человека при резкой декомпрессии:		
		кессонная болезнь		
		горная болезнь		
		высотная болезнь		
		судорожная болезнь		
30		Причины возникновения кессонной болезни:		
		резкий переход в атмосферу с более низким давлением		
		пребывание в атмосфере с пониженным атмосферным давлением		
		пребывание в атмосфере с повышенным атмосферным давлением		

		снижение парциального давления кислорода во вдыхаемом воздухе		
		резкий переход в атмосферу с более высоким давлением		
31		Причины возникновения горной и высотной болезней:		
		пребывание в атмосфере с пониженным атмосферным давлением		
		снижение парциального давления кислорода во вдыхаемом воздухе		
		пребывание в атмосфере с повышенным атмосферным давлением		
		резкий переход в атмосферу с более низким давлением		
		резкий переход в атмосферу с более высоким давлением		
32		Изменения в крови и в тканях, возникающие в условиях пониженного давления воздуха:		
		гипоксия		
		гипоксемия		
		метгемоглобинемия		
		карбоксигемоглобинемия		
33		Симптомы высотной болезни:		
		бледность кожных покровов и слизистых оболочек		
		шум в ушах		
		усталость и сонливость		
		нарушение координации движений		
		чихание		
34		Симптомы кессонной болезни:		
		боли в суставах и мышцах		
		мраморность кожи		
		парестезии		
		парезы		
		кашель		
35		Механизм развития кессонной болезни:		
		выделение газообразного азота в тканях и в крови		

		быстрое выведение азота через легкие		
		быстрое насыщение азотом крови и тканей		
36		Приборы для измерения атмосферного давления:		
		барометр ртутный		
		барометр-анероид		
		гигрограф		
		психрометр		
37		Приборы для длительной регистрации атмосферного давления:		
		барограф		
		барометр ртутный		
		барометр-анероид		
		гигрограф		
		психрометр		
38		Санитарный показатель загрязнения воздуха жилых и общественных помещений:		
		углекислота		
		аммиак		
		летучие органические кислоты		
		озон		
		сернистый газ		
39		Физиологическое действие углекислоты на организм:		
		возбуждает дыхательный центр		
		парализует дыхательный центр		
		оказывает наркотическое действие		
		угнетает сосудистые рецепторы		
40		Назначение гигрометров:		
		определение влажности воздуха		
		длительная регистрация влажности воздуха		

		определение скорости движения воздуха		
		определение температуры воздуха		
		определение атмосферного давления		
41		Назначение барометра-анероида:		
		определение атмосферного давления		
		определение влажности воздуха		
		определение скорости движения воздуха		
		определение температуры воздуха		
42		Абсолютная влажность воздуха – это:		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха в данный момент		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха в момент насыщения		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха при температуре тела человека		
43		Максимальная влажность воздуха – это:		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха в момент насыщения		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха в данный момент		
		количество водяных паров в граммах, содержащееся в 1 м ³ воздуха при температуре тела человека		
44		Дефицит насыщения – это:		
		разность между максимальной и абсолютной влажностью воздуха		
		отношение абсолютной влажности к максимальной влажности воздуха		
		отношение максимальной влажности к абсолютной влажности воздуха		
45		Точка росы – это:		
		температура, при которой величина абсолютной влажности равна максимальной		
		температура, при которой величина абсолютной влажности больше максимальной		
		температура, при которой величина относительной влажности равна максимальной		
		температура, при которой величина абсолютной влажности равна относительной		
46		Симптомы отравления углекислым газом		

		учащение и углубление дыхания		
		сердцебиение		
		головная боль		
		повышение артериального давления		
		психическое возбуждение		
47		Какой способ отдачи тепла будет преобладать при комфортных условиях микроклимата?		
		излучение		
		испарение		
		проведение		
48		Физическое состояние воздушной среды характеризуется:		
		величиной атмосферного давления		
		температурой		
		влажностью		
		скоростью движения воздуха		
		мощностью тепловых излучений		
		уровнем естественной освещенности		
49		Единицы измерения атмосферного давления:		
		мм рт. ст.		
		гектапаскали		
		бары		
		атмосферы		
50		Микроклимат помещений характеризуется:		
		температурой воздуха		
		скоростью движения воздуха		
		влажностью воздуха		
		световым коэффициентом		
		геомагнитным полем		

51	На терморегуляцию организма человека влияют следующие факторы:		
	температура воздуха		
	влажность воздуха		
	скорость движения воздуха		
	атмосферное (барометрическое) давление		
	бактериологическая обсемененность		
52	Для определения малых скоростей движения воздуха применяют		
	шаровой кататермометр		
	цилиндрический кататермометр		
	чашечный анемометр		
	крыльчатый анемометр		
	аспирационный психрометр Ассмана		
	актинометр		
53	Для определения больших скоростей движения воздуха применяют		
	чашечный анемометр		
	крыльчатый анемометр		
	аспирационный психрометр Ассмана		
	актинометр		
	шаровой кататермометр		
	цилиндрический кататермометр		
54	Ощущение дискомфорта у человека, находящегося в помещении с допустимой температурой воздуха, но более низкой температурой стен и окружающих предметов, возникает за счет теплотерь путем		
	излучения		
	испарения		
	конвекции		
	кондукции		
55	Микроклимат помещений характеризуется комплексом показателей:		
	температурой воздуха		

		влажностью воздуха		
		подвижностью воздуха		
		температурой ограждающих поверхностей		
		барометрическим давлением		
56		Что способствует снижению относительной влажности воздуха в помещении:		
		работа приборов системы отопления		
		работа приточно-вытяжной вентиляции		
		кондиционирование воздуха		
		работа увлажнителей воздуха		
57		От чего зависит нормируемая величина температуры воздуха в помещении:		
		от состояния здоровья		
		от функционального назначения помещения		
		от возраста детей		
		от площади помещения		
58		Для обеспечения теплового комфорта человека в жилом помещении важное значение имеют:		
		температура воздуха		
		величина перепадов температуры по горизонтали		
		величина перепадов температуры по высоте помещения		
		температура внутренних поверхностей стен		
		барометрическое давление		
59		Для обеспечения благоприятных условий терморегуляции при высокой температуре воздуха в помещении необходимо создать		
		низкую влажность и достаточную подвижность воздуха в помещении		
		низкую влажность и слабую подвижность воздуха в помещении		
		высокую влажность и достаточную подвижность воздуха в помещении		
		высокую влажность и слабую подвижность воздуха в помещении		
60		Для обеспечения благоприятных условий терморегуляции при низкой температуре воздуха в помещении необходимо		

		создать		
		низкую влажность и слабую подвижность воздуха в помещении		
		низкую влажность и достаточную подвижность воздуха в помещении		
		высокую влажность и достаточную подвижность воздуха в помещении		
		высокую влажность и слабую подвижность воздуха в помещении		
61		Условия, способствующие обморожению		
		низкая температура воздуха и высокая влажность		
		низкая температура воздуха и высокая скорость движения воздуха		
		низкая температура воздуха и низкая влажность		
		низкая температура воздуха и низкая скорость движения воздуха		
62		В состав атмосферного воздуха входят:		
		азот		
		кислород		
		углекислый газ		
		инертные газы		
		водород		
63		Перечислите возможные пути отдачи тепла организмом		
		через кожу		
		через органы дыхания		
		на согрев пищи и воды		
		с мочой и калом		
		через работу скелетных мышц		
64		Условия, способствующие уменьшению отдачи тепла способом испарения:		
		повышение относительной влажности воздуха		
		понижение относительной влажности воздуха		
		увеличение скорости движения воздуха		
65		От чего зависит химический состав воздуха закрытых помещений?		

		от химического состава атмосферного воздуха		
		от деструкции и денатурации строительных материалов		
		от погодных условий		
		от скорости движения воздуха		
66		Индикаторным показателем для оценки эффективности работы вентиляции помещений жилых и общественных зданий служит		
		диоксид углерода		
		аммиак		
		пыль		
		микроорганизмы		
67		С гигиенической точки зрения наиболее приемлемыми системами отопления жилых зданий являются		
		водяное		
		панельное		
		воздушное		
		паровое		
		пароводяное		
68		Для характеристики влажности воздуха используют следующие показатели:		
		абсолютная влажность		
		относительная влажность		
		дефицит насыщения		
		точка росы		
		барометрическое давление в момент исследования		
1	1			
1		Основное биологическое значение видимого света		
		оказывает общее стимулирующее действие на организм		
		повышает обменные процессы		
		обеспечивает осуществление зрительной функции глаза		
		обеспечивает процессы фотосинтеза		

		оказывает обеззараживающее действие		
2		Основные физиологические функции зрительного анализатора человека		
		острота зрения		
		быстрота различения		
		устойчивость ясного видения		
		способность к аккомодации		
		фасеточное зрение		
3		Единицы измерения освещённости?		
		люкс		
		ватт		
		люмен		
		свеча		
4		Какой прибор используется для измерения уровня освещённости?		
		люксметр		
		актинометр		
		яркометр		
5		На чем основан принцип действия прибора для определения уровня освещённости?		
		на явлении фотоэффекта		
		на ионизирующей способности света		
		на хемилюминесценции		
6		Факторы, определяющие уровень естественного освещения помещений		
		географическая широта местности		
		окраска помещений и мебели		
		ориентация помещений по сторонам света		
		чистота стекол		
		форма окон		

7	Оптимальная ориентация больничных палат		
	юг, юго-восток		
	восток		
	север		
	запад		
8	Оптимальная ориентация операционных в средних широтах		
	север, северо-восток		
	юг, юго-восток		
	запад		
	восток		
9	Оптимальная ориентация перевязочных, манипуляционных в средних широтах		
	север, северо-восток, северо-запад		
	юг, юго-восток		
	запад, юго-запад		
10	Оптимальная ориентация учебных помещений в средних широтах		
	юг, юго-восток		
	север, северо-восток, северо-запад		
	запад, юго-запад		
11	От чего зависит степень задержки света оконными стёклами?		
	от чистоты стёкол		
	от ориентации помещения		
	от цвета стёкол		
	от формы стёкол		
12	Показатели для оценки естественной освещённости помещений		
	коэффициент заглубления		
	световой коэффициент		
	коэффициент естественной освещённости		

		размер окон		
		количество окон		
13		Что такое световой коэффициент?		
		отношение застеклённой поверхности окон к площади пола		
		выраженная в процентах степень задержки света стеклами		
		отношение горизонтальной освещённости рабочего места к одновременной горизонтальной освещённости под открытым небосводом, выраженное в процентах		
14		Что такое коэффициент заглубления?		
		отношение высоты верхнего края окна над полом к глубине комнаты		
		отношение застеклённой площади окон к площади пола		
		отношение горизонтальной освещённости рабочего места к одновременной горизонтальной освещённости под открытым небосводом, выраженное в процентах		
15		Что такое коэффициент естественной освещённости?		
		отношение горизонтальной освещённости рабочего места к одновременной горизонтальной освещённости под открытым небосводом, выраженное в процентах		
		отношение застеклённой площади окон к площади пола		
		степень задержки света стёклами		
16		На каком рабочем месте следует измерять естественную освещённость при определении КЕО в классе?		
		на парте, наиболее удалённой от окон		
		на первой парте у окна		
		на последней парте у окна		
		на парте в центре класса		
17		Что такое угол падения лучей?		
		угол, образованный прямыми, проведенными от рабочего места к нижнему и верхнему краю окна		
		угол, под которым падают световые лучи на рабочую поверхность		
		угол, под которым виден открытый участок небосвода с рабочего места		

18	Что такое угол отверстия?		
	угол, под которым виден открытый участок небосвода с рабочего места		
	угол, образованный прямыми, проведенными от рабочего места к верхнему и нижнему краю окна		
	угол, под которым падают световые лучи на рабочую поверхность		
19	Показатели для оценки естественной освещённости рабочего места		
	угол отверстия		
	коэффициент естественной освещённости		
	угол падения лучей		
	световой коэффициент		
	коэффициент заглубления		
20	Какое искусственное освещение называют рациональным?		
	достаточное		
	не ослепляющее глаза		
	обеспечивающее выполнение работы определённой точности		
	равномерное		
	местное		
21	Основные гигиенические требования к искусственному освещению		
	искусственное освещение должно быть достаточным (не ниже установленных норм)		
	искусственное освещение должно быть равномерным		
	искусственное освещение должно быть локальным		
22	Способы определения достаточности искусственного освещения		
	определение уровня освещённости в люксах		
	определение светового потока в люменах		
	расчёт удельной мощности ламп в ваттах/кв.м		
23	Основные гигиенические требования к источникам искусственного освещения		
	освещение должно быть не ниже установленных норм		
	освещение должно быть равномерным		

		спектр должен приближаться к естественному		
		освещение не должно давать резких теней		
		освещение должно создавать ощущение тепла		
24		К основным количественным характеристикам освещения относятся:		
		уровень освещенности		
		яркость		
		спектральный состав светового потока		
25		К качественным показателям освещения относятся:		
		спектральный состав светового потока		
		равномерность распределения яркостей в освещаемом помещении		
		степень блескости		
		уровень освещенности		
		яркость		
26		Освещение рабочего стола в помещении может быть обеспечено:		
		только общим освещением		
		комбинированным освещением		
		только местным освещением		
27		Типы инсоляционных режимов помещений:		
		минимальный		
		умеренный		
		максимальный		
		смешанный		
		промежуточный		
28		Методы, используемые для оценки достаточности естественного освещения:		
		геометрический		
		светотехнический		
		фото-химический		

29		К геометрическим показателям при определении достаточности естественного освещения относятся:		
		световой коэффициент		
		коэффициент заглубления		
		угол падения		
		угол отверстия		
		КЕО		
30		Как обеспечивается равномерность искусственного освещения?		
		за счет равномерного распределения светильников		
		за счет применения отражающей арматуры		
		за счет применения рассеивающей арматуры		
		за счет увеличения мощности ламп		
31		Преимущества люминесцентного освещения:		
		рассеянный свет		
		неравномерность светового потока (пульсация)		
		хорошее цветовосприятие при любом уровне освещенности		
32		Недостатки люминесцентного освещения:		
		непостоянство свечения		
		стробоскопический эффект		
		ощущение сумеречности при низких уровнях освещенности		
		низкий КПД, низкая экономичность		
		чрезмерная яркость		
33		Что такое стробоскопический эффект?		
		нарушение восприятия скорости движения		
		нарушение восприятия направления движения		
		наличие эффекта двоения в глазах		
		нарушение объемного восприятия предметов		

34	Причины возникновения стробоскопического эффекта при освещении люминесцентными лампами:		
	неравномерность свечения ламп		
	рассеивание света ламп		
	малая яркость ламп		
35	Типы люминесцентных ламп:		
	дневного света		
	холодно-белого света		
	тепло-белого света		
	белого света		
	лампа с улучшенной цветопередачей		
	лампа синего света		
36	От чего зависит величина удельной мощности, используемая для расчета количества светильников?		
	от высоты помещения		
	от площади помещения		
	от уровня освещенности, который необходимо создать в данном помещении		
	от типа ламп		
	от возраста лиц, находящихся в помещении		
37	Какое освещение называется комбинированным?		
	сочетание местного и общего освещения		
	сочетание естественного и искусственного освещения		
38	Какое освещение называется совмещенным?		
	сочетание естественного и искусственного освещения		
	сочетание местного и общего освещения		
39	В зависимости от перераспределения светового потока различают светильники:		
	прямого света		
	отраженного света		
	рассеянного света		

		совмещенного света		
40		Понятие о световом климате:		
		количество солнечного излучения, доходящего до земной поверхности		
		количество солнечного излучения, доходящего до верхнего слоя атмосферы		
		количество солнечной энергии, поглощенной в атмосфере		
41		Из чего складывается световой климат?		
		общие климатические условия местности		
		степень прозрачности атмосферы		
		отражающая способность окружающей среды		
		поглощающая способность окружающих поверхностей		
42		Искусственное освещение может быть:		
		общим		
		комбинированным		
		местным		
		боковым		
		верхним		
43		Стробоскопический эффект нарушает восприятие:		
		скорости движения быстро вращающихся деталей		
		направления движения быстро вращающихся деталей		
		цвета быстро вращающихся деталей		
44		Инсоляция – это		
		поступление прямых солнечных лучей в помещение		
		естественная освещенность помещения		
		поступление светового потока в помещение		
45		Нерациональное освещение способствует		
		развитию близорукости		

		снижению умственной работоспособности		
		быстрому развитию утомления		
		ухудшению координации движений		
		снятию нервно-психического напряжения		
46		Стробоскопический эффект характерен для		
		люминесцентных ламп		
		ламп накаливания		
		светодиодных ламп		
47		Уровень освещенности на рабочем месте измеряется в		
		люксах		
		канделах		
		стильбах		
		люменах		
48		Минимальная величина КЕО в помещениях нормируется с учетом		
		светового климата местности		
		характера выполняемой зрительной работы		
		бактерицидного действия света		
		теплого действия света		
		действия света на биоритмы организма		
49		На каком рабочем месте следует оценивать угол падения?		
		на рабочем месте, наиболее удалённом от окон		
		на рабочем месте у окна		
		на рабочем месте в центре помещения		
50		На каком рабочем месте следует оценивать угол отверстия?		
		на рабочем месте, наиболее удалённом от окон		
		на рабочем месте у окна		
		на рабочем месте в центре помещения		

51		Какой показатель дает представление о видимой части небосвода?		
		угол отверстия		
		угол падения		
		коэффициент заглубления		
		световой коэффициент		
52		Что не учитывают световой коэффициент и коэффициент заглубления?		
		затемнение окон противостоящими зданиями		
		величину окон		
		расположение окон		
53		Какой геометрический показатель учитывает затемнение окон противостоящими зданиями?		
		угол отверстия		
		угол падения		
		коэффициент заглубления		
		световой коэффициент		
54		Что такое удельная мощность?		
		отношение общей мощности ламп к единице площади пола		
		отношение мощности одной лампы к площади пола		
		суммарная мощность ламп в помещении		
55		Какие показатели дают возможность оценить условия естественного освещения помещений в целом?		
		световой коэффициент		
		коэффициент заглубления		
		КЕО		
		угол отверстия		
		угол падения		
56		Биологическое значение видимой части солнечного спектра:		
		оказывает общестимулирующее действие на организм		

		повышает обменные процессы		
		способствует осуществлению зрительной функции глаза		
		обладает эритемным действием		
57		Преимуществами люминесцентных ламп, по сравнению с лампами накаливания, являются:		
		отсутствие нагрева лампы		
		отсутствие резких теней		
		достижение уровня освещенности при меньшей мощности лампы		
		отсутствие пульсации		
		бесшумность		
58		Преимуществами ламп накаливания, по сравнению с люминесцентными лампами, являются:		
		отсутствие пульсации		
		бесшумность		
		отсутствие нагрева лампы		
		отсутствие резких теней		
		достижение уровня освещенности при меньшей мощности лампы		
59		Показателями для оценки достаточности искусственного освещения помещений в учреждениях для детей и подростков являются:		
		уровень освещенности в лк на рабочих местах		
		КЕО		
		световой коэффициент		
60		Показателями для оценки достаточности естественного освещения помещений в учреждениях для детей и подростков являются:		
		КЕО		
		световой коэффициент		
		коэффициент заглубления		
		коэффициент освещенности		
		удельная электропотребность		

61	От чего зависит естественное освещение помещений?		
	от светового климата		
	от степени прозрачности атмосферы		
	от количества окон		
	от ориентации помещений		
	от формы окон		
62	Какое естественное освещение называют рациональным?		
	достаточное		
	равномерное		
	не слепящее глаза		
	создающее ощущение тепла		
63	Какие гигиенические требования предъявляются к искусственному освещению?		
	освещение должно быть достаточным		
	освещение должно быть равномерным		
	не должно давать резких теней		
	должно создавать ощущение тепла		
64	Перечислите недостатки при использовании ламп накаливания для искусственного освещения:		
	слепящее действие		
	создание резких теней		
	изменение микроклиматических параметров в помещениях		
	ощущение сумеречности при низких уровнях освещенности		
65	Перечислите недостатки при использовании люминесцентных ламп для искусственного освещения:		
	неравномерность светового потока (пульсация)		
	ощущение сумеречности при низких уровнях освещенности		
	чрезмерная яркость		
66	Какие бывают виды искусственного освещения?		
	общее, местное, комбинированное		

		общее и местное		
		верхнее, нижнее, комбинированное		
		верхнее, боковое, смешанное		
67		Факторы, влияющие на уровень естественного освещения в помещениях жилых и общественных зданий		
		географическая широта местности		
		ориентация помещений по сторонам света		
		наличие или отсутствие окон		
		количество дверей		
		высота потолка		
68		Гигиеническая оценка инсоляции помещений дается на основе определения		
		продолжительности и режима облучения их прямыми солнечными лучами		
		продолжительности облучения их прямыми солнечными лучами		
		режима облучения		
69		Какие бывают виды естественного освещения?		
		верхнее, боковое, комбинированное		
		верхнее, боковое, смешанное		
		общее, местное, комбинированное		
		верхнее, нижнее, комбинированное		
70		Перечислите светотехнические показатели для оценки естественного освещения:		
		коэффициент естественной освещенности		
		световой коэффициент		
		коэффициент заглубления		
		угол падения		
		угол отверстия		
71		Показатели, характеризующие естественную освещенность		
		световой коэффициент		
		КЕО		

		коэффициент заглубления		
		угол падения		
		удельная мощность общего равномерного освещения		
72		Освещенность - это		
		поверхностная плотность светового потока		
		сила света, излучаемая с единицы площади поверхности		
73		Яркость - это		
		сила света, излучаемая с единицы площади поверхности		
		поверхностная плотность светового потока		
74		Единица измерения яркости		
		кандела на 1 м ²		
		люмен		
		люкс		
75		Прибор для измерения яркости		
		яркометр		
		люксметр		
		актинометр		
76		Зависимость между зрительным ощущением (видимостью) и освещенностью		
		логарифмическая		
		прямая		
		обратная		
		параболическая		
77		Коэффициент естественной освещенности для различных помещений нормируется с учетом		
		назначения помещения		
		характера и точности выполняемой работы		
		времени года		

78		При гигиеническом нормировании искусственного освещения учитываются		
		назначение помещения		
		наименьшие размеры рассматриваемых деталей		
		контраст между объектом и фоном		
		уровень естественной освещенности		
1	1			
1		Какие основные области выделяют в интегральном потоке солнечного излучения?		
		ультрафиолетовое		
		видимое излучение		
		инфракрасное излучение		
		космическое излучение		
2		Биологическое действие области «А» (преимущественное):		
		загарное		
		эритемное		
		витаминообразующее		
		фотохимическое		
		бактерицидное		
3		Какие искусственные источники излучения применяются для профилактического облучения людей?		
		лампа ПРК		
		лампа ЭУВ		
		лампа БУВ		
4		С учётом каких факторов рассчитывается количество светооблучательных установок?		
		по площади помещения		
		по времени нахождения в нём людей		
		с учётом биодозы		
		по объёму помещений		

5	Что такое фотоофтальмия?		
	асептическое воспаление конъюнктивы глаза под влиянием УФ излучения		
	светобоязнь		
	нарушение зрения, связанное с коагуляцией белков под влиянием УФ излучения		
	искажение цветопередачи		
6	Какие изменения возникают в химическом составе воздуха помещений при длительном горении искусственных источников УФ излучения?		
	образуются окислы азота		
	образуется озон		
	происходит ионизация воздуха		
	образуется окись углерода		
7	Какие источники УФ излучения применяются в фотариях кабинного типа?		
	лампы ЭУВ		
	лампы БУВ		
	лампы ПРК		
8	Биологическое действие УФ солнечного спектра		
	загарное		
	витаминообразующее (антирахитическое)		
	эритемное		
	бактерицидное		
	тепловое		
9	В каких случаях может возникнуть эффект фотосенсибилизации?		
	при контакте с эозином, акридином, метиленовым синим		
	при контакте с каменноугольным пеком		
	при передозировке УФ излучения		
	при употреблении морковного сока в больших дозах		
10	Какие источники УФ излучения применяются в фотариях лабиринтного типа?		

		лампы ЭУВ		
		лампы БУВ		
		лампы ПРК		
11		Биологическое действие области «В» УФ излучения (преимущественное):		
		витаминообразующее		
		эритемное		
		фотохимическое		
		бактерицидное		
12		В какое время года население средних широт испытывает недостаточность УФ излучения?		
		зимой		
		весной		
		летом		
		осенью		
13		Какие положительные сдвиги наблюдаются в организме под влиянием искусственного УФ облучения?		
		повышается работоспособность		
		повышается иммунитет		
		увеличивается количество гемоглобина		
		профилактика рахита		
		увеличивается количество тромбоцитов		
14		Какие источники УФ излучения применяются в светооблучательных установках?		
		лампы ЭУВ		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
15		Симптомы фотоофтальмии		
		светобоязнь		
		боль в глазах		
		нарушение зрительной функции глаз		

		ощущение «песка» в глазах		
		нарушение цветовосприятия		
16		Какие источники УФ излучения применяются в фотариях маячного типа?		
		ПРК		
		БУВ		
		ЭУВ		
17		Профилактика фотоофтальмии при облучении детей в фотариях		
		применение очков из тёмного стекла		
		применение стеклянных прозрачных очков		
		применение очков с металлической сеткой		
18		Показания к профилактическому облучению искусственным УФ излучением?		
		наличие признаков гиповитаминоза Д		
		работа в условиях изоляции от солнечного света		
		проживание в северных широтах		
		ожирение		
19		Преимущественное биологическое действие области С:		
		бактерицидное		
		эритемное (загарное)		
		витаминообразующее		
20		Механизм образования витамина Д ₃		
		активация провитамина Д в коже		
		расщепление меланина кожи		
21		Какие функциональные изменения происходят в организме при действии искусственного УФ излучения?		
		регулируется фосфорно-кальциевый обмен		
		повышается иммунно-биологическая устойчивость организма		
		повышается работоспособность		

		предупреждается развитие рахита		
		снижается количество гемоглобина		
22		В какой области УФ спектра находится максимум излучения лампы БУВ?		
		область С		
		область А		
		область В		
23		Противопоказания к профилактическому облучению ультрафиолетовым искусственным излучением?		
		острые инфекционные заболевания		
		заболевания паренхиматозных органов		
		заболевания щитовидной железы		
		сердечно-сосудистые заболевания		
		остеопороз		
24		Какие нарушения возникают в организме детей при УФ голодании?		
		снижение иммунно-биологической активности организма		
		снижение количества эритроцитов		
		нарушение фосфорно-кальциевого обмена		
		ускорение процессов окостенения		
25		Какие типы фотариев существуют в настоящее время?		
		маячного типа		
		кабинного типа		
		лабиринтного типа		
		кругового типа		
26		Биологическое действие области «В» УФ-излучения?		
		витаминообразующее		
		эритемное		
		бактерицидное		

27	Какие источники искусственного УФ излучения применяются для обеззараживания воздуха и предметов?		
	лампа ПРК		
	лампа БУВ		
	лампа ЭУВ		
28	На какое количество частей разделяется УФ область спектра?		
	область А		
	область В		
	область С		
	область Д		
29	В какое время дня количество естественного УФ излучения достигает максимума?		
	в полдень		
	утром		
	вечером		
30	Причины снижения количества естественного УФ излучения на севере?		
	небольшой угол падения солнечных лучей		
	постоянная облачность		
	малое количество светлых дней в году		
	низкая температура воздуха		
31	В какие месяцы года УФ излучение достигает максимума?		
	июнь – июль		
	декабрь – январь		
	январь – февраль		
32	Лица каких профессий наиболее остро испытывают явления УФ недостаточности?		
	рабочие шахт		
	рабочие предприятий, построенных по «бесфонарному» типу		
	рабочие метрополитена		
	строительные рабочие		

33		Что такое светооблучательная установка?		
		установка, использующая эритемно-увиолетовые лампы в сочетании с лампами дневного света		
		установка, использующая лампы ЭУВ и БУВ		
		установка, использующая лампы дневного света в сочетании с лампами накаливания		
34		Преимущественное биологическое действие области «А» УФ излучения?		
		эритемное (загарное)		
		витаминообразующее		
		бактерицидное		
35		В какие месяцы года уровень УФ излучения наименьший?		
		декабрь – январь		
		январь – февраль		
		июнь – июль		
36		Преимущества светооблучательных установок по сравнению с фотариями?		
		позволяет облучать людей без нарушения обычного режима работы и отдыха		
		не требует специального персонала для облучения		
		позволяет облучать большое количество людей		
		нет опасности передозирования облучения		
		требует специального персонала		
37		Как размещаются лампы БУВ в помещении при санации воздуха?		
		над входом в помещение		
		равномерно по помещению		
		над окнами помещения		
		по углам помещения		
38		На какой высоте и где подвешиваются в помещении лампы БУВ?		
		на высоте 2,5 м от пола		
		в местах конвекционных токов воздуха		

		непосредственно под потолком		
		высота подвеса не имеет значения		
39		Преимущественное биологическое действие области «С» УФ излучения:		
		бактерицидное		
		загарное		
		витаминообразующее		
40		Перечислите факторы, влияющие на интенсивность естественного УФ излучения:		
		географическая широта		
		время года и дня		
		характер и плотность облаков		
		количество примесей в воздухе		
		температура воздуха		
41		Лампы ЭУВ являются источниками искусственного УФ излучения в области		
		А		
		В		
		С		
42		В какой области УФ спектра находится максимум излучения лампы ЭУВ?		
		В		
		А		
		С		
43		Ультрафиолетовая эритема характеризуется следующими параметрами:		
		возникает через 8-10 ч		
		переходит в загар		
		в основе лежит асептическое воспаление		
		в основе лежит расширение сосудов кожи под действием теплового излучения		
		возникает сразу		

44	Абиогенное действие УФИ проявляется:		
	угнетение синтеза ДНК, торможение функций ЦНС, деструктивные изменения, нарушение обмена витаминов, выраженный лейкоцитоз, усиление онкогенеза		
	угнетение синтеза ДНК, торможение функций ЦНС, деструктивные изменения, нарушение обмена витаминов, выраженная лейкопения, усиление онкогенеза		
	усиление синтеза ДНК, торможение функций ЦНС, деструктивные изменения, нарушение обмена витаминов, выраженный лейкоцитоз, усиление онкогенеза		
45	Биодозой называют:		
	минимальное количество эритемного облучения, которое вызывает едва заметное покраснение (эритему) на коже незагорелого человека через 6-10 ч		
	максимальное количество эритемного облучения, которое вызывает едва заметное покраснение (эритему) на коже незагорелого человека через 6-10 ч		
	минимальное количество эритемного облучения, которое вызывает едва заметное покраснение (эритему) на коже незагорелого человека через 2-3 ч		
46	Виды светоблучательных установок		
	длительного действия		
	кратковременного действия		
	минимального действия		
	среднего действия		
47	Заболевания, при которых противопоказано ультрафиолетовое облучение		
	злокачественные новообразования		
	малярия		
	ОРВИ		
	рахит		
48	Фотоофтальмия возникает при действии лучей		
	ультрафиолетовых		
	инфракрасных		
	видимых		

49		При прохождении солнечного излучения через слои атмосферы наибольшее изменение претерпевают лучи:		
		ультрафиолетовые		
		видимые		
		инфракрасные		
50		Факторы, снижающие интенсивность солнечной радиации		
		облачная погода		
		загрязнение атмосферы		
		увеличение угла падения солнечных лучей		
51		Показания к применению искусственного УФ облучения:		
		проживание в высоких широтах		
		гиповитаминоз D		
		работа в помещениях без дневного света		
		болезни щитовидной железы		
		новообразования		
52		Биологическое действие длинноволнового и средневолнового УФ излучения?		
		синтез витамина D ₃ в коже		
		фотосинтез с образованием высокоактивных (гистаминоподобных и др.) веществ		
		стимуляция обмена веществ		
		стимуляция кроветворения		
		стимуляция процессов регенерации		
		синтез витаминоподобных веществ		
53		Факторы, влияющие на интенсивность естественного УФ излучения?		
		отражающая способность поверхности земли		
		солнечная активность		
		высота стояния солнца над горизонтом		
		высота местности над поверхностью моря		
		количество зелёных насаждений		

54		В какой области УФ спектра находится максимум излучения лампы ПРК?		
		область В		
		область А		
		область С		
55		Причины снижения УФ радиации в городах:		
		загрязнение воздуха промышленными выбросами		
		плотность застройки кварталов		
		высокая плотность населения		
56		Профилактические меры для предотвращения вредного воздействия на организм коротковолнового УФ излучения:		
		включение ламп в отсутствие людей		
		экранирование ламп непрозрачными экранами		
		экранирование ламп прозрачными стеклами		
57		Рекомендуемая расчетная величина дозировки коротковолнового излучения при санации воздуха лампами БУВ		
		0,75-1 Вт на 1 м ³ в присутствии людей		
		2-3 Вт на 1 м ³ в отсутствии людей		
		0,75-1 Вт на 1 м ³ помещения		
58		По каким факторам дозируется искусственное УФ излучение в фотариях?		
		на основании технических данных ламп		
		на основании расстояния от ламп		
		на основании необходимого количества облучаемых		
		на основании возможного времени работы в фотариях		
59		Ультрафиолетовый дефицит у детей и подростков может быть связан с:		
		климато-географическими условиями		
		недостаточным пребыванием в условиях открытого воздуха		
		загрязнением атмосферного воздуха		
		недостаточным естественным освещением помещений		

60		Оздоровляющее действие ультрафиолетового облучения обусловлено:		
		нормализацией обменных процессов		
		увеличением синтеза витамина D		
		стимуляцией деятельности костного мозга		
		снижением проницаемости капилляров		
		стимуляцией синтеза витамина А		
61		Профилактическое ультрафиолетовое облучение детей и подростков следует проводить		
		в районах севернее 57 градуса северной широты		
		в осенне-зимний период во всех учреждениях		
		круглогодично, вне зависимости от географической широты местности и типа учреждения		
62		Профилактическое ультрафиолетовое облучение детей и подростков может быть организовано		
		в образовательных учреждениях (светооблучательные установки)		
		в специально оборудованных медицинских кабинетах		
		в фотариях		
		в домашних условиях		
63		Назовите виды УФ воздействия на человека:		
		биогенное (полезное)		
		абиогенное (вредное)		
		индифферентное		
64		Какова роль меланина у человека?		
		придает окраску волосам, ресницам, радужкам глаз		
		определяет цвет кожи		
		защищает ядра клеток кожи от инфракрасного излучения		
		тормозит функции ЦНС		
65		В чем состоит абиогенное действие УФ излучения?		
		угнетение синтеза ДНК		

		торможение функции ЦНС		
		гипертрофия надпочечников		
		повышение работоспособности		
66		Негативное действие УФ излучения:		
		усиление онкогенеза		
		проявления фотодерматоза		
		явления фотоофтальмии		
		образование в коже витамина «Д»		
67		Склонность к онкологическим заболеваниям чаще встречается:		
		у людей со светлой кожей		
		у людей, проживающих в южных широтах		
		у представителей расы с черным цветом кожи		
		у людей, проживающих в северных широтах		
68		Биогенное или полезное действие УФ излучения:		
		общеукрепляющее		
		витаминообразующее		
		загарное		
		бактерицидное		
		канцерогенное		
69		Абиогенное или вредное действие УФ излучения:		
		канцерогенное		
		аллергическое		
		бактерицидное		
		пигментообразующее		
70		Эффективные способы защиты от чрезмерного влияния УФ излучения в организме человека:		
		утолщение кожи		
		образование меланина в поверхностных слоях кожи		

		развитие эритемы		
71		Какие нарушения возникают в организме детей при УФ голодании?		
		снижение иммунитета		
		угнетение гемопоэза		
		нарушение фосфорно-кальциевого обмена		
		снижение остроты зрения		
72		Инструмент для определения биодозы		
		биодозиметр Горбачева-Дальфельда		
		дозиметр Бергонье-Трибондо		
		счетчик Гейгера-Мюллера		
73		Какие источники искусственного УФ излучения применяют для санации воздуха в помещении в присутствии людей?		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
		лампы ЭУВ		
74		Какие источники искусственного УФ излучения применяют для санации воздуха в помещении в отсутствии людей?		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
		лампы ЭУВ		
75		Какая область УФ спектра обладает преимущественно эритемным действием?		
		область А		
		область В		
		область С		
		область Д		
76		Какая область УФ спектра обладает преимущественно витаминообразующим действием?		
		область В		
		область А		

		область С		
		область Д		
77		Какая область УФ спектра обладает преимущественно бактерицидным действием?		
		область С		
		область В		
		область А		
		область Д		
78		Перечислите противопоказания к профилактическому облучению искусственным УФ излучением:		
		заболевания щитовидной железы		
		злокачественные новообразования		
		малярия		
		простудные заболевания		
79		Пороговая эритемная доза, или биодоза, зависит:		
		от пола		
		от возраста		
		состояния здоровья		
		сезона года		
80		Какие лампы используются для оборудования фотария маячного типа:		
		ПРК-7		
		ПРК-4		
		БУВ		
		ЭУВ		
81		Перечислите изменения, происходящие в организме, при «световом голодании»:		
		учащаются простудные заболевания		
		обостряются хронические заболевания		
		учащаются инфекционные заболевания		
		нормализуется процесс всасывание кальция из ЖКТ		

82		Какие источники искусственного УФ излучения обладают преимущественно витаминообразующим действием?		
		лампы ЭУВ		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
83		Какие источники искусственного УФ излучения обладают преимущественно бактерицидным действием?		
		лампы БУВ		
		лампы ЭУВ		
		лампы ПРК		
84		Для каких целей может быть использована лампа БУВ?		
		санация объектов внешней среды		
		закаливание		
		облучение людей		
		облучение детей		
		санация объектов внешней среды и облучение людей		
85		Лампы ПРК используют		
		для профилактики рахита		
		для обеззараживания объектов окружающей среды		
		для дезинфекции воздуха		
		для обеззараживания продуктов питания		
86		Для каких целей может быть использована лампа ЭУВ?		
		для профилактики рахита		
		для обеззараживания объектов окружающей среды		
		для дезинфекции воздуха		
		для обеззараживания продуктов питания		
87		Светооблучательные установки рекомендуется устанавливать		
		в детских образовательных учреждениях		

		в ЛПУ		
		в спортивных залах		
		в производственных помещениях, лишенных естественного освещения		
		в цехах химической промышленности, где производят метиленовую синьку		
88		Какие источники искусственного УФ излучения применяют для санации воздуха в помещении и для профилактического и лечебного облучения людей?		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
		лампы ЭУВ		
89		Какие источники искусственного УФ излучения применяют для обеззараживания объектов окружающей среды?		
		лампы ПРК		
		лампы БУВ		
		лампы ЭУВ		
90		Какие источники искусственного УФ излучения применяют для профилактического и лечебного облучения людей?		
		лампы ПРК		
		лампы ЭУВ		
		лампы БУВ		
1	1			
1		Гигиенические требования к качеству питьевой воды:		
		эпидемическая безопасность воды		
		безвредность воды по химическому составу		
		хорошие органолептические свойства		
		полное отсутствие токсических веществ		
2		Под биогеохимическими эндемическими заболеваниями понимают:		
		заболевания, вызванные недостаточным поступлением в организм микроэлементов в связи с их низким содержанием в почве, воде, продуктах питания		
		заболевания, вызванные избыточным поступлением в организм микроэлементов в связи с их повышенным		

		содержанием в почве, воде, продуктах питания		
		заболевания, связанные с недостатком микроэлементов в организме эндогенного происхождения		
3		Микроэлементы, недостаточное или избыточное поступление которых в организм является причиной определенных эндемических заболеваний людей и животных:		
		фтор и фториды		
		иод и йодиды		
		молибден		
		стронций		
		серебро		
4		Причина возникновения флюороза:		
		употребление пищевых продуктов с высоким содержанием фтора		
		длительное употребление воды с высоким содержанием фтора (более 1,5 мг/л)		
		употребление пищевых продуктов с высоким содержанием стронция и кальция		
		длительное употребление воды с низким содержанием фтора (0,3 – 0,5мг/л)		
5		Водоисточники, вода которых чаще содержит повышенные концентрации фтора		
		артезианские воды		
		межпластовые воды		
		грунтовые воды		
		открытые водоемы		
6		Основные проявления флюороза:		
		меловидные пятна на зубах		
		пигментированные эрозии эмали		
		хрупкость зубов		
		безболезненное разрушение зубов		
		стоматиты и гингивиты		
7		Причина развития водно-нитратной метгемоглобинемии:		
		употребление воды с высоким содержанием нитратов		

		употребление воды с высоким содержанием нитритов		
		употребление воды с высоким содержанием аммиака		
8		Заболевания, передающиеся водным путем:		
		холера		
		брюшной тиф		
		дизентерия		
		туляремия		
		вирусный гепатит «В»		
9		Заболевания, передающиеся водным путем:		
		паратиф «А»		
		колиэнтериты		
		амебиаз		
		клещевой энцефалит		
		гепатит «С»		
10		Заболевания, передающиеся водным путем:		
		паратиф «В»		
		вирусный гепатит «А»		
		лептоспирозы		
		возвратный тиф		
		лихорадка «Ку»		
11		Характерные признаки водных эпидемий:		
		связь заболеваний с использованием воды определенного вод источника		
		быстрый подъем кривой заболеваемости		
		непродолжительное стояние кривой заболеваемости на высоком уровне и быстрый спад		
		медленный подъем кривой заболеваемости		
12		Микробиологические показатели, используемые для контроля эпидемиологической безопасности питьевой воды:		
		общее микробное число		

		цисты лямблий		
		общие колиформные бактерии		
		сальмонеллы		
13		Почему кишечную палочку используют в качестве показателя бактериального загрязнения воды и почвы?		
		имеют приблизительно одинаковую с патогенными микроорганизмами кишечной группы устойчивость во внешней среде		
		имеет одинаковое с патогенными микроорганизмами кишечной группы место обитания в организме человека		
		имеет одинаковые с патогенными микроорганизмами кишечной группы пути поступления во внешнюю среду		
		менее устойчива по сравнению с энтеровирусами и споровыми микроорганизмами		
14		Группы показателей для оценки качества питьевой воды:		
		эпидемическая безопасность воды		
		безвредность химического состава		
		благоприятные органолептические свойства		
		оптимальное содержание в воде микроэлементов		
		пригодность воды для рыборазведения		
15		О загрязнении воды органическими веществами свидетельствуют:		
		аммиак		
		нитраты		
		высокая окисляемость		
		фтор и фториды		
		сульфаты		
16		В каких случаях обнаружение в воде повышенных концентраций аммиака свидетельствует об эпидемиологически опасном загрязнении воды:		
		при одновременном присутствии в воде нитритов, нитратов и высокой окисляемости		
		в торфяных и болотистых водах при высокой окисляемости и цветности		
		в глубоких подземных водах при отсутствии кислорода и низкой окисляемости		
17		Что понимают под жесткостью воды?		

		содержание солей кальция и магния в виде различных соединений		
		содержание солей натрия и калия в виде тех же соединений		
		суммарное содержание всех растворенных в воде солей		
18		Показатели органолептических свойств воды		
		мутность		
		цветность		
		запах		
		привкус		
		наличие фтора		
19		В воде одновременно присутствуют свинец и ртуть в ПДК. Следует ли при оценке качества воды снижать концентрацию для каждого из этих веществ, если оба вещества нормируются по токсикологическому признаку вредности?		
		да		
		нет		
20		В воде одновременно присутствуют мышьяк и цинк в ПДК. Следует ли при оценке качества воды снижать концентрацию для каждого из этих веществ, если мышьяк нормируется по токсикологическому признаку вредности, а цинк по органолептическому признаку?		
		нет		
		да		
21		Какой водоисточник следует использовать в первую очередь для хозяйственно-питьевого водоснабжения?		
		артезианские воды		
		реки		
		водохранилища		
		озера		
		грунтовые воды		
22		Зоны санитарной охраны водопроводов организуют в составе:		
		3-х поясов		

		2-х поясов		
		4-х поясов		
23		В пределах 1-го пояса санитарной защиты водоисточника запрещено:		
		проживание		
		стирка белья в водоеме		
		рыбная ловля		
		катание на лодках		
		водоохранные мероприятия		
24		Основные источники загрязнения источников питьевого водоснабжения:		
		атмосферные воды, содержащие химические загрязнения промышленных предприятий		
		ливневые стоки городских сточных вод		
		хозяйственно-бытовые сточные воды		
		промышленные сточные воды		
		межпластовые воды		
25		Причина возникновения кариеса:		
		длительное употребление воды с низким содержанием фтора(0,3 – 0,5 мг/л)		
		употребление пищевых продуктов с высоким содержанием фтора		
		длительное употребление воды с высоким содержанием фтора (более 1,5 мг/л)		
		употребление пищевых продуктов с высоким содержанием стронция и кальция		
26		По какому показателю вредности нормируется содержание железа в воде?		
		по органолептическому		
		по санитарно-токсикологическому		
		по общесанитарному		
27		По какому показателю вредности нормируется содержание хлора в воде?		
		по органолептическому		
		по санитарно-токсикологическому		
		по общесанитарному		

28		По какому показателю вредности нормируется содержание нитратов в воде?		
		по санитарно-токсикологическому		
		по органолептическому		
		по общесанитарному		
29		О чем свидетельствует одновременное присутствие в воде аммиака, нитритов и нитратов?		
		постоянное органическое загрязнение воды		
		свежее органическое загрязнение воды		
		закончившиеся процессы нитрификации (давнее органическое загрязнение)		
		сток воды с сельскохозяйственных угодий (органические удобрения)		
		в данной местности селитренные почвы		
30		О чем свидетельствует одновременное присутствие в воде аммиака и нитритов?		
		свежее органическое загрязнение воды		
		постоянное органическое загрязнение воды		
		закончившиеся процессы нитрификации (давнее органическое загрязнение)		
		сток воды с сельскохозяйственных угодий (органические удобрения)		
		в данной местности селитренные почвы		
31		О чем свидетельствует присутствие в воде нитратов?		
		закончившиеся процессы нитрификации (давнее органическое загрязнение)		
		сток воды с сельскохозяйственных угодий (органические удобрения)		
		в данной местности селитренные почвы		
		свежее органическое загрязнение воды		
		постоянное органическое загрязнение воды		
32		Какие заболевания относятся к эндемическим?		
		кариес		
		флюороз		
		стронциевый рахит		
		молибденовая подагра		

		дизентерия		
33		На какие классы опасности делятся химические вещества в воде:		
		высокоопасные		
		чрезвычайно опасные		
		умеренно опасные		
		не опасные		
		среднеопасные		
34		Различают следующие лимитирующие признаки вредности:		
		органолептические		
		общесанитарные		
		санитарно-токсикологические		
		радиологические		
		паразитологические		
35		Содержание каких химических веществ нормируется по органолептическому лимитирующему признаку?		
		хлора		
		железа		
		марганца		
		цинка		
		нитратов		
		кадмия		
36		Водным путем не передаются следующие заболевания:		
		возвратный тиф		
		лихорадка «Ку»		
		туляремия		
		лептоспироз		
		брюшной тиф		
37		ПДК (предельно допустимая концентрация) химического вещества в воде – это:		

		максимальная концентрация, которая не вызывает прямого или опосредованного влияния на состояние здоровья человека настоящего и последующего поколения при воздействии на человека в течение всей жизни и не ухудшает гигиенические условия водопользования населения		
		максимальная концентрация, которая не вызывает прямого влияния на состояния здоровья человека настоящего поколения при воздействии на человека в течение всей жизни		
		минимальная концентрация, которая не вызывает прямого или опосредованного влияния на состояния здоровья человека настоящего и последующего поколения при воздействии на человека в течение всей жизни и не ухудшает гигиенические условия водопользования населения		
38		Общественная профилактика зубного кариеса:		
		фторирование питьевой воды		
		йодирование питьевой воды		
		снабжение населения пищевыми продуктами, обогащенными фтором		
		плановая санация полости рта		
39		Причины развития эндемического зоба:		
		употребление продуктов с низким содержанием йода		
		употребление воды с низким содержанием йода		
		употребление воды с высоким содержанием йода		
		употребление продуктов с высоким содержанием йода		
40		Значение исследования воды на наличие йода:		
		сигнал, свидетельствующий о йодной недостаточности		
		необходимо для расчета дозировок при йодировании воды		
		сигнал, свидетельствующий о загрязнении воды химическими веществами		
41		Какое количество термотолерантных колиформных бактерий, согласно требованиям СанПиН 2.1.4.1047-01, допускается в питьевой воде централизованного водоснабжения?		
		не допускается		
		3		
		10		
		100		

42		Что понимают под окисляемостью воды?		
		количество кислорода (мг), расходуемое при кипячении в течение 10 минут на окисление органических веществ в 1 л воды		
		содержание растворенного кислорода в 1 л воды		
		количество кислорода (мг), расходуемое в течение 20 суток на биохимическое окисление органических веществ в 1 л воды		
43		В каких случаях обнаружение в воде повышенных концентраций аммиака не расценивается в качестве показателя органического загрязнения воды?		
		в глубоких подземных водах при отсутствии кислорода и низкой окисляемости		
		при одновременном присутствии в воде нитритов, нитратов и высокой окисляемости		
		в торфяных и болотистых водах при высокой окисляемости и цветности		
44		О чем свидетельствует одновременное обнаружение в воде аммиака, нитритов и нитратов в повышенных количествах при высокой окисляемости?		
		о постоянном биологическом загрязнении		
		о завершении процессов самоочищения		
		о свежем биологическом загрязнении		
45		О чем свидетельствует обнаружение в воде повышенного содержания аммиака при высокой окисляемости и низком содержании нитритов и нитратов?		
		о свежем биологическом загрязнении		
		о постоянном биологическом загрязнении		
		о завершении процессов самоочищения		
46		Какие показатели характеризуют грунтовые воды?		
		более высокая прозрачность и низкая цветность по сравнению с открытыми водоемами		
		легкость заражения при загрязнении почвы		
		постоянство химического состава		
		надежная защита от поверхностных загрязнений		

47	Какие показатели характеризуют межпластовые воды?		
	более высокая минерализация		
	постоянство химического состава		
	надежная защита от поверхностных загрязнений		
	высокая окисляемость и цветность		
	легкость заражения при загрязнении почвы		
48	Какие показатели характеризуют открытые водоемы?		
	высокая окисляемость и цветность		
	легкость загрязнения за счет поверхностного стока и спуска сточных вод		
	высокая минерализация		
	постоянство химического состава		
	эпидемическая надежность		
49	Какие источники водоснабжения относят к закрытым?		
	грунтовые воды		
	межпластовые воды безнапорные		
	межпластовые воды напорные (артезианские)		
	воду рек, озер и каналов		
50	Какие источники водоснабжения относят к открытым?		
	воду рек, озер и каналов		
	грунтовые воды		
	межпластовые воды безнапорные		
	межпластовые воды напорные (артезианские)		
51	Какие показатели характерны для поверхностных вод?		
	значительная цветность и мутность		
	низкая минерализация		
	наличие большого количества микроорганизмов		
	сезонные колебания загрязнений		
	высокая минерализация		

52		Какие показатели характерны для подземных вод?		
		низкая цветность и мутность		
		стабильно высокая минерализация		
		низкая микробная обсемененность		
		низкая минерализация		
53		Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией нитратов является причиной развития		
		метгемоглобинемии		
		флюороза		
		эндемического зоба		
		уролитиаза		
54		Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией фтора является причиной развития		
		флюороза		
		метгемоглобинемии		
		эндемического зоба		
		уролитиаза		
55		По санитарно-токсикологическому признаку вредности в питьевой воде нормируются		
		фтор		
		свинец		
		железо		
		марганец		
		нитраты		
56		Артезианские воды характеризуются		
		постоянством солевого состава		
		низким бактериальным загрязнением		
		низкой минерализацией		
		высоким бактериальным загрязнением		

57	Что такое дебит водоисточника?		
	объем воды, поступающий из источника в единицу времени		
	весь объем воды на планете		
	количество пресной воды		
58	Преимущества подземных источников водоснабжения:		
	защищенность воды от внешнего загрязнения		
	безопасность в эпидемическом отношении		
	постоянство качества воды		
	небольшой дебит воды		
59	Недостатки подземных источников водоснабжения:		
	небольшой дебит воды		
	высокая минерализация воды		
	содержание химических элементов, приводящих к эндемическим заболеваниям		
	низкая микробная обсемененность		
	низкая минерализация воды		
60	Лимитирующие показатели вредности определяются:		
	способностью химического соединения оказывать влияние на процессы самоочищения водоемов		
	способностью химического соединения оказывать влияние на органолептические свойства воды		
	способностью химического соединения оказывать токсическое действие на организм человека		
	по степени превышения ПДК данного вещества		
61	Централизованное водоснабжение характеризуется:		
	наличием широко разветвленной водопроводной сети		
	централизованной обработкой воды на станциях водоподготовки		
	использование для водоснабжения как поверхностных, так и подземных водоисточников		
	использование для водоснабжения только подземных водоисточников		
	применением населением подручных средств улучшения качества воды		
	применение воды в нативном (необработанном) виде		

62		Чем характеризуется вода открытых водоемов?		
		легкостью заражения за счет поверхностного стока и спуска сточных вод		
		высокой минерализацией		
		постоянством химического состава		
		эпидемиологической надежностью		
63		Перечислите кишечные инфекционные заболевания, имеющие водный путь передачи:		
		холера		
		паратифы		
		дизентерия		
		сальмонеллез		
64		Перечислите вирусные инфекции, имеющие водный путь передачи:		
		гепатит А		
		полиомиелит		
		аденовирусные инфекции		
		менингит		
65		О чем свидетельствует наличие в воде аммиака, нитратов и нитритов, если микробиологические показатели и окисляемость соответствуют нормативам:		
		вода поступает из глубоких подземных горизонтов		
		о чрезмерном использовании азотсодержащих минеральных удобрений		
		о процессах денитрификации		
		о высокой минерализации		
1	1			
1		Способы улучшения качества питьевой воды:		
		основные		
		специальные		
		вспомогательные		
2		Основные способы улучшения качества воды:		

		обеззараживание		
		осветление		
		обесцвечивание		
		деконтаминация		
		обесфторирование		
3		Специальные методы улучшения качества воды:		
		умягчение		
		обезжелезивание		
		опреснение		
		дезодорация		
		обеззараживание воды		
4		Специальные методы улучшения качества воды:		
		фторирование		
		опреснение		
		умягчение		
		осветление		
5		Что понимают под осветлением воды:		
		освобождение воды от взвешенных веществ		
		освобождение воды от коллоидных веществ		
		осаждение микробной взвеси		
6		Способы осветления воды:		
		отстаивание		
		фильтрация		
		коагуляция		
		хлорирование		
7		Способы фильтрации воды:		
		скорая		

		медленная		
		поверхностная		
8		Высокая эффективность очистки воды от микробных загрязнений на медленных фильтрах обеспечивается:		
		наличием биологической пленки		
		предварительной коагуляцией воды		
		медленной фильтрацией		
9		Биологическая пленка представляет собой:		
		коллоидную структуру, обволакивающую песчинки		
		биоценоз представителей зоопланктона и микроорганизмов		
		мембрану из нитроцеллюлозы		
10		Способ очистки медленных фильтров:		
		снятие загрязненного слоя		
		промывка обратным током воды		
11		Способ очистки от загрязнений скорых фильтров:		
		промывка обратным током воды		
		снятие загрязненного слоя		
12		Реагенты, применяемые при коагуляции:		
		хлорное железо		
		сернокислое железо		
		сернокислый алюминий		
		хлор		
13		Какую цель преследуют при обеззараживании воды?		
		уничтожение патогенных бактерий		
		уничтожение споровых форм микроорганизмов		
		полное уничтожение микроорганизмов		

14	На водопроводных станциях применяют следующие способы обеззараживания:		
	хлорирование		
	озонирование		
	УФ-излучение		
	перманганирование		
	гамма-облучение		
15	Какие реагенты используют для хлорирования воды на водопроводах?		
	хлорную известь		
	хлор и аммиак		
	газообразный хлор		
	аквасепт		
	оксид хлора		
16	Что обуславливает бактерицидное действие хлора?		
	хлорноватистая кислота и продукты ее диссоциации		
	гипохлорит натрия		
	атомарный кислород		
17	Как устанавливается доза хлора при нормальном хлорировании?		
	путем пробного хлорирования		
	суммированием величин хлорпоглощаемости и остаточного хлора		
	берется в зависимости от предполагаемой степени загрязнения воды без лабораторного определения хлорпоглощаемости		
18	Из каких элементов складывается доза хлора при нормальном хлорировании?		
	хлорпоглощаемость + остаточный хлор		
	хлорпотребность + остаточный хлор		
19	По каким показателям ведется контроль за хлорированием?		
	определение остаточного хлора		
	определение содержания патогенной микрофлоры		

		определение коли-индекса		
		определение общего количества микроорганизмов (микробного числа)		
20		Преимущества метода гиперхлорирования воды для полевых условий:		
		надежность обеззараживания		
		возможность обеззараживания воды с высокой цветностью и мутностью		
		простота выбора дозы хлора		
		сокращение времени контакта		
		необходимость дехлорирования воды		
21		С какой целью применяется хлорирование с аммонизацией:		
		для предупреждения хлорфенольных запахов		
		для увеличения времени бактерицидного действия в разветвленной водопроводной сети		
		для предупреждения неприятных запахов, возникающих при хлорировании в периоды цветения воды		
		в полевых условиях		
22		Средства для обеззараживания индивидуальных запасов воды:		
		аквасепт		
		пантоцид		
		акрихин		
23		Недостатки метода хлорирования:		
		ухудшение органолептических свойств воды		
		сложность тщательного подбора бактерицидной дозы при нормальном хлорировании		
		необходимость постоянного контроля за остаточным хлором		
		ненадежность воздействия на вирусы и споровые формы бактерий		
		ненадежность воздействия на возбудителей кишечных инфекций		
24		Преимущества обеззараживания воды УФ-лучами по сравнению с хлорированием:		
		в воду не вносятся какие-либо химические вещества		
		не изменяются органолептические свойства воды		
		бактерицидное действие проявляется в отношении вегетативных и споровых форм микроорганизмов и вирусов		

		необходимо тщательное предварительное осветление воды		
25		Преимущества озонирования по сравнению с хлорированием воды:		
		более широкий спектр действия озона		
		улучшение органолептических свойств воды		
		дешевизна и доступность метода		
		ухудшение органолептических свойств воды		
26		Преимущества метода кипячения воды:		
		гибель вегетативных микроорганизмов при нагревании до 80°C через 40 сек		
		разрушение ботулинического токсина		
		уничтожение вирусов и споровых бактерий		
		доступность обеззараживания на водопроводной станции		
27		Эффективность очистки воды на медленных фильтрах по задержке бактерий		
		95-99%		
		10-20%		
		70-80%		
28		Условия для эффективной обработки воды на скорых фильтрах:		
		предварительная коагуляция с отстаиванием		
		предварительное отстаивание		
		предварительное хлорирование		
29		В каких случаях применяют коагуляцию воды?		
		при высокой цветности воды		
		при наличии высокодисперсных взвесей		
		при значительном микробном загрязнении		
		при значительном количестве растворенных солей		
30		Что такое хлорпоглощаемость воды?		
		количество хлора, расходуемое на окисление органических и легко окисляемых неорганических веществ и		

		обеззараживание бактерий в 1 литре воды в течение 30 минут		
		количество хлора, расходуемое на соединение с протоплазмой бактериальных клеток		
31		Способы хлорирования воды:		
		хлорирование нормальными дозами		
		хлорирование с аммонизацией		
		гиперхлорирование		
		двойное хлорирование		
		гипохлорирование		
32		Минимальное время контакта воды с хлором при нормальном хлорировании:		
		30 минут летом		
		1 час зимой		
		30 минут зимой		
		1 час летом		
33		Содержание свободного остаточного хлора после завершения процесса хлорирования (при хлорировании нормальными дозами)		
		0,3-0,5 мг/л		
		0,1-0,2 мг/л		
		0,8-1,2 мг/л		
34		Условия для эффективного хлорирования		
		правильный выбор дозы хлора		
		соблюдение времени контакта		
		предварительное осветление воды		
		перемешивание хлора со всем объемом воды		
		предварительное удаление растворенных солей		
35		Как устанавливают дозу активного хлора при гиперхлорировании?		
		в зависимости от предполагаемого загрязнения воды без лабораторного определения хлорпоглощаемости		
		путем пробного хлорирования		

36		Минимальное время контакта воды с хлором при гиперхлорировании:		
		15-20 минут		
		30 минут летом		
		1 час зимой		
37		Способы дехлорирования воды:		
		внесение гипосульфита натрия		
		фильтрация через березовый активированный уголь		
		фильтрация через ионообменные смолы		
38		Какой эффект достигается при хлорировании нормальными дозами хлора?		
		уничтожение вегетативных форм микроорганизмов		
		уничтожение возбудителей кишечных инфекций		
		уничтожение вирусов		
		уничтожение микобактерий туберкулеза		
		уничтожение споровых форм микроорганизмов		
39		Необходимые условия для эффективного обеззараживания воды УФ-лучами:		
		тщательное осветление и обесцвечивание воды		
		отсутствие солей тяжелых металлов и железа		
		длительное воздействие УФ-лучей (1-2 часа)		
		предварительное обесфторивание воды		
40		Олигодинамическое действие серебра на микроорганизмы		
		бактериостатическое действие		
		бактерицидное действие		
		спороцидное действие		
41		К физическим методам обеззараживания воды относятся		
		кипячение		
		облучение УФ-лучами		

		воздействие гамма-лучей		
		применение ультразвука		
		осаждение взвешенных частиц		
42		К химическим методам обеззараживания воды относятся		
		хлорирование		
		озонирование		
		олигодинамическое действие серебра		
		коагуляция		
43		При выборе дозы хлора при гиперхлорировании необходимо учитывать:		
		санитарно-топографические данные источника		
		техническое оснащение водоисточника		
		заболеваемость среди местного населения		
		падёж скота в районе		
		микробиологические показатели воды		
44		Гиперхлорирование воды используют в следующих случаях:		
		в полевых условиях		
		при отсутствии водоочистных сооружений		
		в неблагоприятной эпидемиологической обстановке		
		для дополнительной надежности весной		
		в любой эпидемиологической обстановке		
45		Дехлорирование воды проводят после:		
		гиперхлорирования		
		хлорирования нормальными дозами		
		хлорирования с преаммонизацией		
		двойного хлорирования		
46		Средства для дехлорирования воды:		
		активированный уголь		

		тиосульфит натрия		
		аквасепт		
		пантоцид		
47		В какой среде наблюдается наибольший бактерицидный эффект при хлорировании?		
		в кислой среде		
		в нейтральной среде		
		в щелочной среде		
		не имеет значения		
48		Какие методы обеззараживания воды лучше использовать при децентрализованном водоснабжении?		
		гиперхлорирование		
		кипячение		
		гипохлорирование		
		хлорирование нормальными дозами		
49		Какие методы улучшения качества воды относятся к специальным?		
		обезжелезивание		
		дефторирование		
		опреснение		
		олигодинамическое действие серебра		
50		Основная цель очистки воды:		
		очистить воду от опасных микроорганизмов		
		удалить взвешенные вещества и гуминовые соединения		
		удалить избыток солей		
		освободить воду от токсических и радиоактивных веществ		
		изменить химический состав воды		
51		Какой препарат хлора обладает наибольшей бактерицидной активностью?		
		диоксид хлора		
		хлорная известь		

		газообразный хлор		
		хлорамин		
52		Наибольшей устойчивостью к действию препаратов хлора обладают		
		энтеровирусы		
		бактерии группы кишечной палочки		
		холерный вибрион		
		патогенные энтеробактерии		
53		Обеззараживающий эффект свободного хлора по сравнению со связанным характеризуется действием		
		быстрым и непродолжительным		
		быстрым и продолжительным		
		медленным и продолжительным		
		медленным и непродолжительным		
54		При обеззараживании питьевой воды хлорсодержащими препаратами органолептические свойства воды		
		ухудшатся		
		улучшатся		
		не изменятся		
55		При обеззараживании питьевой воды озоном органолептические свойства воды		
		улучшатся		
		ухудшатся		
		не изменятся		
56		При обеззараживании питьевой воды УФ-излучением органолептические свойства воды		
		не изменятся		
		улучшатся		
		ухудшатся		
57		Количество хлора, необходимое для взаимодействия с веществами и бактериями, находящимися в воде, называется		
		хлорпоглощаемостью воды		

		оптимальной дозой хлора		
		активным свободным хлором		
		активным связанным хлором		
58		Механизм бактерицидного действия хлора:		
		наиболее выраженным бактерицидным действием обладает хлорноватистая кислота и продукт ее диссоциации – гипохлорит-ион		
		хлорноватистая кислота проникает через оболочку бактериальной клетки и, воздействуя на клеточные ферменты, вызывает ее гибель		
		основная роль в обеззараживании принадлежит атомарному кислороду		
		основную роль в процессе обеззараживания играет атомарный хлор		
59		Преимущества метода хлорирования питьевой воды:		
		дешевизна		
		доступность		
		надежность		
		многовариантность		
		улучшение органолептических свойств воды		
60		Использование медленных фильтров позволяет:		
		исключить применение коагулянтов		
		не использовать обеззараживающие средства		
		совместить процесс очистки и обеззараживания воды		
		получить воду с хорошими органолептическими свойствами без добавления реагентов		
		в течение короткого времени обеспечить крупные населенные пункты пригодной для питья водой		
61		Хлорирование с преаммонизацией проводится		
		при необходимости транспортировки воды на большие расстояния		
		для предупреждения появления аптечного запаха, придаваемого воде хлорфенольными соединениями		
		для устранения неприятных запахов		
62		Олигодинамическое действие серебра используется:		

		для консервирования воды при длительном хранении		
		для подготовки воды при централизованном водоснабжении		
63		Преимущества озона перед хлором при обеззараживании питьевой воды		
		улучшает органолептические свойства воды		
		более эффективен к патогенным простейшим		
		требует меньше времени контакта		
		не образует в воде токсических соединений		
		обладает меньшей бактерицидной активностью		
64		Озон по сравнению с хлором, как реагент для обработки воды обладает		
		обладает большей бактерицидной активностью и улучшает органолептические свойства воды		
		обладает большей бактерицидной активностью и ухудшает органолептические свойства воды		
		обладает меньшей бактерицидной активностью и улучшает органолептические свойства воды		
		обладает большей бактерицидной активностью и ухудшает органолептические свойства воды		
65		Образование «биологической пленки» в работе сооружений по очистке воды играет роль		
		медленного фильтра		
		скорого фильтра		
		контактного осветлителя		
66		Показаниями к применению способа хлорирования воды с преаммонизацией являются		
		предупреждение возникновения запахов		
		протяженная водопроводная сеть города		
		высокое микробное загрязнение воды водоисточника		
		неблагоприятная эпидобстановка по кишечным инфекциям		
		невозможность обеспечения достаточного времени контакта воды с хлором		
67		Эффективность обеззараживания питьевой воды УФ лучами зависит:		
		от дозы излучения		
		от исходного содержания микроорганизмов в воде		
		от мутности воды		

		от цветности воды		
		от концентрации железа в воде		
		от времени облучения		
1	1			
1		Что является предметом санитарно-гигиенической оценки почвы?		
		показатели химического состава почвы		
		способность почвы к самоочищению		
		эпидемиологическая роль почвы		
		сельскохозяйственное значение		
2		Какие живые организмы входят в состав почвы?		
		бактерии		
		грибы		
		простейшие		
		насекомые		
		прионы		
3		Какое количество естественных биогеохимических провинций существует на территории стран СНГ?		
		около 30		
		50		
		100		
4		На какие группы делятся химические вещества, попадающие в почву?		
		химические вещества, вносимые в почву планомерно		
		химические вещества, попадающие в почву случайно		
		химические вещества эндогенного происхождения		
5		Какие заболевания передаются через загрязнённую почву?		
		кишечные инфекции		
		зоонозные		
		вирусные		

		гельминтозы		
		парентеральные инфекции		
6		Как классифицируются отбросы?		
		твёрдые		
		жидкие		
		газообразные		
7		На какие группы делятся химические вещества, вносимые в почву планомерно?		
		пестициды		
		минеральные удобрения		
		структурообразователи почвы		
		стимуляторы роста растений		
		увлажнители		
8		К каким последствиям приводит увеличение количества отбросов?		
		изменение воздушной среды		
		возрастание загрязнённости открытых водоёмов		
		загрязнение территорий населённых пунктов		
		дефицит продуктов питания		
9		Недостатки сжигания твёрдого мусора?		
		выделение диоксида в атмосферу		
		выброс канцерогенных веществ		
		загрязнение окружающей среды прилегающей территории		
		разрушение озонового слоя атмосферы		
10		Из каких этапов складывается очистка населённых мест от твёрдых отбросов?		
		сбор		
		удаление		
		обезвреживание		
		утилизация		

		деконтаминация		
11		Какие заболевания наиболее часто связывают с увеличением химического загрязнения почвы?		
		аномалии развития		
		нарушения физического развития		
		заболевания кожи		
12		Возбудители каких заболеваний находятся в чистой незагрязнённой почве?		
		столбняка		
		ботулизма		
		газовой гангрены		
		сибирской язвы		
		гепатита В		
13		Какие существуют системы удаления твердых бытовых отходов?		
		планово-поквартирная		
		планово-регулярная		
		планово-подворная		
		коммунальная		
14		Какие микроорганизмы играют важную роль в процессах нитрификации, происходящих в почве?		
		Nitrosomonas		
		Nitrobacter		
		E.coli		
		Bac.cereus		
15		Чем характеризуется эпидемиологическая роль почвы?		
		выживаемость в почве патогенных бактерий (вегетативных форм и спор)		
		выживаемость в почве вирусов		
		почва – промежуточная среда развития гельминтов		
		роль почвы в развитии мух		
		минеральный состав почвы		

16		Какие показатели используют для оценки степени химического загрязнения почвы?		
		коэффициент концентрации химического вещества		
		суммарный показатель загрязнения		
		коэффициент заглубления		
17		Какие вещества являются показателями органического загрязнения почвы?		
		аммиачный азот		
		нитратный азот		
		хлориды		
18		Из каких этапов складывается очистка населённых мест от твёрдых отходов?		
		сбор		
		удаление		
		обезвреживание		
		утилизация		
		расфасовка		
19		Какие процессы влияют на уничтожение патогенных микроорганизмов в почве?		
		электрохимические		
		биохимические		
		бактерицидное действие УФ-излучения солнечного спектра		
		антагонизм почвенной микрофлоры		
		изменение атмосферного давления		
20		Какие химические вещества могут вызывать образование техногенных биогеохимических провинций?		
		свинец		
		мышьяк		
		никель		
		кадмий		
		магний		

21	Какие существуют схемы сбора твердых бытовых отходов с территории жилой застройки?		
	контейнерная		
	бесконтейнерная		
	автоматическая		
22	Минеральная часть почвы состоит из:		
	глины		
	пыли		
	песка		
	почвенного воздуха		
	микроорганизмов		
23	На загрязнение почвы органическими веществами указывает наличие:		
	хлоридов		
	аммиачного азота		
	нитратного азота		
	сульфатов		
24	Процессы самоочищения почвы под влиянием микроорганизмов протекают:		
	как аэробно, так и анаэробно		
	только аэробно		
	только анаэробно		
25	Заболевания, в механизме передачи которых участвует почва		
	туберкулез		
	дизентерия		
	полиомиелит		
	гепатит А		
	гепатит D		
26	Перечислите антропогенные источники загрязнения почвы:		
	добыча минерального сырья		

		использование удобрений и пестицидов		
		выбросы автотранспорта		
		почвенные микроорганизмы		
27		Какие показатели используются для характеристики санитарного состояния почвы?		
		титр анаэробов		
		коли-титр		
		санитарное число		
		суммарный показатель загрязнения		
28		Перечислите способы утилизации твердых бытовых отходов:		
		изготовление строительных блоков		
		компостирование		
		ликвидация на свалках		
		коммунальный		
29		Какие факторы влияют на образование почвы?		
		климат		
		флора и фауна		
		почвенные микроорганизмы		
		космос		
30		Какие почвы гигиенисты считают наиболее благоприятными?		
		водопроницаемые		
		воздухопроницаемые		
		суглинистые		
31		В какой почве быстрее погибают патогенные микроорганизмы?		
		в чистой почве		
		почве, загрязненной органическими веществами		
		почве, содержащей химические вещества		

32	В какой почве длительно выживают патогенные микроорганизмы?		
	почве, загрязненной органическими веществами		
	почве, содержащей химические вещества		
	в чистой почве		
33	Какими свойствами обладает гумус?		
	подавляет рост и развитие нежелательной микрофлоры		
	способствует росту и развитию нежелательной микрофлоры		
34	Сложное органическое вещество почвы, образующееся из органических отходов, называется		
	гумус		
	материнская порода		
	рухляк		
	зольный остаток		
35	Санитарный показатель почвы - «санитарное число» - это		
	количественное отношение азота гумуса к общему азоту		
	количественное отношение углерода гумуса к углероду растительного происхождения		
	содержание в почве азота гумуса		
	содержание в почве углерода гумуса		
36	Гумификация в почве - это процесс		
	биохимический		
	механический		
	физический		
	физико-химический		
37	Основой для синтеза в почве нитрозосоединений может быть избыточное внесение в нее		
	азотных удобрений		
	калийных удобрений		
	фосфорных удобрений		
	пестицидов		

38		Попадание в рану человека загрязненной почвы может явиться причиной заболевания		
		столбняком		
		холерой		
		сальмонеллезом		
		туляремией		
		бруцеллезом		
39		Показатель вредности, характеризующий способность вещества переходить из почвы, накапливаясь в растениях, называется		
		фитоаккумуляционный		
		миграционный водный		
		миграционный воздушный		
		общесанитарный		
40		Способность почвы пропускать воздух -		
		воздухопроницаемость		
		пористость		
		капиллярность		
41		Способность почвы впитывать и пропускать воду		
		водопроницаемость		
		влагоемкость		
		капиллярность		
42		Количество влаги, которое почва способна удерживать		
		влагоемкость		
		пористость		
		капиллярность		
		водопроницаемость		
43		Влагоемкость – это		

		количество влаги, которое способна удерживать почва		
		способность почвы поднимать воду из глубоких слоев в верхние		
		способность почвы впитывать и пропускать воду		
44		Капиллярность – это		
		способность почвы поднимать воду из глубоких слоев в верхние		
		способность почвы впитывать и пропускать воду		
		количество влаги, которое способна удерживать почва		
45		Водопроницаемость – это		
		способность почвы впитывать и пропускать воду		
		количество влаги, которое способна удерживать почва		
		способность почвы поднимать воду из глубоких слоев в верхние		
46		Показатель вредности, отражающий миграцию вещества в подземные (грунтовые) воды		
		миграционный водный		
		фитоаккумуляционный		
		миграционный воздушный		
		общесанитарный		
47		Показатель вредности, отражающий процессы поступления вещества из почвы в атмосферный воздух		
		миграционный воздушный		
		фитоаккумуляционный		
		миграционный водный		
		общесанитарный		
48		Показатель вредности, характеризующий влияние экзогенного химического вещества на самоочищающую способность почвы и ее биологическую активность		
		общесанитарный		
		фитоаккумуляционный		
		миграционный водный		
		миграционный воздушный		

49		Перечислите показатели вредности вещества в почве		
		общесанитарный		
		транслокационный		
		миграционный водный		
		миграционный воздушный		
		санитарно-токсикологический		
50		Основной критерий гигиенической оценки загрязнения почв химическими веществами		
		ПДК		
		ОДК		
		ОБУВ		
		ПДУ		
51		Роль почвенных микроорганизмов		
		очищение от органических веществ		
		преобразование неорганических веществ		
		синтез кислорода		
		уничтожение вирусов		
52		Показатели санитарного состояния почвы		
		химический		
		микробиологический		
		гельминтологический		
		энтомологический		
		органолептический		
53		Система сбора мусора, при которой все составные части отходов поступают совместно в мусоропровод или мусоросборники		
		унитарная		
		раздельная		

54	Система сбора мусора, при которой пищевые отходы собираются отдельно в металлические емкости		
	раздельная		
	унитарная		
55	Этапы очистки населенных мест от твердых бытовых отходов		
	сбор		
	удаление		
	обезвреживание		
	накопление		
56	Метод обезвреживания твердых бытовых отходов без использования ценных свойств мусора		
	ликвидационный		
	утилизационный		
	стерилизационный		
57	Метод обезвреживания твердых бытовых отходов с последующим использованием наиболее ценных компонентов мусора		
	утилизационный		
	ликвидационный		
	стерилизационный		
58	Биогеохимические провинции:		
	территории, состав почв которых резко отличается от остальных по содержанию (повышенному или пониженному) химических элементов		
	территории, в пределах которых отмечаются биогеохимические эндемии - специфические заболевания растений, животных и людей		
	территории, состав почвы и воды в которых не отличается по химическому составу от типичного для данного климато-географического района		
59	Образованию искусственных геохимических провинций способствует:		
	внесение в почву огромного количества химических удобрений		
	применение большого числа пестицидов для борьбы с сельскохозяйственными вредителями		

		накопление и зачастую неправильная утилизация промышленных отходов		
		выращивание зелени и овощей на приусадебных участках		
60		Максимальный уровень микробной обсемененности почвы отмечается:		
		на глубине 10-30 см		
		в поверхностном слое (0-10 см)		
		на глубине 1 м		
61		Какие санитарно-показательные микроорганизмы используют для оценки микробного загрязнения почвы городских и сельских поселений:		
		бактерии группы кишечной палочки (БГКП)		
		энтерококки		
		клостридии		
62		В почвах на территории жилой застройки не допускается:		
		наличие возбудителей каких-либо кишечных инфекций		
		патогенных бактерий		
		энтеровирусов		
		гельминтов		
63		Нормируемое значение коли-индекса почвы на территории жилой застройки:		
		менее 10 клеток/г почвы		
		10-100 клеток/г почвы		
64		Пути поступления в почву возбудителей заболеваний:		
		физиологические отправления человека и животных		
		сточные воды лечебно-профилактических учреждений		
		трупы человека и животных		
		выхлопы автотранспорта		
		ливневые стоки		
65		Значение санитарного числа, при котором почва считается практически чистой		

		0,98 и более		
		менее 0,7		
		0,7-0,85		
		0,85-0,98		
66		Эндемические заболевания, связанные с химическим составом почвы		
		эндемический зоб		
		флюороз		
		кариес зубов		
		молибденовая подагра		
		цинга		
67		Химические вещества, участвующие в образовании искусственных (техногенных) биогеохимических провинций		
		свинец		
		ртуть		
		кадмий		
		молибден		
		йод		
2	1			
1		Какие витамины относятся к группе водорастворимых?		
		В1, В2, В6		
		РР, В12, С		
		А, Д, Е		
2		Что следует понимать под естественным витамином «С»?		
		комплекс веществ, в состав которых входят аскорбиновая кислота, Р-активные вещества, органические кислоты, пектины, танины и т.д		
		аскорбиновую кислоту		
		органические кислоты		
3		Биологическая роль витамина С:		

		повышает резистентность организма		
		участвует в синтезе коллагеновых волокон		
		участвует в окислительно-восстановительных реакциях		
		входит в состав флавопротеидов		
4		При каких заболеваниях особенно повышается потребность человека в витамине «С»?		
		инфекционные заболевания		
		туберкулез		
		желудочно-кишечные		
		сердечно-сосудистые		
5		Продукты с содержанием витамина «С» свыше 100 мг%		
		шиповник		
		черная смородина		
		облепиха		
		кумыс		
6		Условия, способствующие разрушению витамина С в продуктах:		
		щелочная среда		
		кислород		
		аскорбиназа		
		соли тяжелых металлов		
		кислая среда		
7		Средняя величина потерь витамина С при кулинарной обработке продуктов:		
		50%		
		10-15%		
		30%		
8		Биологическая роль витамина Р:		
		нормализует проницаемость капилляров		
		обладает гипотензивным действием		

		является антирадиантом		
		участвует в углеводном обмене		
9		Связь в обмене витаминов С и Р:		
		синергисты		
		антагонисты		
		не связаны друг с другом		
10		Продукты - источники витамина Р:		
		клюква		
		брусника		
		черноплодная рябина		
		черная слива		
		картофель		
11		Биологическая роль витамина В1:		
		участие в углеводном обмене		
		участие в превращении ацетилхолина		
		участие в расщеплении пировиноградной кислоты		
		участие в белковом обмене		
		регуляция жирового обмена		
12		Продукты животного происхождения — основные источники витамина В1:		
		нежирная свинина		
		печень		
		яйца		
		сливочное масло		
		говядина		
13		Продукты растительного происхождения – основные источники витамина В1:		
		бобовые		
		хлеб из муки грубого помола		

		крупы		
		полированный рис		
		хлеб из муки высших сортов		
14		Заболевание, связанное с В1-витаминной недостаточностью:		
		алиментарный полиневрит		
		цинга		
		рахит		
		жировая инфильтрация печени		
		гемералопия		
15		Биологическая роль витамина В2 (рибофлавина):		
		участие в гемопоэзе		
		участие в тканевом дыхании		
		участие в цветовосприятии		
		влияние на процессы роста и регенерации тканей		
		участие в минеральном обмене		
16		Продукты – источники витамина В2:		
		молоко		
		мясо		
		дрожжи пивные		
		белый хлеб		
		рыба		
17		Биологическая роль витамина В6:		
		участие в обмене аминокислот		
		участие в обмене жиров		
		липотропное действие		
		регуляция углеводного обмена		
		способствует разрушению ацетилхолина		

18	Увеличивается ли потребность в витамине B6 у беременных женщин?		
	да		
	нет		
19	Продукты-источники витамина B6:		
	мясо		
	печень		
	яйца		
	рыба		
	овощи		
20	Биологическая роль витамина PP:		
	способствует нормализации секреторной и моторной функций желудка		
	способствует улучшению секреции и состава сока поджелудочной железы		
	способствует нормализации функции печени		
	способствует повышению использования растительных белков пищи		
	входит в состав группы ферментов, переносящих водород		
21	Проявления недостаточного поступления витамина PP в организм человека:		
	дерматоз		
	деменция		
	диарея		
	судороги		
22	Синтезируется ли в организме витамин PP?		
	да		
	нет		
23	Какая аминокислота является источником для синтеза никотинамида в организме?		
	триптофан		
	цистин		
	лизин		

		гистидин		
24		Продукты животного происхождения — источники витамина РР:		
		мясо		
		рыба		
		молоко		
		печень		
		картофель		
25		Реакция организма на введение повышенного количества никотиновой кислоты:		
		гиперемия кожи		
		ощущение жара		
		зуд кожи		
		повышение артериального давления		
26		Какие витамины относятся к жирорастворимым?		
		витамин А		
		витамин Д		
		витамин Е		
		витамин К		
		витамин В		
27		Биологическая роль витамина А:		
		влияние на рост организма		
		нормализация дифференцирования эпителия		
		образование зрительных пигментов		
		липотропное действие		
28		Возможно ли накопление витамина А в организме?		
		да, в печени		
		да, в кишечнике		
		нет		

29		Проявления А-витаминной недостаточности		
		гиперкератоз		
		гемералопия		
		кератомалация и ксерофтальмия		
		желтуха		
		диспепсия		
30		Продукты – источники витамина А		
		печень		
		сливки		
		масло сливочное		
		абрикосы сушеные		
		шиповник		
31		Продукты — источники каротина		
		морковь		
		красный перец		
		томаты		
		яйца		
		сыр		
32		Рекомендуемое соотношение между витамином А и каротином в рационе:		
		1/3 витамина и 2/3 каротина		
		1/2 витамина и 1/2 каротина		
		2/3 витамина и 1/3 каротина		
33		Условия, способствующие лучшему усвоению каротина:		
		измельчение продукта		
		добавление жиров		
		термическая обработка		
		добавление сахара		

34		Последствия приема больших доз каротина		
		желтушное окрашивание кожи		
		диспепсия		
		рвота		
35		Биологическая роль витамина Д:		
		регулирует обмен кальция		
		регулирует обмен фосфора		
		стимулирует рост		
		участвует в жировом обмене		
36		Продукты-источники витамина Д:		
		молоко и молочные продукты		
		печень морских рыб		
		яйца		
		овощи		
		зерновые		
37		Заболевания, связанные с недостаточностью витамина Д в организме		
		рахит		
		остеопороз		
		остеомалация		
		цирроз печени		
38		При каких условиях возможно возникновение Д-гипервитаминоза?		
		при приеме больших доз искусственного витамина Д3		
		при приеме большого количества обычного рыбьего жира		
		при приеме большого количества печени морских рыб		
39		Проявления Д-гипервитаминоза:		
		отложение извести в почках, миокарде, сосудах		

		повышенное выделение с мочой кальция и фосфора		
		диспепсия		
		полиурия		
		гиперемия кожных покровов		
40		Биологическая роль витамина «Е»:		
		является эффективным иммуномодулятором		
		контролирует синтез нуклеиновых кислот		
		является активным антиоксидантом		
		проявляет синергизм действия с витаминами «А» и «С»		
		имеет высокие антигистаминные свойства		
41		Проявления Е-гиповитаминоза:		
		подверженность инфекционным заболеваниям		
		бесплодие		
		накопление в клетках продуктов перекисного окисления липидов (ПОЛ)		
		нарушение свертывания крови		
		атеросклероз		
42		Продукты растительного происхождения – источники витамина «Е»:		
		свежие растительные масла, полученные методом холодного прессования		
		орехи, семечки		
		листья салата и капусты		
		проросшие ростки пшеницы		
		рафинированные, дезодорированные масла		
43		Первичные гиповитаминозы возникают в следующих случаях:		
		недостаточное поступление витаминов с пищей		
		нарушение сбалансированности питания		
		лечение антибиотиками		
		нарушение всасываемости витаминов в пищеварительном тракте		

44	Вторичные гиповитаминозы возникают при:		
	нарушении всасываемости витаминов в пищеварительном тракте		
	лечении антибиотиками		
	недостаточном поступлении витаминов с пищей		
	нарушении сбалансированности питания		
45	В каких случаях увеличена потребность в витамине С?		
	у беременных и кормящих женщин		
	при усиленной умственной работе		
	при усиленной физической работе		
	у лиц, проживающих в районах Крайнего Севера		
	у пожилых людей		
	у лиц, проживающих в жарких районах		
46	Антианемический эффект оказывают витамины:		
	В12		
	В9		
	С		
	В6		
	В3		
47	Назовите формы гиповитаминозов:		
	алиментарная		
	резорбтивная		
	диссимилиационная		
	ассимиляционная		
	желудочно-кишечная		
48	Перечислите витамины, которые могут образовываться в организме человека из своих предшественников:		
	РР		
	Д3		
	А		

		Р		
2	1			
1		Какие пищевые вещества содержатся в молоке?		
		жиры		
		белки		
		витамины		
		минеральные соли		
		клетчатка		
2		Какие минеральные соли содержатся в молоке в достаточном количестве?		
		кальций		
		фосфор		
		железо		
		магний		
		медь		
3		Какое соотношение в молоке между кальцием и фосфором?		
		1:0,8		
		1:2		
		1:4		
4		Назовите белки молока		
		казеин		
		лактоальбумин		
		лактоглобулин		
		вителлин		
5		Назовите незаменимые аминокислоты белков молока, имеющие важное биологическое значение		
		метионин		
		триптофан		
		лизин		

		пролин		
		аргинин		
6		Значение молочного сахара – лактозы		
		придает сладковатый вкус молоку		
		задерживает развитие гнилостной микрофлоры		
		способствует развитию молочнокислой микрофлоры		
		усиливает перистальтику кишечника		
7		В чем заключается пищевая ценность молочного жира?		
		обладает высокой усвояемостью		
		обладает хорошими вкусовыми качествами		
		содержит жирорастворимые витамины		
		содержит липиды и полиненасыщенные жирные кислоты		
		содержит все незаменимые аминокислоты		
8		Какие жирорастворимые витамины содержатся в молоке?		
		витамин А		
		витамин Д		
		витамин Е		
		витамин К		
		витамин В12		
9		От чего зависит содержание витаминов в молоке?		
		от сезона года		
		от вида кормов		
		от микрофлоры кишечника животных		
10		Какие водорастворимые витамины содержатся в молоке?		
		витамины В1 и В2		
		витамины В6 и В12		
		витамин С		

		витамин РР		
		витамин Е		
11		Как изменяется удельный вес молока при снятии жира?		
		увеличится		
		не изменится		
		уменьшится		
12		Как изменяется удельный вес молока при разбавлении его водой?		
		уменьшается		
		повышается		
		остается без изменений		
13		Что входит в сухой остаток молока?		
		белки		
		жиры		
		углеводы		
		минеральные соли		
		крахмал		
14		По каким показателям оценивается натуральность молока?		
		по содержанию жира		
		по удельному весу		
		по сухому остатку		
		по содержанию белка		
		по органолептическим свойствам		
15		По каким показателям оценивается свежесть молока?		
		по органолептическим свойствам		
		по кислотности		
		по редуктазной пробе		
		по свертываемости при кипячении		

		по сухому остатку		
16		Назовите способы фальсификации молока		
		добавление соды		
		добавление крахмала		
		разбавление водой		
		снятие жира		
		добавление сахара		
17		Что следует понимать под пастеризацией молока?		
		воздействие высокой температуры на продукт с целью уничтожения вегетативных форм бактерий		
		воздействие высокой температуры на продукт с целью уничтожения вирусов		
		воздействие высокой температуры на продукт с целью уничтожения споровых форм бактерий		
18		Какие санитарные требования необходимо выполнять для устранения эпидемиологической опасности молока?		
		охлаждение свежесвыдоенного молока до температуры +8°C		
		употребление в пищу молока, обеззараженного пастеризацией или стерилизацией		
		охлаждение свежесвыдоенного молока до температуры +15°C		
19		Какие инфекционные заболевания животных могут передаваться через молоко?		
		туберкулез		
		сибирская язва		
		бруцеллез		
		ящур		
		туляремия		
20		Допускается ли в пищу молоко от животных, положительно реагирующих на аллергические и серологические пробы на бруцеллез?		
		допускается после пастеризации		
		допускается после кипячения		
		не допускается		

21	Допускается ли в пищу молоко от животных, больных бруцеллезом с выраженными клиническими проявлениями?		
	допускается на ферме после кипячения в течение 5 минут		
	не допускается		
	допускается после пастеризации		
22	Влияние кисломолочных продуктов на организм?		
	благоприятно влияют на пищеварение		
	обладают высокой усвояемостью		
	способствуют хорошему усвоению кальция		
	понижают кислотность желудочного сока		
23	Какова пищевая ценность творога?		
	является богатым источником белка		
	является хорошим источником кальция		
	является богатым источником молочного жира		
	является богатым источником углеводов		
24	Какова пищевая ценность сметаны?		
	является богатым источником молочного жира		
	является богатым источником белка		
	является хорошим источником кальция		
25	Какова пищевая ценность сыров?		
	содержат высокоценные белки		
	содержат легкоусвояемый молочный жир		
	содержат большое количество кальция и фосфора		
	содержат витамин А и рибофлавин		
	содержат большое количество углеводов		
26	Методы переработки молока		
	пастеризация		
	стерилизация		

	ультрапастеризация		
	ультрастерилизация		
27	Виды молочно-кислых продуктов в зависимости от способа приготовления:		
	на заквасках из чистых культур		
	на естественных заквасках		
	произвольного сквашивания («самоквас»)		
	на заквасках из смешанных культур		
	на искусственных заквасках		
28	Творог может быть		
	жирным		
	полужирным		
	обезжиренным		
	маложирным		
	нежирным		
29	Рекомендуемая температура хранения молока		
	+4°C – +6°C		
	+12°C – +15°C		
	0°C – -2°C		
30	При экспертизе молока оцениваются следующие органолептические показатели		
	цвет		
	консистенция		
	запах		
	вкус		
	кислотность		
31	Лактоденсиметр используют для определения		
	плотности молока		
	жирности молока		

		сухого остатка молока		
		кислотности молока		
32		Натуральность и цельность молока характеризуют по следующим показателям:		
		плотность		
		жирность		
		сухой остаток		
		кислотность		
33		Бутирометр используют для определения		
		жирности молока		
		плотности молока		
		сухого остатка молока		
		кислотности молока		
34		Для оценки свежести молока проводят		
		определение кислотности		
		пробу на свертываемость		
		пробу на редуктазу		
		пробу на фосфатазу		
35		В каких единицах оценивается кислотность молока и кисло-молочных продуктов?		
		в градусах Тернера		
		в градусах Кельвина		
		в градусах Цельсия		
36		Укажите прибор для определения жирности молока		
		бутирометр		
		жиромер		
		лактоденсиметр		
		жиромер		

37	Способами фальсификации молока являются добавление:		
	питьевой соды		
	муки		
	воды		
	сахара		
38	Виды кисло-молочных продуктов в зависимости от способа приготовления:		
	на заквасках их чистых культур		
	произвольного сквашивания		
	на естественных заквасках		
	на искусственных заквасках		
39	Какой прибор используется для определения удельного веса (плотности) молока?		
	лактоденсиметр		
	бутирометр		
	психрометр		
40	Виды санитарной экспертизы:		
	плановая		
	внеплановая		
	срочная		
	отложенная		
41	Плановая санитарно-гигиеническая экспертиза проводится на пищевых предприятиях, объектах торговли и общественного питания:		
	по календарному графику с целью контроля качества продуктов		
	по эпидемиологическим показаниям		
	в спорных случаях в порядке арбитража		
	по поручению следственных органов		
	с испытательной целью		
42	Внеплановая санитарно-гигиеническая экспертиза проводится на пищевых предприятиях, объектах торговли и		

		общественного питания:		
		по эпидемиологическим показаниям		
		в спорных случаях в порядке арбитража		
		по поручению следственных органов		
		с испытательной целью		
		по календарному графику с целью контроля качества продуктов		
43		При проведении санитарной экспертизы пищевых продуктов оценивают:		
		органолептические свойства продукта, характер и степень их изменений		
		физико-химические показатели и их соответствие установленным нормативам		
		степень микробного обсеменения и характер микрофлоры, в некоторых продуктах определяют число личинок гельминтов		
		наличие пищевых добавок и других чужеродных химических веществ		
		стоимость продукта		
44		По качеству выделяют следующие категории продуктов:		
		доброкачественные пищевые продукты		
		недоброкачественные пищевые продукты		
		условно годные пищевые продукты		
		пищевые продукты с пониженной питательной ценностью		
		несъедобные пищевые продукты		
		съедобные пищевые продукты		
45		Перечислите принятые категории качества пищевых продуктов:		
		с пониженной питательной ценностью		
		доброкачественные		
		недоброкачественные		
		условно годные		
		с повышенной питательной ценностью		
46		Какой элемент недостаточно представлен в молоке?		
		железо		

		кальций		
		фосфор		
		селен		
		медь		
47		Молоко может являться фактором передачи:		
		туберкулеза		
		коклюша		
		трихинеллеза		
		сапа		
		дифтерии		
48		Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием:		
		чужеродных веществ		
		пищевых веществ		
		воды		
49		Какие ветеринарные мероприятия необходимо соблюдать для устранения эпидемической опасности молока?		
		строгий ветеринарный контроль на фермах за содержанием животных		
		строгий ветеринарный контроль здоровья животных		
		контроль чистоты вымени и кожных покровов животных		
		строгий контроль состояния здоровья сотрудников фермы		
50		От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?		
		от степени исходной бактериальной обсемененности молока		
		от наличия в молоке молочнокислой микрофлоры		
		от степени и скорости охлаждения свежесвыдоенного молока		
		от температуры хранения молока		
		от времени дойки		
51		Показателями недоброкачества пищевых продуктов являются:		
		разложение продукта под влиянием гнилостной микрофлоры		

		разложение продукта под влиянием физических и химических факторов		
		заражение личинками гельминтов		
		загрязнение пестицидами выше ПДК		
		загрязнение токсическими веществами выше ПДК		
		понижение питательной ценности продукта		
52		Под влиянием молочной кислоты в кисло-молочных продуктах усвоение кальция и фосфора:		
		повышается		
		понижается		
		не изменяется		
53		Испытательная оценка продуктов питания направлена на:		
		определение их соответствия рецептуре и биологической ценности		
		установление качества и безопасности продукта		
		оценку внешнего вида продукта		
54		В каких пределах колеблется удельный вес натурального молока?		
		1,028-1,034		
		1,020-1,026		
		1,036-1,038		
55		Как изменяются показатели, характеризующие натуральность молока, при разбавлении его водой?		
		уменьшается удельный вес		
		снижается сухой остаток		
		снижается содержание жира		
		увеличивается сухой остаток		
		увеличивается удельный вес		
56		Влияние молока на желудочную секрецию:		
		вызывает слабую секрецию		
		не оказывает влияния на секрецию		
		вызывает усиленную секрецию		

57		Допускается ли в пищу молоко от животных, положительно реагирующих на туберкулиновую пробу?		
		допускается при условии предварительной пастеризации		
		допускается при условии предварительного кипячения		
		не допускается		
58		Допускается ли в пищу молоко от животных с выраженными клиническими симптомами туберкулеза вымени и других органов?		
		не допускается		
		допускается при условии предварительной пастеризации		
		допускается при условии предварительного кипячения		
59		Допускается ли в пищу молоко от животных больных ящуром?		
		допускается при условии предварительной пастеризации		
		допускается при условии предварительного кипячения		
		не допускается		
60		Какие пищевые отравления могут быть связаны с употреблением в пищу недоброкачественного молока и молочных продуктов?		
		стафилококковые интоксикации		
		сальмонеллез		
		колибактериальные инфекции		
		токсикоинфекции, вызванные Cl. Perfringens		
		ботулизм		
2	1			
1		Какие гельминтозы могут передаваться человеку с мясом свиней?		
		тениидоз (финноз)		
		трихинеллез		
		эхинококкоз		
		дифиллоботриоз		
		описторхоз		

2		Как поступить со свининой, если при исследовании на компрессориуме обнаружены 2 трихинеллы?		
		признать мясо непригодным для целей питания		
		направить на техническую утилизацию		
		признать годным без ограничения		
3		Как поступить с партией мяса крупного рогатого скота, если на 40 см ² обнаруживаются 2 финны?		
		использовать для целей питания после обезвреживания с проваркой в автоклаве в течение 1,5 часов		
		использовать для целей питания после замораживания до -12°C в толще мускулатуры		
		использовать для целей питания после обезвреживания проваркой кусками до 2 кг в течение 2 часов		
		использовать для целей питания без ограничений		
		передать на техническую утилизацию		
4		Как поступить с партией мяса крупного рогатого скота, если на 40 см ² обнаружено более 3 финн?		
		передать на техническую утилизацию		
		использовать для целей питания после обезвреживания варкой в автоклаве в течение 1,5 час		
		использовать для целей питания без ограничения		
		использовать для целей питания после замораживания до -12°C в толще мускулатуры		
5		Как поступить с партией мяса, полученным от животных, подозреваемых заражением ящуром?		
		партия мяса условно годна для целей питания		
		направить на изготовление консервов, вареных колбас		
		направить на техническую утилизацию		
6		Признаки свежести рыбы		
		красный цвет жабер		
		наличие прозрачной слизи на поверхности		
		прозрачность роговиц		
		плотная консистенция		
		вздутие брюшка		
7		Какие гельминтозы могут передаваться человеку с рыбой?		

		дифиллоботриоз		
		описторхоз		
		тениидоз		
8		Как оценить партию свежей рыбы, при обнаружении единичных плероцеркоидов в мышечной ткани?		
		годна для целей питания при условии тщательной термической обработки		
		не годна для целей питания		
9		Как оценить партию свежей рыбы, сильно пораженной плероцеркоидом?		
		не годна для целей питания, направить на техническую утилизацию		
		годна для целей питания при условии тщательной термической обработки		
10		Признаки «картофельной болезни» хлеба:		
		мякиш коричневого цвета		
		липкая тягучая консистенция мякиша		
		запах гниющих фруктов		
		наличие ярко-красных пятен на поверхности хлеба		
11		Причины появления «бомбажа» консервных банок:		
		выделение газов микроорганизмами		
		нагревание или замораживание банки		
		химическое взаимодействие кислот консервной заливки и металла банки		
		нарушение целостности консервной банки		
12		Причины высокого содержания нитратов в плодоовощной продукции:		
		чрезмерное применение азотных удобрений в сельском хозяйстве		
		высокое содержание нитратов в почве		
		фальсификация пищевых продуктов (ускорение созревания бахчевых культур)		
		использование нитритов в качестве фиксаторов окраски		
13		Перечислите белки мяса		
		миозин		

		миоген		
		актин		
		глобулин		
		казеин		
14		Мясо является источником		
		витамина А		
		витаминов группы В		
		витамина С		
15		При органолептическом исследовании мяса оценивают		
		внешний вид и цвет		
		консистенцию		
		запах		
		состояние жира и костного мозга		
		вкус		
16		Рыба является источником		
		йода		
		фтора		
		меди		
		цинка		
		магния		
17		Рыба является источником		
		полноценного белка		
		полиненасыщенных жирных кислот		
		жирорастворимых витаминов		
		водорастворимых витаминов		
18		Является ли хлеб из пшеничной муки высшего сорта источником витаминов группы В?		
		нет		

		да		
19		Является ли хлеб из пшеничной муки грубого помола источником витаминов группы В?		
		да		
		нет		
20		Является ли хлеб из пшеничной муки с добавлением отрубей источником витаминов группы В?		
		да		
		нет		
21		Признаки поражения хлеба пигментообразующими бактериями		
		слизистые ярко-красные пятна на поверхности хлеба		
		липкий мякиш		
		запах гнилых фруктов		
22		Для оценки органолептических свойств мяса используют		
		пробную варку		
		пробную жарку		
		пробное запекание		
23		Методы обезвреживания мяса при обнаружении до 3 финн на разрезе площадью 40 см ²		
		кипячение в течение 2 часов		
		варка в автоклаве при давлении в 1,5 атм.		
		замораживание		
		крепкий посол с последующим выдерживанием в крепком рассоле в течение 20 суток		
		обжарка		
24		Категории мяса		
		свежее мясо		
		мясо сомнительной свежести		
		несвежее мясо		
		условно свежее мясо		

25		Укажите правильный порядок этапов технологического процесса получения мяса:		
		предубойное состояние животных, обескровливание, эвентрация, созревание мяса, ветеринарная экспертиза мяса		
		предубойное состояние животных, обескровливание, эвентрация, ветеринарная экспертиза мяса, созревание мяса		
		предубойное состояние животных, эвентрация, обескровливание, созревание мяса, ветеринарная экспертиза мяса		
		предубойное состояние животных, эвентрация, обескровливание, ветеринарная экспертиза мяса, созревание мяса		
26		Перечислите инфекционные заболевания, источником которых может быть мясо:		
		бруцеллез		
		ящур		
		сибирская язва		
		туберкулез		
		туляремия		
27		Можно ли использовать рыбу, пораженную единичными метациркариями кошачьей двуустки:		
		можно после термической обработки		
		можно после горячего копчения		
		можно без ограничений		
		нельзя		
		можно после холодного копчения		
28		В каких случаях мясо считается непригодным в пищу и направляется на утилизацию?		
		при наличии более 3 финн на площади разреза 40 см ²		
		при наличии 5 финн на площади разреза 40 см ²		
		при наличии более 10 финн на площади разреза 40 см ²		
		при наличии мелких включений величиной с горошину в количестве 2 штуки на площади разреза 40 см ²		
		при наличии финны на площади разреза 20 см ²		
29		С мясом человеку могут передаваться следующие заболевания		
		трихинеллез		
		эхинококкоз		
		теннидиоз		

		дифиллоботриоз		
		описторхоз		
30		Прибор, специально предназначенный для исследования мяса на наличие трихинелл:		
		компрессориум		
		прибор Кротова		
		нитратомер		
31		Как оценить результат исследования мяса, если в образце обнаружена одна нежизнеспособная (инкапсулированная) трихинелла?		
		признать мясо непригодным для питания, запретить использование туши и внутренних органов в пищевых целях и отправить на техническую утилизацию		
		признать мясо условно годным и использовать после соответствующей термической обработки		
		признать мясо доброкачественным, пригодным для питания без ограничений		
32		Недоброкачественным считается мясо при наличии у животных следующих заболеваний:		
		сибирская язва		
		сап		
		генерализованная форма туберкулеза с явлениями истощения животного		
		ящур		
33		Условия, способствующие плесневению хлеба:		
		повышенная влажность воздуха		
		хранение в темных, плохо вентилируемых помещениях		
		хранение в полиэтиленовой упаковке		
		хранение в светлых, хорошо вентилируемых помещениях		
34		Источником какой глистной инвазии может быть рыба:		
		дифиллоботриоз		
		финноз		
		эхинококкоз		
		трихинеллез		

		аскаридоз		
35		Можно ли использовать в пищевых целях рыбу, пораженную единичными плероцеркоидами широкого лентеца?		
		можно после термической обработки		
		можно после горячего копчения		
		можно после холодного копчения		
		можно после посола с последующей выдержкой в течение 6-15 дней		
		можно без ограничений		
		нельзя		
36		Какие незаменимые аминокислоты поступают в организм с мясом?		
		триптофан		
		лизин		
		аргинин		
		глицин		
37		Из чего складывается органолептическое исследование мяса?		
		определение внешнего вида и цвета		
		определение консистенции		
		определение запаха		
		определение состояния жира		
		определение состояния костного мозга		
		определение влажности		
38		Из чего складывается органолептическое исследование рыбы?		
		определение запаха		
		определение слизи, покрывающей рыбу		
		определение окраски жабр		
		определение консистенции рыбы		
		определение целостности брюшка и непомятых плавников		
		определение влажности		

39	Из чего складывается органолептическое исследование хлеба?		
	поверхность буханки		
	форма буханки		
	окраска хлеба		
	состояние мякиша		
	запах хлеба		
	влажность хлеба		
40	При микроскопическом исследовании мазков-отпечатков с поверхности мяса признаками свежего мяса являются:		
	полное отсутствие или единичные кокки и палочки		
	отсутствие остатков разложившихся мышечных тканей		
	обнаружение 20-30 кокков и нескольких палочек в поле зрения		
	большое количество распавшихся тканей		
41	При микроскопическом исследовании мазков-отпечатков с поверхности мяса признаками мяса сомнительного качества являются:		
	обнаружение 20-30 кокков и нескольких палочек в поле зрения		
	следы распада тканей		
	полное отсутствие или единичные кокки и палочки		
	отсутствие остатков разложившихся мышечных тканей		
	большое количество распавшихся тканей		
42	При микроскопическом исследовании мазков-отпечатков с поверхности мяса признаками несвежего мяса являются:		
	большое количество распавшихся тканей		
	преобладание палочек в поле зрения		
	полное отсутствие или единичные кокки и палочки		
	отсутствие остатков разложившихся мышечных тканей		
	обнаружение 20-30 кокков и нескольких палочек в поле зрения		
43	Бомбаж консервных банок может быть:		
	микробного происхождения		
	химического происхождения		

		физического происхождения		
		механического происхождения		
44		Опасность пищевого отравления микробной этиологии представляют консервы с бомбажом		
		микробного происхождения		
		химического происхождения		
		физического происхождения		
		механического происхождения		
45		Мясо является основным источников следующих нутриентов, кроме		
		глюкозы		
		гликогена		
		жиров		
		белков		
		минеральных веществ		
46		Химический состав свежего мяса и его калорийность зависят		
		от упитанности животных		
		от своевременности обескровливания туши		
		от правильности охлаждения мяса		
		от правильного ведения процесса созревания мяса		
47		Перечислите гельминтозы, при которых мясо во всех случаях подлежит технической утилизации		
		трихинеллез		
		тениидоз		
		эхинококкоз		
		фасциолез		
48		Овощи и плоды в питании человека являются источниками		
		углеводов		
		пищевых волокон		
		витаминов		

		белков		
49		Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов		
		развитие остаточной микрофлоры		
		нарушение герметичности банки		
		действие кислой среды продукта на стенки банки		
50		Причинные факторы химического бомбажа баночных консервов		
		действие кислой среды продукта на стенки банки		
		развитие остаточной микрофлоры		
		нарушение герметичности банки		
51		Мясо может быть причиной возникновения всех гельминтозов, кроме		
		описторхоза		
		эхинококкоза		
		фасциолеза		
		тениидоза		
		трихинеллеза		
52		К белкам рыбы относятся		
		альбумин		
		нуклеопротеиды		
		ихтулин		
		коллаген		
		эластин		
53		К витаминам, содержащимся в рыбе и рыбных продуктах, относятся		
		витамин D		
		витамин A		
		витамины группы B		
		витамин C		
		витамин K		

54		При микроскопическом анализе мяса в мазках отпечатках определяют		
		общее количество бактерий (кокков и палочек)		
		степень распада мышечной ткани		
		видовую принадлежность бактерий		
		посторонние включения		
55		Условно годное финнозное мясо может подвергаться обеззараживанию следующими методами		
		тепловой обработкой		
		замораживанием		
		посолом		
		копчением		
56		Источником заражения трихинеллезом может быть мясо		
		свиньи		
		дикого кабана		
		крупного рогатого скота		
57		Стерильным пищевым продуктом являются		
		истинные консервы		
		прессервы		
58		Гигиенически значимые особенности производства пресервов		
		использование консервантов		
		отсутствие тепловой обработки		
		герметичное укупоривание		
		использование пряностей		
59		Партию пшеничного хлеба с липким, темным мякишем и специфическим запахом		
		уничтожить		
		списать на технологическую переработку		
		списать на корм животным		

60		Поражается ли картофельной болезнью ржаной хлеб?		
		нет		
		да		
61		Допускается ли к использованию в пищевых целях хлеб, пораженный плесенью?		
		нет		
		да		
62		Используется ли в пищевых целях хлеб, пораженный пигментообразующими бактериями?		
		нет		
		да		
63		Гигиеническая экспертиза баночных консервов включает		
		определение герметичности банок		
		определение органолептических свойств		
		определение физико-химических показателей		
		бактериологическое исследование		
		изучение санитарно-гигиенического режима производства		
64		Исключает возможность использования баночных консервов бомбаж		
		микробный		
		химический		
		физический		
65		Причинные факторы физического бомбажа		
		нагревание или замораживание консервов		
		переполнение банки продуктами		
		деформация банки		
		нарушение герметичности банки		
66		Мясо от животных с аллергическими реакциями на бруцеллез		

		пригодно для питания без ограничений		
		не пригодно для питания		
		условно пригодно для питания после тщательной тепловой обработки		
67		Мясо от животных больных бруцеллезом		
		условно пригодно для питания после тщательной тепловой обработки		
		пригодно для питания без ограничений		
		не пригодно для питания		
68		Мясо от животных больных сибирской язвой		
		не пригодно для питания, подлежит уничтожению		
		условно пригодно для питания после тщательной тепловой обработки		
		пригодно для питания без ограничений		
69		Мясо от животных больных ящуrom		
		условно пригодно для питания после тщательной тепловой обработки		
		пригодно для питания без ограничений		
		не пригодно для питания		
70		Излюбленная локализация финн		
		жевательные мышцы		
		миокард		
		мышцы голеней		
		брюшные мышцы		
2	1			
1		Возбудители пищевых интоксикаций:		
		Cl.botulinum		
		энтеропатогенные стафилококки		
		энтеровирусы		
		сальмонеллы		
		Bac.cereus		

2		В каких случаях мясо животных может быть инфицировано <i>Cl.perfingens</i> ?		
		при вынужденном убое в связи с заболеванием животного		
		при нарушении целостности кишечника при разделке туши животного		
		в период транспортировки		
		при термической обработке		
3		Заболевания работников пищеблоков, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:		
		фурункулёз		
		панариции и инфицированные раны рук		
		ангина		
		отит		
		гастрит		
4		Виды стафилококков, способные вызывать пищевые интоксикации:		
		<i>Staph.aureus</i>		
		<i>Staph.saprophyticus</i>		
		<i>Staph.epidermidis</i>		
5		Симптомы, характерные для ботулизма:		
		слабость и головокружение		
		опущение века (птоз), косоглазие		
		тахикардия		
		поперхивание при глотании		
		повышение температуры тела до 38-40 ⁰ С		
6		С какими продуктами может быть связано возникновение ботулизма?		
		грибы домашнего консервирования		
		сало свиное		
		рыба холодного копчения		
		овощные и фруктовые консервы домашнего приготовления		
		молоко и молочные продукты		

7		На основании каких данных ставится диагноз бактериального пищевого отравления?		
		эпидемиологического анамнеза		
		клинических проявлений		
		данных бактериологических исследований		
		рентгеноскопии желудка		
8		Выберите исчерпывающий ответ на вопрос: «Что такое пищевое отравление?»		
		острое, реже хроническое, желудочно-кишечное заболевание, вызываемое употреблением инфицированной пищи или пищи, содержащей токсические вещества		
		заболевание, обусловленное приёмом пищи, обсеменённой микроорганизмами		
		заболевание, связанное с воздействием токсических веществ, находящихся в пищевых продуктах		
9		Возбудители пищевых токсикоинфекций:		
		Bac.cereus		
		группа E.coli		
		Salmonella typh		
		Staphylococcus aureus		
		Cl.botulinum		
10		Устойчив ли энтеротоксин стафилококков к нагреванию?		
		да		
		нет		
11		Причиной каких пищевых отравлений могут служить ожоги и инфицированные раны у работников пищеблоков?		
		стафилококковой интоксикации		
		ботулизм		
		токсикоинфекции, вызываемой Cl.perfringens		
12		Основные свойства возбудителя ботулизма:		
		строгий анаэроб		
		образует термоустойчивые споры		

		вырабатывает экзотоксин		
		аэроб		
		не образует спор		
13		Возможно ли прижизненное обсеменение сальмонеллами мышечной ткани животного?		
		да		
		нет		
14		Чем обусловлено развитие бактериальной пищевой интоксикации?		
		поступлением в организм человека массивного количества живых возбудителей и воздействием эндотоксинов, образующихся при разрушении микробов в желудочно-кишечном тракте		
		воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами		
		размножением в организме человека живых возбудителей, поступивших с пищей в небольшом количестве		
15		С какими продуктами наиболее часто связано возникновение сальмонеллезной токсикоинфекции?		
		изделия из мясного фарша		
		студни, зельцы		
		яйца водоплавающей птицы		
		рыбные консервы		
		салаты, винегреты		
16		Основные свойства энтеротоксинов стафилококков:		
		выдерживают кипячение		
		сохраняются при замораживании		
		не разрушаются при автоклавировании		
		разрушаются при нагревании до 80 ⁰ С		
17		Симптомы, характерные для стафилококковой интоксикации:		
		тошнота и многократная рвота		
		резкие боли в эпигастральной области		
		нитевидный пульс, цианоз губ		
		падение артериального давления, коллапс		

		значительное повышение температуры тела		
18		Мероприятия по предупреждению инфицирования и размножения в молоке возбудителей пищевых отравлений:		
		поддержание чистоты вымени коров и рук доярок		
		охлаждение молока после дойки до +8 ⁰ С		
		проведение пастеризации молока		
		проведение стерилизации молока		
		хранение молока при комнатной температуре		
19		Какие признаки являются характерными для пищевой токсикоинфекции?		
		массовость		
		связь заболевания с приёмом пищи		
		внезапное начало заболевания		
		острое течение болезни		
		контагиозность		
20		Какая форма сальмонеллезной токсикоинфекции встречается наиболее часто?		
		гастроинтестинальная		
		холероподобная		
		септическая		
		дизентериеподобная		
21		Какие звенья эпидемиологической цепи надо прервать для предотвращения стафилококковой интоксикации?		
		предупредить попадание стафилококков в пищу		
		предупредить их размножение в пище		
		ликвидировать токсины в пище термической обработкой		
22		Разрушается ли ботулотоксин при кипячении?		
		да		
		нет		
23		С какими продуктами наиболее часто связано возникновение ботулизма?		

		рыба (вяленая, солёная, копчёная) домашнего приготовления		
		растительные консервы домашнего приготовления		
		колбаса и окорок домашнего приготовления		
		творог и молоко		
		мясные котлеты		
24		Клинические формы течения сальмонеллезной токсикоинфекции:		
		гастроинтестинальная		
		гриппоподобная		
		дизентериеподобная		
		септическая		
		кардиопатическая		
25		Какие вопросы должен выяснить санитарный врач на предприятии общественного питания при возникновении сальмонеллезной токсикоинфекции?		
		наличие желудочно-кишечных заболеваний у персонала		
		регулярность сдачи анализов на бациллоносительство работниками пищеблоков		
		уточнить сроки хранения и реализации готовых изделий		
		наличие гнойничковых заболеваний		
		наличие простудных заболеваний у персонала		
26		Возможно ли носительство энтеропатогенных стафилококков человеком?		
		да		
		нет		
27		Основные направления профилактики пищевых токсикоинфекций:		
		предупреждение инфицирования возбудителями пищевых продуктов		
		предупреждение размножения возбудителей в продуктах питания		
		уничтожение возбудителей путем тщательной тепловой обработки		
		предупреждение употребления продуктов в пищу		
28		Какие заболевания относят в группу пищевых отравлений?		

		острое желудочно-кишечное заболевание, вызываемое употреблением инфицированной пищи или пищи, содержащей токсические вещества		
		заболевания, возникающие в результате поступления в организм избыточного количества витаминов и других пищевых веществ		
		пищевые аллергии		
29		В каких случаях мясо может быть инфицировано сальмонеллами?		
		при первичном сальмонеллезе у животного		
		при вторичном сальмонеллезе у животного		
		при нарушении целостности кишечника во время разделки туши		
		во время разделки на инфицированном оборудовании		
		при контакте с дезинфектантами		
30		Основные свойства ботулотоксина:		
		устойчивость к действию протеолитических ферментов (пепсина, трипсина)		
		устойчивость к действию кислот, в частности, к кислому содержимому желудка		
		разрушается при кипячении в течение 15 мин		
		разрушается при нагревании до 80°C		
31		Условия, способствующие возникновению пищевого отравления, обусловленного действием потенциально-патогенных микроорганизмов:		
		снижение резистентности организма человека		
		массивное размножение микроорганизмов в продуктах питания		
		грубое нарушение правил разделки, приготовления продуктов и хранения готовых блюд		
		совместное размножение некоторых микроорганизмов в продукте		
32		С какими продуктами чаще всего связано возникновение стафилококковой интоксикации?		
		торты и пирожные с заварным кремом		
		молоко и молочные продукты		
		мясные изделия из фарша		
		рыбные консервы в масле с рядовой укладкой		
		яйца		

33		Какие виды сальмонелл являются возбудителями пищевых токсикоинфекций у человека?		
		Salm. cholerae suis		
		Salm. enteritidis		
		Salm. typhi		
		Salm. paratyphi		
		Salm. pullorum		
34		Мероприятия первой помощи больному при подозрении на ботулизм:		
		введение поливалентной противоботулинической сыворотки		
		промывание желудка		
		применение слабительных средств		
		введение жаропонижающих препаратов		
35		Чем обусловлено развитие сальмонеллезной токсикоинфекции?		
		поступлением в организм человека массивного количества живых возбудителей и воздействием эндотоксинов, образующихся при разрушении микробов в желудочно-кишечном тракте		
		размножением в организме человека живых возбудителей, поступивших с пищей в небольшом количестве		
		воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами		
36		Что понимают под первичным сальмонеллезом у животного?		
		специфическое заболевание животных, вызванное сальмонеллами и сопровождающееся характерной клиникой (инфицированные аборт овец, лошадей, энтериты поросят, телят)		
		носительство сальмонелл в кишечнике		
		проникновение сальмонелл в кровь в результате истощения или другого заболевания		
37		Свойства стафилококков – возбудителей пищевых интоксикаций:		
		аэробы		
		вырабатывают термостабильный энтеротоксин		
		коагулируют плазму и гемолизуют эритроциты крови кролика		
		строгие анаэробы		
		образуют споры		

38		Чем обусловлено развитие токсикоинфекции, вызванной кишечной палочкой?		
		поступлением в организм человека массивного количества живых возбудителей и воздействием эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов в желудочно-кишечном тракте		
		размножением в организме человека живых возбудителей, поступивших с пищей в небольшом количестве		
		воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами		
40		Для каких пищевых отравлений характерна бактериемия?		
		сальмонеллезной токсикоинфекции		
		токсикоинфекции, вызываемой <i>Cl.perfingens</i>		
		стафилококковой интоксикации		
		ботулизма		
41		Способны ли сальмонеллы длительно сохраняться во внешней среде?		
		да		
		нет		
42		Симптомы, характерные для сальмонеллезной токсикоинфекции:		
		падение сердечной деятельности, боль в мышцах		
		повышение температуры тела до 38-40 ⁰		
		тошнота и рвота		
		частый жидкий стул		
		анизокория		
43		Какие материалы следует подвергать бактериологическому исследованию при сальмонеллезной токсикоинфекции?		
		промывные воды желудка больного		
		кал больного		
		подозреваемые продукты		
		санитарные смывы с рук работников пищеблоков и оборудования		
		мазки из зева работников пищеблоков		
45		Пищевые продукты – возможная причина пищевых токсикоинфекций, вызываемых <i>Cl.perfingens</i> типа А:		

		мясные консервы домашнего приготовления		
		салаты и винегреты		
		мясо животных вынужденного убоя		
		рыба		
		яйца птиц		
46		Какие материалы необходимо направить в лабораторию для подтверждения ботулизма?		
		рвотные массы, промывные воды желудка, испражнения больных		
		кровь для определения ботулинического токсина		
		трупный материал		
		подозреваемую пищу		
		кровь на гемокультуру		
47		Проведение каких мероприятий целесообразно для предупреждения инфицирования мяса возбудителями пищевых отравлений?		
		контроль за условиями убоя скота и правильной разделкой туши		
		определение уровня бактериального обсеменения сырья		
		оценка технической благоустроенности и санитарного режима на пищеблоке		
		соблюдение поточности технологического процесса приготовления продуктов питания		
		исследование мяса на наличие гельминтов		
48		Какие микроорганизмы могут вызывать пищевые отравления?		
		патогенные галофилы		
		патогенные серотипы E. coli		
		Cl. botulinum		
		энтеропатогенные стафилококки		
		энтеровирусы		
49		На какие органы и системы оказывает действие ботулотоксин?		
		сердечно-сосудистая система		
		бульбарный отдел мозга		
		желудочно-кишечный тракт		

		дыхательная система		
		почки		
50		Что понимают под вторичным сальмонеллезом у животных?		
		проникновение сальмонелл в кровь в результате истощения или другого заболевания		
		носительство сальмонелл в кишечнике		
		специфическое заболевание, вызванное сальмонеллами и сопровождающееся характерной клинической картиной (инфицированные аборт, энтериты)		
51		Симптомы характерные для пищевой токсикоинфекции, вызываемой <i>Bac. cereus</i> :		
		субфебрильная или нормальная температура тела		
		тошнота, редко рвота		
		диарея		
		резкая сердечная слабость		
		повышение температуры до 40°		
52		Что следует направлять на бактериологический анализ при стафилококковой интоксикации?		
		промывные воды желудка		
		подозреваемую пищу		
		санитарные смывы с рук работников пищеблоков и оборудования		
		мазки из зева работников пищеблоков		
		кровь на гемокультуру		
53		Что должен сделать медицинский работник при обращении больного с пищевым отравлением?		
		оказать первую помощь		
		направить выделения больного и подозреваемые продукты для бактериологического исследования		
		сообщить в территориальные органы Роспотребнадзора о случае пищевого отравления		
		выяснить анамнез заболевания		
		немедленно выехать на расследование пищевого отравления		
54		Какие микроорганизмы отнесены в группу потенциально-патогенных возбудителей пищевых токсикоинфекций?		
		<i>Cl. perfringens</i>		

		Вас. cereus		
		группа E. coli		
		галофильные вибрионы		
		энтеропатогенные стафилококки		
55		Для каких пищевых отравлений характерна бактериемия?		
		сальмонеллезной токсикоинфекции		
		токсикоинфекции, вызываемой Cl.perfringens		
		токсикоинфекции, вызываемой E. coli		
		токсикоинфекции, вызываемой Proteus vulgaris		
		стафилококковой интоксикации		
56		Средняя продолжительность инкубационного периода при стафилококковой интоксикации?		
		1 – 6 часов		
		до 30 минут		
		6 – 24 часа		
		2 – 3 суток		
57		На основании каких данных ставится диагноз ботулизма?		
		эпидемиологический анализ		
		клинические проявления		
		обнаружение токсина в пищевом продукте и выделениях больного		
		результаты патологоанатомического вскрытия при летальном исходе		
		обнаружение возбудителя в крови больного		
58		Возможные пути поступления возбудителей токсикоинфекций в мясо:		
		прижизненное инфицирование животных		
		во время убоя и разделки туши		
		при транспортировке мяса		
		при термической обработке мяса		
59		Средняя продолжительность инкубационного периода при сальмонеллезной токсикоинфекции?		

		12 – 24 часа		
		2 – 4 часа		
		2 – 3 суток		
60		С какими продуктами может быть связано возникновение пищевой токсикоинфекции, вызванной <i>Cl.perfingens</i> ?		
		мясные продукты		
		рыба		
		мясные консервы домашнего приготовления		
		яйца птиц		
		хлебобулочные изделия		
61		Может ли появиться бомбаж консервной банки при размножении <i>Cl. botulinum</i> ?		
		да		
		нет		
62		Являются ли сальмонеллы постоянными обитателями кишечника человека?		
		нет		
		да		
63		Какие бактериологические исследования могут подтвердить диагноз сальмонеллезной токсикоинфекции?		
		посев рвотных масс		
		выделение возбудителя из кала больного		
		исследование крови больного на гемокультуру		
		постановка реакции агглютинации в динамике		
		биологическая проба на мышах		
64		Симптомы, характерные для пищевой токсикоинфекции, вызываемой <i>Cl.perfingens</i> :		
		тошнота, иногда рвота		
		спастические боли в животе		
		частый зловонный стул		
		резкая сердечная слабость		
		значительное повышение температуры тела		

65		Какие типы Cl. Botulinum чаще всего вызывают ботулизм в нашей стране?		
		А, В и Е		
		В,С и Д		
		Е, F и G		
66		Средняя продолжительность инкубационного периода при ботулизме:		
		12 – 24 часа		
		1 – 6 часов		
		до 30 минут		
		2 – 3 суток		
67		Возможно ли сальмонеллезное бациллоносительство у человека?		
		да		
		нет		
68		При каких бактериальных пищевых отравлениях наблюдается самый короткий инкубационный период?		
		стафилококковая интоксикация		
		сальмонеллезные токсикоинфекции		
		токсикоинфекции, вызываемые Cl.perfingens		
69		Источники инфицирования молока стафилококками на молочно-товарной ферме:		
		доярки с гнойничковыми поражениями кожи		
		здоровые люди-носители энтеропатогенных стафилококков		
		животные с маститом		
		работники ферм, имеющие инфицированные раны или ожоги		
		животные, больные бруцеллезом		
70		Какие материалы направляют в бактериологическую лабораторию для подтверждения диагноза стафилококковой интоксикации?		
		рвотные массы больного		
		подозреваемую пищу		

		санитарные смывы с рук работников пищеблоков и оборудования		
		мазки из зева работников пищеблоков		
		кровь больного на гемокультуру		
71		Являются ли <i>Cl.perfingens</i> постоянными обитателями кишечника человека и животных?		
		да		
		нет		
72		Места постоянного обитания возбудителей ботулизма:		
		почва		
		вода и донные отложения		
		кишечник животных		
		кишечник рыб и птиц		
		кишечник человека		
		воздух		
73		С какими пищевыми продуктами наиболее часто связано возникновение пищевых токсикоинфекций, вызываемых <i>Vac. Cereus</i> ?		
		салаты и винегреты		
		мясные и рыбные полуфабрикаты		
		молоко и молочные продукты		
		овощные консервы		
		яйца птиц		
74		Характерные признаки пищевых отравлений:		
		связаны с общим источником		
		инкубационный период достаточно короткий (часы)		
		неконтагиозны		
		чаще инкубационный период длительный (несколько суток)		
		имеют не только пищевой путь передачи		
		контагиозны		
		имеют разные источники		

75		К пищевым отравлениям немикробной природы относятся:		
		отравления ядовитыми грибами		
		отравления условно-съедобными грибами		
		отравления ядовитыми рыбами		
		отравления ядовитыми растениями		
		отравления «пьяным хлебом»		
76		Виды сальмонелл, способные вызывать пищевые токсикоинфекции:		
		Salmonella typhimurium		
		Salmonella cholerae suis		
		Salmonella enteritidis		
		Salmonella typhi		
		Salmonella paratyphi		
77		Разрушается ли ботулотоксин при кипячении?		
		да, через 15 минут		
		нет		
		да, мгновенно		
78		Прорастание спор ботулизма задерживают:		
		кислая среда		
		высокая концентрация сахара		
		высокая концентрация соли		
		щелочная среда		
79		Признаки, характерные для пищевых отравлений:		
		массовость		
		внезапное начало заболевания		
		острое течение заболевания		
		связь заболевание с приемом пищи		
		контагиозность		

2	1			
1		Задачи медицинского персонала по контролю за организацией питания в детских учреждениях:		
		контроль качества поступающих продуктов, их транспортировка		
		контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд		
		контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации		
		контроль за санитарно-противоэпидемическим режимом пищеблока и организацией обработки посуды		
		контроль за приемом пищи детьми		
2		Укажите типы пищеблоков		
		работающие на сырье с полным циклом его обработки		
		реализующие продукцию, поступившую с других предприятий общественного питания		
		работающие на полуфабрикатах		
		реализующие продовольственные и промышленные товары		
3		Основные виды помещений пищеблоков, работающих на сырье		
		складские помещения		
		производственные помещения		
		служебные и бытовые помещения		
		технические помещения		
		медицинские помещения		
4		Система строительства пищеблоков		
		централизованная		
		децентрализованная		
		смешанная		
		блочная		
5		Укажите примеры пищеблоков, работающих на сырье с полным циклом его обработки		
		пищеблоки больниц		
		столовые промышленных предприятий		
		пищеблоки загородных учреждений отдыха и оздоровления детей		

		буфет-раздаточная		
		кафе-мороженое		
6		Основные принципы организации работы пищеблока, работающего на полуфабрикатах, в школах		
		отсутствие первичной обработки сырья		
		полуфабрикаты доставляются из школьно-базовой столовой		
		только раздача готовых блюд		
		отсутствие складских помещений		
7		Основные требования санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке		
		исключение встречных и перекрещивающихся потоков посетителей и персонала пищеблока		
		исключение встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции		
		стерильные условия производства		
		наличие суточной пробы		
8		Обязательной маркировке на пищеблоке подлежат:		
		разделочные доски		
		разделочные ножи		
		кухонный инвентарь (кастрюли, котлы и т.д.)		
		уборочный инвентарь		
		столовая посуда (тарелки, стаканы, вилки, ложки, и т.д.)		
9		Требования к отделке помещений пищеблока		
		нескользящие полы		
		легко моющееся покрытие стен и пола		
		водонепроницаемые материалы		
		бумажные обои на высоте 1,8-2 м от пола		
10		К производственным помещениям пищеблока относят		
		кондитерский цех		
		холодильные камеры		
		мясной и рыбный цех		

		комната отдыха персонала		
		помещение для отходов		
11		Общие требования, предъявляемые к хранению продуктов на пищеблоке		
		соблюдение принципа «товарного соседства»		
		контроль сроков хранения и реализации продуктов		
		соблюдение температурного режима		
		продукты, поступающие в один день, хранят в одном помещении		
		допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов в одной холодильной камере		
12		Минимально необходимое количество мясорубок на пищеблоке		
		две		
		одна		
		три		
		по одной в каждом помещении		
13		Наиболее надежный в эпидемиологическом отношении вид тепловой обработки		
		варка		
		жарение		
		запекание		
		бланшировка		
14		Сроки реализации кулинарных изделий и готовых блюд		
		2-4 ч		
		в течение суток		
		до 48 ч		
		до 12 ч		
15		Какие мероприятия проводят на пищеблоке с целью борьбы с насекомыми и грызунами		
		дезинсекция		
		дератизация		
		дезинфекция		

		дегазация		
16		Бракераж готовых блюд проводит:		
		медицинский работник		
		ответственное лицо, назначенное руководителем учреждения		
		руководитель учреждения		
		посетитель		
17		Какой документ выдается на транспортное средство для перевозки пищевых продуктов		
		санитарный паспорт		
		медицинская книжка		
		бракеражный журнал		
		накладная		
18		Мероприятия по поддержанию санитарного режима на пищеблоках		
		санитарный день		
		ежедневная влажная уборка помещений		
		еженедельная уборка с мытьем окон, стен, дверей (генеральная)		
		ежедневная сухая уборка помещений		
		профилактическая мойка в течение месяца		
19		Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми включают		
		механические приемы (сетки на окнах, мышеловки и т.д.)		
		соблюдение условий хранения пищевых продуктов		
		обязательное применение химических препаратов		
		прикармливание домашних животных (кошек, хорьков)		
20		Правила использования уборочного инвентаря		
		имеет сигнальную маркировку		
		после использования подлежит дезинфекции		
		используется один комплект для всех помещений пищеблока, в т.ч. туалетов		

21	На пищеблок детского учреждения запрещено принимать:		
	мясо, не прошедшее ветеринарный контроль		
	яйца и мясо водоплавающих птиц		
	условно годные продукты питания		
	мясо и птицу первой категории		
	субпродукты (печень, сердце, язык)		
22	В питании детских организованных коллективов запрещено использовать:		
	творог и сметану без термической обработки		
	зельцы и студни		
	молоко без кипячения		
	ягоды (вишню, черешню и т.д.)		
	овощи без термической обработки		
23	При бракераже готовых блюд оценивают		
	температуру готовых блюд		
	органолептические свойства готовых блюд (внешний вид, запах, вкус и т.д.)		
	сервировку стола		
24	В питании детских коллективов запрещается использовать:		
	творог со сметаной		
	паштет		
	блинчики с мясом		
	окрошку		
	творог в ватрушках и запеканках		
25	Как называется документ, в котором фиксируют данные медицинского обследования сотрудников пищеблока		
	личная медицинская книжка		
	санитарный паспорт		
	больничный лист		
	бракеражный журнал		

26	Кратность обследования дерматовенерологом сотрудников пищеблока дошкольных учреждений		
	4 раза в год		
	1 раз в год		
	2 раза в год		
	ежемесячно		
27	Против каких инфекционных заболеваний должны быть привиты сотрудники пищеблока		
	дифтерия		
	корь (для лиц до 35 лет)		
	дизентерия		
	грипп		
28	Кратность обследования сотрудников пищеблока на брюшной тиф и кишечные инфекции		
	один раз при оформлении на работу		
	при переходе на другую работу		
	по эпидемиологическим показаниям		
	1 раз в год		
	2 раза в год		
29	При организации питания детских коллективов запрещено изготовление:		
	простокваши из кислого молока («самоквас»)		
	паштетов, форшмаков		
	блюд из продуктов, оставшихся от предыдущих приемов пищи		
	выпечки из кислого молока		
30	Сотрудники пищеблоков должны ежегодно проходить медосмотр, включающий		
	исследование на яйца гельминтов, соскоб на энтеробиоз		
	флюорографию		
	осмотр терапевтом		
	прививку против дифтерии		
31	Наиболее надежный и гигиеничный способ маркировки кухонной посуды (кроме разделочных ножей и досок) на		

		пищевые		
		нанесение маркировки краской		
		маркировка мелом		
		наклеивание, пришивание ярлыка		
32		Правила отбора проб и проведения бракеража		
		отбор пробы проводит врач (шеф-повар) непосредственно из котлов, в которых она приготовлена		
		результаты пробы заносят в бракеражный журнал		
		бракераж проводит медработник или ответственное лицо, назначенное приказом руководителя учреждения		
		блюда для бракеража готовят отдельно		
2	1			
1		Из каких величин складывается суточный расход энергии?		
		траты энергии на основной обмен		
		траты энергии на специфическое динамическое действие пищи		
		траты энергии на различные виды деятельности		
		траты на погодные условия		
2		Какие факторы определяют потребность человека в жирах?		
		возраст		
		пол		
		интенсивность труда		
		физиологическое состояние организма		
		интенсивность солнечной радиации		
3		Кто относится к III группе тяжести труда?		
		работники среднего по тяжести труда		
		работники преимущественно умственного труда		
		работники легкого физического труда		
		работники тяжелого физического труда		
4		Биологическая роль пектинов		

		подавляет гнилостную микрофлору кишечника		
		сорбируют токсические вещества		
		источниками незаменимых аминокислот		
5		Факторы, влияющие на величину основного обмена у человека		
		пол		
		возраст		
		размер и масса тела		
		вид трудовой деятельности		
6		Количество основных групп взрослого населения в зависимости от тяжести труда		
		5		
		3		
		6		
7		Кто относится ко II группе тяжести труда?		
		работники легко физического труда		
		работники умственного труда		
		работники среднего по тяжести труда		
		работники тяжелого физического труда		
8		Методы определения энерготрат		
		прямая калориметрия		
		непрямая калориметрия		
		вычисление суточного расхода энергии по таблицам		
		по калорийности рациона		
9		Кто относится к I группе тяжести труда?		
		работники умственного труда		
		работники легкого физического труда		
		работники тяжелого физического труда		

10	Оптимальное соотношение между триптофаном, лизином и метионином в рационе		
	1:3:3		
	1:1:4		
	1:2:3		
11	Кого следует отнести IV группе по тяжести труда?		
	работников тяжелого физического труда		
	работников умственного труда		
	работников легкого физического труда		
	работников особо тяжелого физического труда		
12	Биологическая роль целлюлозы		
	стимулирует перистальтику кишечника		
	способствует выведению из организма избытка холестерина		
	нормализует кишечную микрофлору		
	является источником кальция		
13	Какие жирные кислоты относятся к полиненасыщенными?		
	арахидоновая		
	линолевая		
	линоленовая		
	олеиновая		
	пальмитиновая		
14	Из каких продуктов плохо усваивается фосфор?		
	из зернобобовых		
	из мясных		
	из овощей и фруктов		
	из молочных		
	из рыбных		
15	Нарушения, возникающие при хронической белковой недостаточности		

		жировая инфильтрация печени		
		изменения в эндокринных железах и понижение функциональной их способности		
		снижение иммунобиологической реактивности организма		
		изменение химического состава и морфологического строения костей		
16		Биологическая роль углеводов		
		основной источник энергии		
		являются структурным элементом клеток и тканей		
		являются источником витамина В6		
17		Какова биологическая роль жиров?		
		являются источниками энергии		
		улучшают вкусовые качества пищи		
		являются источниками полиненасыщенных жирных кислот и фосфатидов		
		являются источниками жирорастворимых витаминов		
		являются источниками витаминов группы В		
18		Какие продукты являются источниками полноценного белка?		
		мясо и мясные продукты		
		молоко и молочные продукты		
		рыба и рыбные продукты		
		злаковые и продукты их переработки		
		овощи и фрукты		
19		Каким должно быть содержание растительных масел от общего количества жиров в суточном рационе?		
		25-30%		
		10-15%		
		40-50%		
20		Биологическая роль углеводов		
		обеспечивают не менее половины калорийности суточного рациона		
		входят в структуру клеток и тканей		

		составляют основную часть пищевого рациона		
		являются источником витамина PP		
21		Что влияет на величину энерготрат человека?		
		характер трудовой деятельности		
		степень санитарного благоустройства населённых мест		
		обеспеченность транспортом		
		занятие спортом		
		погода		
22		От чего зависит полноценность белков?		
		от сбалансированности аминокислот		
		от содержания незаменимых аминокислот		
		от содержания заменимых аминокислот		
23		Какие продукты являются источниками хорошо усвояемого кальция?		
		молоко и молочные		
		овощи и фрукты		
		зернобобовые		
		мясо и мясные продукты		
24		Биологическая роль кальция		
		участвует в формировании костей скелета		
		участвует в процессе свёртывания крови		
		стимулирует сократительную способность миокарда		
		способствует усвоению белка		
25		Биологическая роль полиненасыщенных жирных кислот		
		способствуют выведению холестерина из организма		
		принимают участие в синтезе простагландинов		
		снижают проницаемость стенок кровеносных сосудов		

26	Какие продукты отличаются высоким содержанием арахидоновой кислоты?		
	жир печени трески		
	свиное сало		
	сливочное масло		
	бараний жир		
27	Биологическая роль фосфора		
	необходим для построения костей скелета		
	необходим для нормальной деятельности мозга, сердечной и скелетных мышц		
	участвует в обмене белков, жиров и углеводов		
	участвует в обмене йода		
28	Биологическая роль белков		
	являются пластическим материалом		
	участвуют в синтезе гормонов		
	участвуют в синтезе ферментов		
	участвуют в синтезе антител		
	участвуют в синтезе гликогена		
29	Какие продукты являются богатыми источниками углеводов?		
	овощи и фрукты		
	злаковые и продукты их переработки		
	мясо и мясные продукты		
	молоко и молочные продукты		
	сахар и кондитерские		
30	Какие пищевые вещества могут поступать в организм вместе с жирами?		
	полиненасыщенные жирные кислоты		
	фосфатиды		
	токоферолы		
	жирорастворимые витамины		
	соли кальция		

31		Рациональное питание – это:		
		питание здорового человека, направленное на профилактику алиментарных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других заболеваний		
		питание больного человека, направленное на профилактику алиментарных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других заболеваний		
		питание здорового человека, направленное на лечение алиментарных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других заболеваний		
32		Диетическое питание - это		
		питание больного человека, направленное на лечение острых заболеваний и профилактику рецидивов болезни или перехода их в хронические формы		
		питание больного человека, направленное на профилактику алиментарных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других заболеваний		
		питание здорового человека, направленное на лечение острых заболеваний и профилактику рецидивов болезни или перехода их в хронические формы		
33		Лечебно-профилактическое питание - это		
		питание, направленное на профилактику профессиональных заболеваний, уменьшение вредного действия производственных факторов и неблагоприятного воздействия факторов окружающей среды на население, проживающее в экологически неблагоприятных районах		
		питание, направленное на профилактику профессиональных заболеваний и уменьшение вредного действия производственных факторов		
		питание, направленное на лечение профессиональных заболеваний и уменьшение вредного действия производственных факторов и неблагоприятного воздействия факторов окружающей среды на население, проживающее в экологически неблагоприятных районах		
34		Количество основных групп для взрослого населения женского пола в зависимости от тяжести труда		
		4		
		3		
		5		
		6		

35	Основной обмен – это энерготраты, направленные на поддержание таких процессов, как:		
	мышечный тонус		
	дыхание		
	кровообращение		
	нервная проводимость		
	мышечная работа		
36	Пищевые вещества, характеризующие качественный состав пищи:		
	жиры		
	вода		
	витамины		
	минеральные соли		
	углеводы		
	пестициды		
37	Какие пищевые вещества характеризуют качественный состав пищи?		
	жиры		
	вода		
	витамины		
	белки		
	углеводы		
	чужеродные вещества		
38	Какие продукты являются богатыми источниками полиненасыщенных жирных кислот?		
	растительное масло		
	рыбий жир		
	сливочное масло		
	бараний жир		
39	Что следует понимать под режимом питания?		
	кратность приемов пищи		
	соблюдение интервалов между приемами пищи		

		распределение калорийности между приемами пищи		
		распределение блюд по приемам пищи		
40		Чем характеризуется рациональное питание?		
		нормами потребности в пищевых веществах и энергии отдельных возрастных групп населения		
		определенным набором продуктов, обеспечивающих сбалансированность пищевых веществ в рационе		
		режимом питания		
		разнообразием способов кулинарной обработки блюд		
41		Какие факторы влияют на усвоение кальция в организме человека?		
		соотношение кальция с жирами		
		соотношение кальция с фосфором		
		соотношение кальция с магнием		
		соотношение кальция с углеводами		
42		Какие незаменимые аминокислоты являются наиболее дефицитными?		
		лизин		
		метионин		
		триптофан		
		аргинин		
		фенилаланин		
43		Какие факторы определяют потребность человека в белках?		
		возраст		
		пол		
		физиологическое состояние		
		интенсивность труда		
		климатические условия		
44		Какие продукты являются богатыми источниками полноценного белка?		
		молоко и молочные продукты		
		мясо и мясные продукты		

		рыба и рыбные продукты		
		овощи и фрукты		
		злаковые и продукты их переработки		
45		Наибольший расход энергии на специфическое динамическое действие требует:		
		пища, богатая белками		
		пища, богатая жирами		
		преимущественно углеводная пища		
		пища, богатая витаминами		
		пища, обогащенная микроэлементами		
46		Количество профессиональных групп по коэффициенту физической активности (КФА) у мужчин:		
		5		
		3		
		6		
		4		
		7		
47		Укажите, какой основной пищевой компонент получает человек с мясом животных:		
		полноценные белки		
		жир		
		глюкозу		
		витамины		
		минеральные вещества		
48		Основным источником поступления нитратов в организм являются:		
		колбаса		
		овощи		
		натуральное мясо		
		рыба вареная		
		рыба копченая		

49		Рациональное питание — это:		
		сбалансированное по всем компонентам пищевых веществ и адекватное полу, возрасту, КФА, здоровью, физиологическому статусу		
		сбалансированное по жирам		
		сбалансированное по белкам		
		адекватное питание		
		оптимальное питание		
50		Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается		
		с 11 лет		
		с 7 лет		
		с 14 лет		
		с 18 лет		
51		Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе:		
		50-60%		
		20-30%		
		80-90%		
52		Энергетическую функцию в организме выполняют в основном		
		углеводы		
		жиры		
		витамины		
		белки		
		макроэлементы		
		микроэлементы		
53		Пластическую функцию в организме выполняют в основном		
		белки		
		минеральные вещества		
		углеводы		
		витамины		

54		Общие суточные энерготраты складываются из затрат энергии		
		на основной обмен		
		на специфическое динамическое действие пищи		
		на физическую активность		
		на тепловой обмен		
55		В понятие «режим питания» входит:		
		кратность приемов пищи		
		интервалы между приемами пищи		
		распределение энергетической ценности по приемам пищи		
		характер потребляемых за неделю продуктов		
56		В понятие «меню-раскладка» входит:		
		наименование блюд и их рецептура		
		наименование блюд, их химический состав и энергетическая ценность		
		распределение блюд по приемам пищи		
		наименование блюд с указанием их веса		
57		Методы изучения фактического питания, позволяющие оценить режим питания:		
		анализ меню-раскладок		
		анкетный		
		бюджетный		
		анализ отчетов о расходе продуктов		
58		Анкетный метод изучения питания характеризуют		
		широкая доступность		
		субъективный характер полученных данных		
		охват большого числа обследуемых лиц		
		большая точность результатов		
59		Перечислите методы определения достаточности питания человека:		

		наблюдение за динамикой массы тела		
		лабораторный анализ рациона		
		использование таблиц химического состава продуктов		
		наблюдение за режимом питания		
60		Питание может быть		
		рациональным		
		диетическим		
		лечебно-профилактическим		
		усиленным		
		комплексным		
61		Перечислите пищевые питательные вещества, которые являются естественными компонентами пищевых продуктов:		
		белки		
		жиры		
		фосфор		
		кальций		
		органические кислоты		
		аскорбиназа		
62		Перечислите пищевые питательные вещества, которые являются естественными компонентами пищевых продуктов:		
		углеводы		
		вода		
		минеральные вещества		
		витамины		
		пищевые добавки		
		антиаминокислоты		
63		Перечислите вкусовые питательные вещества, которые являются естественными компонентами пищевых продуктов:		

		органические кислоты		
		ароматические вещества		
		фитанциды		
		углеводы		
		витамины		
64		К чужеродным веществам в продуктах питания относятся:		
		пищевые добавки		
		соли тяжелых металлов		
		нитрозосоединения		
		пестициды		
		хлорид натрия		
65		К антипитательным естественным компонентам продуктов питания относятся:		
		антиаминокислоты		
		антивитамины		
		антиминеральные вещества		
		пестициды		
		радионуклиды		
		вода		
66		Соотношение белков, жиров и углеводов в питании взрослого человека должно быть		
		1:1:4		
		1:1:3		
		1:2:3		
		2:1:3		
67		Соотношение витамина А и β-каротина в питании взрослого человека должно быть		
		$\frac{1}{3} : \frac{2}{3}$		
		$\frac{2}{5} : \frac{3}{5}$		
		1 : 1		

68		Соотношение кальция и фосфора в питании взрослого человека должно быть		
		1:0,8		
		1:1		
		1:1,5		
		1:1,6		
		1:0,5		
69		Коэффициент физической активности отражает		
		соотношение общих энерготрат с величиной основного обмена		
		энерготраты на физическую и умственную деятельность		
70		С дефицитным питанием связаны		
		алиментарная дистрофия		
		гиповитаминозы		
		гастриты, энтериты, колиты		
		подагра		
71		Наиболее распространенные формы витаминной недостаточности		
		гиповитаминозы		
		скрытые формы		
		авитаминозы		
2	1			
1		Где следует располагать общесоматические больницы в плане населенных пунктов?		
		равномерно в плане населенного пункта по принципу создания сетей обслуживания		
		отдалено от источников шума		
		вблизи зеленых массивов		
		на окраине города		
2		Системы строительства больниц		
		централизованная		

		децентрализованная		
		смешанная		
		блочная		
3		Больничные отделения, которые целесообразно размещать в отдельных корпусах при смешанной системе строительства		
		родильное		
		детское		
		инфекционное		
		хирургическое		
		гинекологическое		
4		Система строительства больниц, которая позволяет создать наилучшие условия для пребывания больных на свежем воздухе		
		децентрализованная		
		централизованная		
		смешанная		
5		Система строительства больниц, обеспечивающая наилучшие условия для поддержания лечебно-охранительного режима		
		децентрализованная		
		смешанная		
		централизованная		
6		Рекомендуемая плотность (процент) застройки участков больниц		
		10-15		
		20-30		
		40-50		
7		Рекомендуемые расстояния между фасадами лечебных корпусов		
		2,5 высоты наиболее высокого противостоящего здания		
		в пределах 1 высоты наиболее высокого противостоящего здания		

8		Отделения больницы, которые должны иметь изолированные приемные помещения		
		детское		
		акушерское		
		инфекционное		
		терапевтическое		
		хирургическое		
9		Преимущества централизованной системы строительства больниц:		
		удешевление строительства		
		создание большего удобства при обслуживании больных		
		экономия земельной площади		
		создание лучших условий инсоляции и аэрации помещений		
10		Недостатки централизованной системы строительства больниц:		
		большие возможности для распространения внутрибольничных инфекций		
		удорожание строительства		
		трудности с организацией питания больных		
11		Наиболее целесообразная мощность больниц в городах?		
		на 600-1200 коек		
		на 25-50 коек		
		на 100-200 коек		
		на 250-300 коек		
12		Какие больницы целесообразно строить по децентрализованной системе?		
		инфекционные		
		психоневрологические		
		противотуберкулезные		
		онкологические		
13		На какие зоны целесообразно разделять больничный участок?		

		зона лечебных корпусов		
		зона поликлиники и административная		
		хозяйственная		
		зона зеленых насаждений (больничный сад)		
		спортивная зона		
14		Какие больницы целесообразно располагать на окраинах города?		
		крупные многопрофильные больницы с длительным пребыванием больных		
		туберкулёзные		
		психиатрические		
		крупные детские больницы		
		общесоматические		
15		В больницах, являющихся учебными базами медицинских ВУЗов, необходимо дополнительно предусмотреть:		
		учебные помещения для студентов		
		кабинеты для преподавателей		
		вспомогательные помещения (раздевалки, туалеты и др.)		
		столовая		
16		Какой процент озеленения участков больниц предусматривается санитарными нормами проектирования?		
		не менее 60%		
		не менее 50%		
		20-30%		
17		На территории больницы должны быть выделены следующие зоны:		
		зона неинфекционных лечебных корпусов		
		зона патологоанатомического корпуса		
		хозяйственная зона		
		зона инфекционных корпусов		
		зона отдыха		
18		Какое минимальное количество въездов должно быть предусмотрено на территорию больницы?		

		два		
		один		
		три		
19		Площадь земельного участка больницы зависит от:		
		системы строительства		
		количества коечного фонда		
		профиля работы больницы		
		климатогеографических условий		
20		Какие зоны выделяются на участке детской больницы?		
		зона лечебных корпусов		
		зона поликлиники и административная		
		садово-парковая зона		
		хозяйственная зона		
		прогулочная зона		
21		Допустимая плотность (процент) застройки участков детских больниц?		
		12-15%		
		20-30%		
		50%		
22		Какой процент озеленения участков детских больниц предусматривается санитарными нормами проектирования?		
		не менее 60%		
		не менее 30%		
		не менее 10%		
23		К специализированным больницам относятся:		
		инфекционные		
		онкологические		
		психиатрические		
		туберкулезные		

		многопрофильные		
24		При смешанной системе строительства больниц в отдельных корпусах размещаются следующие отделения:		
		инфекционное		
		патологоанатомическое		
		родильное		
		детское		
		терапевтическое		
		урологическое		
25		К основным помещениям поликлиники относятся:		
		врачебные кабинеты		
		лечебно-диагностические кабинеты		
		вестибюль в гардеробной		
		манипуляционная		
26		Назовите централизованную систему строительства больниц:		
		все лечебные подразделения размещены в одном корпусе		
		каждое лечебное подразделение имеет отдельное здание		
		некоторые подразделения имеют отдельные здания		
27		Назовите децентрализованную систему строительства больниц:		
		каждое лечебное подразделение имеет отдельное здание		
		все лечебные подразделения размещены в одном корпусе		
		некоторые подразделения имеют отдельные здания		
28		Назовите смешанную систему строительства больниц:		
		некоторые подразделения имеют отдельные здания		
		каждое лечебное подразделение имеет отдельное здание		
		все лечебные подразделения размещены в одном корпусе		
29		Какие подразделения при смешанной системе строительства следует размещать в отдельных корпусах?		

		родильное отделение		
		детское отделение		
		инфекционное отделение		
		хирургическое отделение		
		терапевтическое отделение		
2	2			
1		Количество больных, на которое рассчитывается типовая палатная секция.		
		30		
		10		
		60		
2		Группы помещений, входящих в состав палатной секции		
		помещения для пребывания больных		
		лечебно-вспомогательные помещения		
		санитарный узел		
		палатный коридор		
		хозяйственные помещения		
3		Состав помещений палатной секции:		
		палаты		
		процедурная		
		столовая		
		пост дежурной сестры		
		кабинет врача		
4		Помещения палатной секции, которые следует ориентировать на юг:		
		палаты		
		помещение дневного пребывания		
		манипуляционные		
5		Помещения палатной секции, которые должны иметь естественное освещение		

		палаты		
		манипуляционные		
		помещения дневного пребывания		
		коридор		
6		Застройка коридора палатной секции, принятая в настоящее время при строительстве больниц		
		частичная двусторонняя		
		односторонняя		
		двусторонняя		
7		Допустимое количество коек в многоместной палате		
		2—4 койки		
		5 коек		
		6 коек		
8		Площадь на 1 койку в палате для взрослых в соматическом отделении (м ²)		
		7		
		6		
		9		
9		Рекомендуемый световой коэффициент для палат, помещений дневного пребывания больных, манипуляционных, кабинетов врачей.		
		1:5		
		1:6		
		1:10 – 1:12		
10		Оптимальные условия внешней среды в больницах:		
		благоприятный микроклимат в помещениях		
		отсутствие загрязнения воздуха		
		достаточная инсоляция и освещенность помещений		
		отсутствие шума		
		создание покоя, удобства и благоприятных эстетических впечатлений		

11		Какая максимальная вместимость палат предусмотрена санитарными правилами?		
		4 койки		
		2 койки		
		6 коек		
		8 коек		
12		Факторы, влияющие на процесс выздоровления в больницах:		
		санитарно-гигиенические условия пребывания в стационаре		
		уровень распространения внутрибольничных инфекций		
		больничный режим		
		доступность медицинской стационарной помощи населению		
13		Оптимальная ориентация палат в средних широтах:		
		юг, юго-восток		
		юго-запад, запад		
		север, северо-запад		
14		Световой коэффициент в палатах:		
		1:4 – 1:6		
		1:2 – 1:3		
		1:1 – 1:2		
15		Рекомендуемый световой коэффициент для операционных, перевязочных:		
		1:4 – 1:5		
		1:6 – 1:8		
		1:10 – 1:12		
16		На какую сторону горизонта целесообразнее ориентировать окна палат для больных в средних широтах?		
		юг, юго-восток		
		юго-запад, запад		
		север, северо-запад		

17		Из скольких палатных секций может состоять отделение больницы?		
		из 1 секции		
		из 2-х секций		
		из 3-х секций		
		из 4-х секций		
18		Сколько постов дежурной медицинской сестры должно быть предусмотрено для одной палатной секции?		
		один пост		
		два поста		
		три поста		
19		Какие помещения могут быть общими для отделения, состоящего из 2-х палатных секций?		
		кабинет заведующего отделением		
		буфетная		
		столовая		
		процедурная		
		комната дневного пребывания		
20		Операционную следует проектировать из расчёта 1 операционный стол на:		
		30 коек		
		40 коек		
		60 коек		
21		На какую сторону горизонта необходимо ориентировать операционную в средних широтах?		
		северо-восток, север, северо-запад		
		восток		
		юг		
		запад		
22		Независимо от профиля в состав современной больницы входят следующие подразделения:		
		приемные отделения		

		блок интенсивной терапии (отделение)		
		лечебные подразделения		
		операционный блок		
		биопсийная лаборатория		
23		Где следует размещать операционный блок в здании больницы?		
		в отдельном крыле здания		
		в тупиковом выступе		
		на отдельном этаже		
		рядом с палатами хирургического отделения		
24		Перечислите помещения, входящие в состав операционного блока:		
		операционная		
		предоперационная		
		наркозная		
		стерилизационная		
		палата для послеоперационного пребывания больного		
2	3			
1		Какие помещения должны быть предусмотрены для каждой детской секции?		
		палаты		
		веранда		
		процедурная		
		вспомогательные помещения (столовая, буфетная, комната для игр и т.д.)		
		бокс		
2		К проектированию детских неинфекционных отделений предъявляются следующие требования:		
		строгой изоляцией каждой палатной секции		
		выделение дополнительных коек для матерей		
		помещения дневного пребывания (для детей от 1 года до 6 лет)		
		устройство необходимого количества боксов для изоляции больных с подозрением на инфекционные заболевания		

3	Должны ли предусматриваться в каждом детском отделении полубокс и изоляционные палаты?		
	да		
	нет		
4	Особенности планировки детского инфекционного отделения		
	расположение в отдельном здании		
	наличие изолированного приёмного отделения с системой приёмно-смотровых боксов		
	наличие боксов и полубоксов		
	увеличение площади на 1 койку до 6,5 кв. м		
	наличие общих помещений для больных в боксированных отделениях		
5	На какое количество больных рассчитывается палатная секция для детей старше 1 года?		
	на 30 больных		
	на 10 больных		
	на 24 больных		
6	Дополнительные помещения, которые должны быть предусмотрены в детском отделении?		
	игральная		
	комната для кормления		
	помещения для матерей		
	комната для сцеживания грудного молока		
	столовая		
7	Особенности внутренней планировки детского соматического отделения, способствующие предупреждению ВБИ		
	наличие полубоксов или изоляционной палаты со шлюзом		
	строгая изоляция каждой палатной секции		
	полный состав помещений в каждой палатной секции		
	наличие боксов		
8	Допускается ли объединение вспомогательных помещений (столовой, буфетной) для двух детских секций (для детей старшего возраста)		
	нет		

		да		
9		Детские отделения, входящие в состав многопрофильных лечебных учреждений, следует размещать:		
		в отдельно стоящем здании		
		на 1-м этаже		
		на 3-ем этаже		
10		Сколько больных детей обслуживает 1 пост дежурной медицинской сестры в отделении грудных детей (до 1 года)?		
		8-10 детей		
		15 детей		
		30 детей		
11		Какие помещения входят в состав детской палатной секции?		
		помещения для пребывания больных		
		лечебно-вспомогательные помещения		
		прогулочная веранда		
		палатный коридор		
		пищеблок		
12		Площадь палаты для новорожденных на 1 кроватку (м ²)		
		6		
		7		
		9		
13		На какое количество больных рассчитывается палатная секция для детей до 1 года?		
		на 24 больных		
		на 10 больных		
		на 30 больных		
14		При детском отделении выделяются помещения для матерей, число мест в них должно быть		
		20% количества коек в отделении		
		10% количества коек в отделении		

		30% количества коек в отделении		
15		Количество коек в палатах для детей до 1 года		
		не более 4-х коек		
		не более 2-х коек		
		не более 8-х коек		
		не более 12-х коек		
16		Какие помещения должны быть предусмотрены для каждой детской секции?		
		палаты		
		комната дневного пребывания (игральная), веранда		
		процедурная		
		столовая, буфетная		
		кабинет психолога		
17		Какие помещения предназначены для приема и осмотра детей, поступающих в детскую больницу?		
		приемно-смотровые боксы		
		ординаторская		
		кабинет дежурного врача		
18		На какую сторону горизонта целесообразнее ориентировать окна палат для больных детей в средних широтах?		
		юг, юго-восток		
		юго-запад, запад		
		север, северо-запад		
19		Количество коек в палатах для детей старше 1 года		
		не более 4-х коек		
		не более 2-х коек		
		более 8-х коек		
20		Факторы, влияющие на процесс выздоровления в детских больницах		
		санитарно-гигиенические условия		

		больничный режим		
		уровень распространения внутрибольничных инфекций		
		методы диагностики и лечения		
		отсутствие родителей		
21		Какие дополнительные помещения должны быть предусмотрены в грудном детском отделении?		
		помещение для матерей		
		комната для сцеживания грудного молока		
		комната для кормления		
		веранда		
		столовая		
22		На какую сторону горизонта целесообразнее ориентировать палаты, игральную, веранду в детском отделении в средних широтах?		
		юг, юго-восток		
		север, северо-запад		
		запад, юго-запад		
		восток, северо-восток		
23		Допускается ли объединение вспомогательных помещений (столовой, буфетной) для двух детских секций (для детей старшего возраста)?		
		нет		
		да		
24		В состав детских приемных отделений входят:		
		приемно-смотровые боксы		
		боксы для пациентов с невыясненным диагнозом		
		санпропускник для персонала		
		смотровая		
		палаты для пациентов с невыясненным диагнозом		
25		Палатная секция для детей старше 1 года должна:		

		быть рассчитана на 30 коек		
		иметь 1 медсестринский пост		
		быть рассчитана на 24 койки		
		иметь 3 медсестринских поста		
		иметь 2 медсестринских поста		
26		Какие помещения не могут быть общими для детского отделения, состоящего из двух палатных секций:		
		буфетная		
		процедурная		
		игральная		
		веранда		
		кабинет заведующего отделением		
2	4			
1		Где должен осуществляться прием и осмотр инфекционных больных?		
		в специализированном приемном отделении, состоящем из системы приемно-смотровых боксов		
		в общей смотровой приемного отделения		
2		Оптимальная ориентация палат для инфекционных больных в средних широтах		
		юг, юго-восток		
		север, северо-запад		
		запад, юго-запад		
		восток, северо-восток		
3		Рекомендуемое размещение инфекционного отделения		
		в отдельно стоящем здании		
		на отдельном этаже лечебного корпуса		
		на первом этаже лечебного корпуса		
4		Каким путем медицинский персонал осуществляет связь с боксом?		
		из больничного коридора через шлюз		
		через улицу, наружный вход и тамбур		

5		Какие помещения входят в состав бокса?		
		палата		
		санитарный узел		
		входной тамбур		
		шлюз		
		столовая-буфетная		
6		Какие помещения входят в состав полубокса?		
		палата		
		санитарный узел		
		шлюз		
		входной тамбур		
7		Площадь однокоечного бокса		
		22 м ²		
		15 м ²		
		25 м ²		
8		Площадь однокоечного полубокса		
		22 м ²		
		15 м ²		
		25 м ²		
9		Преимущества боксированных инфекционных отделений по сравнению с отделениями, состоящими из палат		
		возможность изоляции больных с разными инфекциями		
		возможность изоляции больных независимо от возраста и пола		
		сокращение количества внутрибольничных инфекций		
		экономичность строительства		
		меньший простой коек		
10		Можно ли госпитализировать в инфекционное отделение, состоящее из палат, больных с разными инфекционными		

		заболеваниями?		
		нет		
		да		
11		Можно ли госпитализировать в инфекционное отделение, состоящее из боксов, больных с разными инфекционными заболеваниями?		
		да		
		нет		
12		Где проводится санитарная обработка, больных, поступающих в полубокс?		
		в полубоксе		
		в приемно-смотровом боксе		
		в санитарном пропускнике при секции		
13		Где проводится санитарная обработка больных, поступающих в боксы?		
		в боксе, где госпитализирован больной		
		в приемно-смотровом боксе		
		в санитарном пропускнике при секции		
14		Устраиваются ли общие помещения для больных в инфекционном отделении, состоящем из палат?		
		да		
		нет		
15		Отличие внутренней планировки бокса от полубокса:		
		наличие наружного входа с тамбуром		
		наличие шлюза		
		наличие санитарного узла		
		наличие передаточного шкафа для пищи		
16		Особенности планировки инфекционного отделения		
		наличие изолированного приемного отделения с системой приёмно-смотровых боксов		
		наличие боксов и полубоксов		

		отдельный вход в санпропускник для персонала		
		наличие выписной в каждом отделении		
17		На какое количество коек проектируются полубоксы инфекционного отделения?		
		1 койка		
		2 койки		
		3 койки		
		4 койки		
		5 коек		
18		Каким путем медицинский персонал осуществляет связь с полубоксами?		
		из больничного коридора через шлюз		
		через улицу, наружный вход и тамбур		
19		Каким путем поступает больной в бокс?		
		с улицы через наружный вход и тамбур		
		из больничного коридора через шлюз		
20		Каким путем медицинский персонал осуществляет связь с боксом?		
		из больничного коридора через шлюз		
		через улицу, наружный вход и тамбур		
2	5			
1		Допускается ли устройство общего приемного отделения для больных, поступающих в хирургическое, терапевтическое и гинекологическое отделения?		
		не допускается		
		допускается в больницах с числом коек до 250		
		допускается в больницах с числом коек более 250		
2		Разрешается ли совмещать помещения приема и выписки акушерского отделения с аналогичными помещениями других отделений?		
		не допускается		

		допускается с гинекологическим отделением		
		допускается с любым неинфекционным отделением больницы		
3		Могут ли быть общими помещения приема рожениц, поступающих в физиологическое и обсервационное отделения?		
		нет		
		да		
4		Должны ли быть в приемном отделении больницы помещения для оказания экстренной помощи больным и временной их госпитализации?		
		да		
		нет		
5		Могут ли быть общими входы и лестничные клетки для поступающих и выписывающихся больных инфекционного отделения?		
		должны быть отдельными		
		могут быть общими		
		могут быть общими при организации приема и выписки в разное время суток		
6		Особенности внутренней планировки акушерского отделения, способствующие предупреждению внутрибольничного инфицирования рожениц		
		наличие специального приемного отделения		
		наличие фильтра		
		обязательное выделение физиологического и обсервационного отделений		
		наличие шлюза между физиологическим и обсервационным отделениями		
		наличие изолированных помещений для приема рожениц в обсервационное и физиологическое отделения		
7		Разрешается ли совмещать помещения приема и выписки инфекционных больных с аналогичными помещениями других отделений?		
		разрешается		
		не разрешается		
8		В акушерских приёмных отделениях санитарная обработка поступающих должна проводиться по двум потокам - в		

		физиологическое отделение и в обсервационное отделение		
		да		
		нет		
9		Допускается ли в одном операционном блоке размещать операционные для чистых и гнойных больных?		
		не допускается		
		допускается		
10		Допускается ли размещение чистых и гнойных больных в одной секции хирургического отделения?		
		не допускается		
		допускается		
11		Потоки в операционном блоке должны быть разделены на:		
		стерильный (проход хирургов и операционных сестер)		
		«чистый» – для доставки больного		
		«грязный» – для удаления отходов, использованного белья и др.		
		зона строгого режима		
12		Какие особенности внутренней планировки детского соматического отделения способствуют предупреждению внутрибольничного инфицирования детей?		
		наличие изоляционных палат со шлюзом		
		строгая изоляция каждой секции		
		не допускается объединения вспомогательных помещений для двух секций		
		наличие боксов		
13		Должны ли быть в приемном отделении детской больницы помещения для оказания экстренной помощи больным детям и временной их госпитализации?		
		да		
		нет		
14		Причинами ВБИ в детских больницах являются:		
		снижение сопротивляемости организма		

		недостаток медицинского персонала		
		нарушение условий размещения, оснащения и организации работы стационара		
		наличие детей с различными заболеваниями		
15		Основные пути профилактики ВБИ в детских больницах		
		соблюдение той или иной степени изоляции друг от друга зон различной частоты		
		соблюдение правил личной гигиены медицинским персоналом и больными		
		выявление носителей или заболевших среди медперсонала		
		осуществление всех необходимых санитарно-противоэпидемических мероприятий		
		соблюдение санитарно-гигиенических требований к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока		
16		Могут ли быть общими помещения приема и выписки детского отделения совместно с другими отделениями больницы?		
		нет		
		да		
17		Какие помещения предназначены для приема и осмотра детей, поступающих в детскую больницу?		
		приемно-смотровые боксы		
		смотровая приемного отделения		
		кабинет дежурного врача		
18		Какие фазы микробного аэрозоля различают?		
		крупноядерная жидкая фаза		
		мелкоядерная жидкая фаза		
		фаза бактериальной пыли		
		среднеядерная жидкая фаза		
19		Укажите методы бактериологического исследования воздуха в зависимости от принципа улавливания микроорганизмов		
		фильтрационный		
		седиментационный		
		основанный на принципе ударного действия воздушной среды		

		смывы с окружающих предметов		
20		Укажите санитарно-показательные микроорганизмы для оценки чистоты воздуха помещений		
		гемолитические стрептококки		
		золотистые стафилококки		
		микобактерии туберкулеза		
		палочки дифтерии		
21		Перечислите способы изоляции инфекционных больных в инфекционных отделениях:		
		в профилированных отделениях		
		в боксах		
		в полубоксах		
		в приемно – смотровых боксах		