

**Список тестовых заданий к промежуточной аттестации в форме экзамена
на медико-биологическом факультете.**

1	1	Методы изучения микроклимата помещений и его оценка.		
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 теплопотерь 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	Применение искусственного ультрафиолетового излучения в профилактических целях		
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 светоблучательных установок?		
		по площади помещения		
		по времени нахождения в нём людей		
		с учётом биодозы		

		по объему 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-увиолевые 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 светооблучательных 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 отсутствие 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 A		
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	Гигиеническая оценка качества питьевой воды. Методы улучшения качества питьевой воды.		

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 водоемисточника		
		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 рыбозаведения		
15		Вещества и показатели, свидетельствующие о загрязнении воды органическими веществами:		

		наличие аммиака		
		наличие нитратов		
		высокая окисляемость		
		наличие сульфитов		
16		О загрязнении воды органическими веществами свидетельствуют:		
		аммиак		
		нитраты		
		высокая окисляемость		
		фтор и фториды		
		сульфаты		
17		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		
18		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		
19		Гигиеническое значение солей жесткости:		
		создают бытовые трудности при использовании воды		
		образуют накипь		
		ухудшают органолептические свойства воды		
		обладают выраженным токсическим действием		
20		Показатели органолептических свойств воды		
		мутность		

		цветность		
		запах		
		привкус		
		наличие фтора		
21		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		
22		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		
23		Природные источники воды, используемые для питания хозяйственно-питьевых водопроводов		
		открытые водоемы		
		грунтовые воды		
		опресненная вода морей		
		межпластовые воды		
		атмосферные воды		
24		Какой водоисточник следует использовать в первую очередь для хозяйственно-питьевого водоснабжения?		
		артезианские воды		
		реки		
		водохранилища		
		озера		
		грунтовые воды		

25	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		
26	Гигиенические требования к качеству питьевой воды расфасованной в емкости:		
	критерии эстетических свойств (органолептические)		
	критерии безвредности химического состава (токсикологические)		
	показатели радиационной безопасности		
	микробиологические и паразитологические показатели		
	стоимость		
27	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		
28	По какому показателю вредности нормируется содержание железа в воде?		
	по органолептическому		
	по санитарно-токсикологическому		
	по общесанитарному		
29	По какому показателю вредности нормируется содержание хлора в воде?		
	по органолептическому		
	по санитарно-токсикологическому		
	по общесанитарному		
30	По какому показателю вредности нормируется содержание нитратов в воде?		

		по санитарно-токсикологическому		
		по органолептическому		
		по общесанитарному		
31		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		
32		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		
33		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		
34		Какие заболевания относятся к эндемическим?		
		кариес		
		флюороз		
		стронциевый рахит		
		молибденовая подагра		
		дизентерия		

35		Содержание фтора в питьевой воде, способствующее развитию флюороза		
		1,5-3,0 мг/л		
		меньше 0,7 мг/л		
		0,7-1,0 мг/л		
36		Содержание фтора в питьевой воде, способствующее развитию кариеса зубов		
		меньше 0,7 мг/л		
		1,5-3,0 мг/л		
		0,7-1,0 мг/л		
37		На какие классы опасности делятся химические вещества в воде:		
		высокоопасные		
		чрезвычайно опасные		
		умеренно опасные		
		не опасные		
		среднеопасные		
38		Различают следующие лимитирующие признаки вредности:		
		органолептические		
		общесанитарные		
		санитарно-токсикологические		
		радиологические		
		паразитологические		
39		Содержание каких химических веществ нормируется по органолептическому лимитирующему признаку?		
		хлора		
		железа		
		марганца		
		цинка		
		нитратов		

		кадмия		
40		Водным путем не передаются следующие заболевания:		
		возвратный тиф		
		лихорадка «Ку»		
		туляремия		
		лептоспироз		
		брюшной тиф		
41		ПДК (предельно допустимая концентрация) химического вещества в воде – это:		
		максимальная 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		
		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		
42		Общественная профилактика зубного кариеса:		
		фторирование питьевой воды		
		йодирование питьевой воды		
		снабжение населения пищевыми продуктами, обогащенными фтором		
		плановая санация полости рта		
43		Предельно допустимая концентрация фтора в питьевой воде согласно СанПиН 2.1.4.1047-01:		
		1,5 мг/л		
		0,7 мг/л		
		2,0 мг/л		
44		Механизм возникновения водно-нитратной метгемоглобинемии у детей:		

		восстановление нитратов в нитриты с образованием метгемоглобина		
		соединение нитратов с гемоглобином с образованием метгемоглобина		
		угнетение ферментов тканевого дыхания		
45		Возможные проявления водно-нитратной метгемоглобинемии у детей		
		цианоз		
		резкая одышка		
		гипоксемия		
		судороги		
46		Возможные проявления водно-нитратной метгемоглобинемии у детей		
		гипоксия		
		тахикардия		
		гипоксемия		
		геморрагическая сыпь		
47		Факторы, способствующие развитию тяжелой метгемоглобинемии у грудных детей:		
		диспепсия		
		пониженная кислотность желудочного сока		
		неполноценность метгемоглобиновой редуктазы у грудных детей		
		угнетение активности холинэстеразы		
		наличие в желудке и кишечнике гнилостной микрофлоры		
48		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		
49		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		
50		Нарушения, возникающие при употреблении воды с высоким содержанием сульфатов:		
		повышение моторики кишечника		
		снижение секреции желудка		
		снижение секреции кишечника		
		угнетение выделительной функции почек		
		нарушение реакции утоления жажды		
51		Нарушения, возникающие при употреблении воды с высоким содержанием хлоридов:		
		снижение секреции желудка		
		снижение секреции кишечника		
		нарушение реакции утоления жажды		
		повышение моторики кишечника		
		угнетение выделительной функции почек		
52		Какое количество термотолерантных колиформных бактерий, согласно требованиям СанПиН 2.1.4.1047-01, допускается в питьевой воде централизованного водоснабжения?		
		не допускается		
		3		
		10		
		100		
53		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		

54	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		
55	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		
56	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		
57	К первому классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как		
	чрезвычайно опасные		
	неопасные		
	умеренно опасные		
	высокоопасные		
	опасные		
58	Ко второму классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как		
	высокоопасные		
	неопасные		

		умеренно опасные		
		опасные		
		чрезвычайно опасные		
59		К третьему классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как		
		опасные		
		умеренно опасные		
		неопасные		
		высокоопасные		
		чрезвычайно опасные		
60		К четвертому классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как		
		умеренно опасные		
		неопасные		
		высокоопасные		
		опасные		
		чрезвычайно опасные		
61		Органолептические свойства воды характеризуются		
		запахом		
		привкусом		
		цветностью		
		мутностью		
		жесткостью		
62		Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией нитратов является причиной развития		
		метгемоглобинемии		
		флюороза		
		эндемического зоба		

		уролитиаза		
63		Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией фтора является причиной развития		
		флюороза		
		метгемоглобинемии		
		эндемического зоба		
		уролитиаза		
64		По санитарно-токсикологическому признаку вредности в питьевой воде нормируются		
		фтор		
		свинец		
		железо		
		марганец		
		нитраты		
65		Физиологическое значение воды:		
		является универсальным растворителем		
		входит в состав живой клетки		
		участвует в поддержании кислотно-щелочного равновесия		
		является составной частью крови		
		обеспечивает выведение шлаков и токсичных веществ из организма		
		является источником энергии		
66		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		
67		Водные эпидемии характеризуются		
		быстрым подъемом кривой заболеваемости		

		непродолжительным стоянием кривой на высоком уровне и быстрым спадом		
		связью заболеваний с использованием воды определенного источника		
		присоединением «контактного хвоста»		
		медленным подъемом кривой заболеваемости		
68		Перечислите кишечные инфекционные заболевания, имеющие водный путь передачи:		
		холера		
		паратифы		
		дизентерия		
		сальмонеллез		
69		Перечислите вирусные инфекции, имеющие водный путь передачи:		
		гепатит А		
		полиомиелит		
		аденовирусные инфекции		
		менингит		
70		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		
71		Водный путь передачи характерен для таких заболеваний		
		холера		
		брюшной тиф		
		паратифы А и В		
		амебная дизентерия		
		гепатит В		

72	Основные требования к качеству питьевой воды		
	благоприятные органолептические свойства		
	безопасность в эпидемическом отношении		
	безопасность в радиационном отношении		
	безвредность по химическому составу		
	отсутствие органических и неорганических веществ		
73	Способы улучшения качества питьевой воды:		
	основные		
	специальные		
	вспомогательные		
74	Основные способы улучшения качества воды:		
	обеззараживание		
	осветление		
	опреснение		
	фторирование		
	обезжелезивание		
75	Основные способы улучшения качества воды:		
	обеззараживание		
	осветление		
	обесцвечивание		
	деконтаминация		
	обесфторирование		
76	Специальные методы улучшения качества воды:		
	умягчение		
	обезжелезивание		
	опреснение		
	дезодорация		

		обеззараживание воды		
77		Специальные методы улучшения качества воды:		
		фторирование		
		опреснение		
		деконтаминация		
		умягчение		
		осветление		
78		Что понимают под осветлением воды?		
		освобождение воды от взвешенных веществ		
		освобождение воды от коллоидных веществ		
		осаждение микробной взвеси		
79		Способы осветления воды:		
		отстаивание		
		фильтрация		
		коагуляция		
		хлорирование		
80		Способы фильтрации воды:		
		скорая		
		медленная		
		поверхностная		
81		Высокая эффективность очистки воды от микробных загрязнений на медленных фильтрах обеспечивается:		
		наличием биологической пленки		
		предварительной коагуляцией воды		
		медленной фильтрацией		
82		Биологическая пленка представляет собой:		

		коллоидную структуру, обволакивающую песчинки		
		биоценоз представителей		
		мембрану из нитроцеллюлозы		
83		Способ очистки медленных фильтров:		
		снятие загрязненного слоя		
		промывка обратным током воды		
84		Способ очистки от загрязнений скорых фильтров:		
		промывка обратным током воды		
		снятие загрязненного слоя		
85		Реагенты, применяемые при коагуляции:		
		хлорное железо		
		сернокислое железо		
		сернокислый алюминий		
		хлор		
86		Какую цель преследуют при обеззараживании воды?		
		уничтожение патогенных бактерий		
		уничтожение споровых форм микроорганизмов		
		полное уничтожение микроорганизмов		
87		Воду каких источников до подачи потребителю должны обязательно подвергать обеззараживанию?		
		открытых водоемов		
		артезианскую		
		межпластовую		
88		Физические методы обеззараживания воды:		
		кипячение		
		облучение УФ-лучами		

		воздействие гамма-лучей		
		хлорирование		
		озонирование		
89		Химические методы обеззараживания воды:		
		хлорирование		
		озонирование		
		кипячение		
		облучение УФ-лучами		
		воздействие гамма-лучей		
90		Способы хлорирования воды:		
		хлорирование нормальными дозами		
		хлорирование с аммонизацией		
		гиперхлорирование		
		гипохлорирование		
91		На водопроводных станциях применяют следующие способы обеззараживания:		
		хлорирование		
		озонирование		
		УФ-излучение		
		перманганирование		
		гамма-облучение		
92		Какие реагенты используют для хлорирования воды на водопроводах?		
		хлорную известь		
		хлор и аммиак		
		газообразный хлор		
		аквасепт		
		оксид хлора		

93	Что обуславливает бактерицидное действие хлора?		
	хлорноватистая кислота и продукты ее диссоциации		
	гипохлорит натрия		
	атомарный кислород		
94	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		
95	Из каких элементов складывается доза хлора при нормальном хлорировании?		
	хлорпоглощаемость + остаточный хлор		
	хлорпотребность + остаточный хлор		
96	По каким показателям ведется контроль за хлорированием?		
	определение остаточного хлора		
	определение содержания патогенной микрофлоры		
	определение коли-индекса		
	определение общего количества микроорганизмов (микробного числа)		
97	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		
98	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		
99		Средства для обеззараживания индивидуальных запасов воды:		
		аквасепт		
		пантоцид		
		акрихин		
100		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		
101		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		
102		Преимущества озонирования по сравнению с хлорированием воды:		
		более широкий спектр действия озона		
		улучшение органолептических свойств воды		
		дешевизна и доступность метода		
		ухудшение органолептических свойств воды		
103		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		
104		Условия для эффективной обработки воды на скорых фильтрах:		
		предварительная коагуляция с отстаиванием		
		предварительное отстаивание		
		предварительное хлорирование		
105		В каких случаях применяют коагуляцию воды?		
		при высокой цветности воды		
		при наличии высокодисперсных взвесей		
		при значительном микробном загрязнении		
		при значительном количестве растворенных солей		
106		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		
107		Минимальное время контакта воды с хлором при нормальном хлорировании:		
		30 минут летом		
		1 час зимой		
		30 минут зимой		
		1 час летом		
108		Условия для эффективного хлорирования		
		правильный выбор дозы хлора		
		соблюдение времени контакта		
		предварительное осветление воды		
		перемешивание хлора со всем объемом воды		
		предварительное удаление растворенных солей		

109	Как устанавливают дозу активного хлора при гиперхлорировании?		
	в зависимости от предполагаемого загрязнения воды без лабораторного определения хлорпоглощаемости		
	путем пробного хлорирования		
110	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		
111	Олигодинамическое действие серебра на микроорганизмы		
	бактериостатическое действие		
	бактерицидное действие		
	спороцидное действие		
112	К физическим методам обеззараживания воды относятся		
	кипячение		
	облучение УФ-лучами		
	воздействие гамма-лучей		
	применение ультразвука		
	осаждение взвешенных частиц		
113	К химическим методам обеззараживания воды относятся		
	хлорирование		
	озонирование		
	олигодинамическое действие серебра		
	коагуляция		
114	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		
115		Какие методы обеззараживания воды лучше использовать при децентрализованном водоснабжении?		
		гиперхлорирование		
		кипячение		
		гипохлорирование		
		хлорирование нормальными дозами		
116		Какие методы улучшения качества воды относятся к специальным?		
		обезжелезивание		
		дефторирование		
		опреснение		
		олигодинамическое действие серебра		
117		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		
118		Какой препарат хлора обладает наибольшей бактерицидной активностью?		
		диоксид хлора		
		хлорная известь		
		газообразный хлор		
		хлорамин		
119		Наибольшей устойчивостью к действию препаратов хлора обладают		
		энтеровирусы		

		бактерии группы кишечной палочки		
		холерный вибрион		
		патогенные энтеробактерии		
120		При обеззараживании питьевой воды хлорсодержащими препаратами органолептические свойства воды		
		ухудшатся		
		улучшатся		
		не изменятся		
121		При обеззараживании питьевой воды озоном органолептические свойства воды		
		улучшатся		
		ухудшатся		
		не изменятся		
122		При обеззараживании питьевой воды УФ-излучением органолептические свойства воды		
		не изменятся		
		улучшатся		
		ухудшатся		
1	1	Гигиеническая оценка безопасности почвы населенных мест		
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 отходов?		
		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	Оценка полноценности и адекватности питания		
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 РР		

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	Гигиеническая экспертиза пищевой ценности и доброкачественности продуктов питания		
1		Какие гельминтозы могут передаваться человеку с мясом свиней?		
		тениидоз (финноз)		
		трихинеллез		
		эхинококкоз		
		дифиллоботриоз		
		описторхоз		
2		Как поступить со свиной, 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 ⁰ С 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 источником 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		
		фасциоз		
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 А		
		витамины группы В		
		витамин С		
		витамин К		
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		

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

76		Значение молочного сахара – лактозы		
		придает сладковатый вкус молоку		
		задерживает развитие гнилостной микрофлоры		
		способствует развитию молочнокислой микрофлоры		
		усиливает перистальтику кишечника		
77		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		
78		Какие жирорастворимые витамины содержатся в молоке?		
		витамин А		
		витамин Д		
		витамин Е		
		витамин К		
		витамин В12		
79		От чего зависит содержание витаминов в молоке?		
		от сезона года		
		от вида кормов		
		от микрофлоры кишечника животных		
80		Какие водорастворимые витамины содержатся в молоке?		
		витамины В1 и В2		
		витамины В6 и В12		
		витамин С		
		витамин РР		

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

		по сухому остатку		
86		Назовите способы фальсификации молока		
		добавление соды		
		добавление крахмала		
		разбавление водой		
		снятие жира		
		добавление сахара		
87		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		
88		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 +150°C		
89		Какие инфекционные заболевания животных могут передаваться через молоко?		
		туберкулез		
		сибирская язва		
		бруцеллез		
		ящур		
		туляремия		
90		Допускается ли в пищу молоко от животных, положительно реагирующих на аллергические и серологические пробы на бруцеллез?		
		допускается после пастеризации		
		допускается после кипячения		
		не допускается		

91		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		
92		Влияние кисломолочных продуктов на организм?		
		благоприятно влияют на пищеварение		
		обладают высокой усвояемостью		
		способствуют хорошему усвоению кальция		
		понижают кислотность желудочного сока		
93		Какова пищевая ценность творога?		
		является богатым источником белка		
		является хорошим источником кальция		
		является богатым источником молочного жира		
		является богатым источником углеводов		
94		Какова пищевая ценность сметаны?		
		является богатым источником молочного жира		
		является богатым источником белка		
		является хорошим источником кальция		
95		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		
96		Методы переработки молока		

		пастеризация		
		стерилизация		
		ультрапастеризация		
		ультрастерилизация		
97		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		
98		Творог может быть		
		жирным		
		полужирным		
		обезжиренным		
		маложирным		
		нежирным		
99		Рекомендуемая температура хранения молока		
		+4°C – +6°C		
		+12°C – +15°C		
		0°C – -2°C		
100		При экспертизе молока оцениваются следующие органолептические показатели		
		цвет		
		консистенция		
		запах		
		вкус		
		кислотность		

101	Лактоденсиметр используют для определения		
	плотности молока		
	жирности молока		
	сухого остатка молока		
	кислотности молока		
102	Натуральность и цельность молока характеризуют по следующим показателям:		
	плотность		
	жирность		
	сухой остаток		
	кислотность		
103	Бутирометр используют для определения		
	жирности молока		
	плотности молока		
	сухого остатка молока		
	кислотности молока		
104	Для оценки свежести молока проводят		
	определение кислотности		
	пробу на свертываемость		
	пробу на редуктазу		
	пробу на фосфатазу		
105	В каких единицах оценивается кислотность молока и кисло-молочных продуктов?		
	в градусах Тернера		
	в градусах Кельвина		
	в градусах Цельсия		
106	Укажите прибор для определения жирности молока		
	бутирометр		

		жиромер		
		лактоденсиметр		
		жирометр		
107		Способами фальсификации молока являются добавление:		
		питьевой соды		
		муки		
		воды		
		сахара		
108		Виды кисло-молочных продуктов в зависимости от способа приготовления:		
		на заквасках их чистых культур		
		произвольного сквашивания		
		на естественных заквасках		
		на искусственных заквасках		
109		Какой прибор используется для определения удельного веса (плотности) молока?		
		лактоденсиметр		
		бутирометр		
		психрометр		
110		Виды санитарной экспертизы:		
		плановая		
		внеплановая		
		срочная		
		отложенная		
111		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		
112		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		
113		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		
114		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		
115		Перечислите принятые категории качества пищевых продуктов:		
		с пониженной питательной ценностью		
		доброкачественные		

		недоброкачественные		
		условно годные		
		с повышенной питательной ценностью		
116		Какой элемент недостаточно представлен в молоке?		
		железо		
		кальций		
		фосфор		
		селен		
		медь		
117		Молоко может являться фактором передачи:		
		туберкулеза		
		коклюша		
		трихинеллеза		
		сапа		
		дифтерии		
118		Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием:		
		чужеродных веществ		
		пищевых веществ		
		воды		
119		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		
120		От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?		
		от степени исходной бактериальной обсемененности молока		

		от наличия в молоке молочнокислой микрофлоры		
		от степени и быстроты охлаждения свежесвыдоенного молока		
		от температуры хранения молока		
		от времени дойки		
2	1	Гигиеническая оценка витаминной ценности питания		
1		Какие витамины относятся к группе водорастворимых?		
		B1, B2, B6		
		PP, B12, C		
		A, 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 В6 у беременных женщин?		
	да		
	нет		
19	Продукты-источники витамина В6:		
	мясо		
	печень		
	яйца		
	рыба		
	овощи		
20	Биологическая роль витамина РР:		
	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 РР в организм человека:		
	дерматоз		
	деменция		
	диарея		
	судороги		
22	Синтезируется ли в организме витамин РР?		
	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		
		остеомаляция		
		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, проживающий в районах Крайнего Севера		
		у пожилых людей		
		у лиц, проживающий в жарких районах		

46		Антианемический эффект оказывают витамины:		
		B12		
		B9		
		C		
		B6		
		B3		
47		Назовите формы гиповитаминозов:		
		алиментарная		
		резорбтивная		
		диссимилиационная		
		ассимиляционная		
		желудочно-кишечная		
48		Перечислите витамины, которые могут образовываться в организме человека из своих предшественников:		
		РР		
		ДЗ		
		А		
		Р		
2	1	Заболевания человека, обусловленные приемом недоброкачественных продуктов питания. Микробные пищевые отравления		
1		Возбудители пищевых интоксикаций:		
		Cl.botulinum		
		энтеропатогенные стафилококки		
		энтеровирусы		
		сальмонеллы		
		Bac.cereus		
2		В каких случаях мясо животных может быть инфицировано Cl.perfringens?		
		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:		
		Staph.aureus		
		Staph.saprophyticus		
		Staph.epidermidis		
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		
		ботулизма		
		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°C		
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 кислотному 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?		
		<i>Salm. cholerae suis</i>		
		<i>Salm. enteritidis</i>		
		<i>Salm. typhi</i>		
		<i>Salm. paratyphi</i>		
		<i>Salm. pullorum</i>		
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 <i>E. coli</i>		
		<i>Cl. botulinum</i>		
		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>Vac. 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>		
		<i>Bac. cereus</i>		
		группа <i>E. coli</i>		
		галофильные вибрионы		
		энтеропатогенные стафилококки		
55		Для каких пищевых отравлений характерна бактериемия?		
		сальмонеллезной токсикоинфекции		
		токсикоинфекции, вызываемой <i>Cl.perfringens</i>		
		токсикоинфекции, вызываемой <i>E. coli</i>		
		токсикоинфекции, вызываемой <i>Proteus vulgaris</i>		
		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.perfringens</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 Cl.perfingens:		
		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:		
		дойarki 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>Bac. 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 typhimurium		
		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		