

**Перечень вопросов для текущего контроля знаний для студентов
лечебного факультета (весенний семестр 2018-2019 уч. г.)**

***Контрольная работа № 1. «Гигиеническая оценка воздушной среды,
освещения, микроклимата помещений; их влияние на состояние здоровья
человека»***

1. Содержание углекислого газа в атмосферном воздухе, физиологическое значение.
2. Показатели, свидетельствующие о загрязнении воздуха помещений жилых и общественных зданий.
3. Предельно допустимое содержание углекислого газа в воздухе жилых помещений. Гигиеническое значение.
4. Гигиеническое значение вентиляции.
5. Показатели эффективности вентиляции помещений.
6. Основные гигиенические требования, предъявляемые к строительным и отделочным материалам.
7. Роза ветров, определение понятия. Значение господствующего направления ветра в санитарной практике.
8. Значение озеленения для формирования условий жизни в городе, норма озеленения в селитебной зоне.
9. Допустимые уровни шума в жилых помещениях, гигиеническое значение.
10. Оптимальный микроклимат, определение понятия.
11. Механизмы осуществления химической терморегуляции.
12. Физиологические механизмы, позволяющие изменять количество тепла, отдаваемого телом человека при различных микроклиматических условиях.
13. Основные пути отдачи тепла организмом.
14. Конвекция, определение понятия.
15. Оптимальные показатели микроклимата в жилых помещениях.
16. Допустимые величины перепада температур воздуха в помещении по горизонтали и вертикали.
17. Гигиеническое значение температуры ограждающих поверхностей; влияние на теплообмен низких температур ограждающих поверхностей.
18. Преобладающий путь отдачи тепла организмом человека при температуре воздуха 16-17°C, относительной влажности 70-80%, скорости движения воздуха 0,3-0,5 м/с.
19. Путь теплоотдачи организма, значительно увеличивающийся при повышении температуры воздуха и ограждающих поверхностей.
20. Факторы, влияющие на величину теплоотдачи путем излучения.
21. Причины развития радиационного охлаждения человека в помещении.
22. Заболевания человека, при которых особенно опасны резкие колебания температуры воздуха.
23. Влияние на теплообмен человека высокой относительной влажности воздуха в сочетании с высокой температурой.

24. Влияние на теплообмен человека высокой относительной влажности воздуха в сочетании с низкой температурой.
25. Приборы для измерения относительной влажности и скорости движения воздуха.
26. Правила измерения температуры воздуха в помещении.
27. Приборы, позволяющие измерить скорость движения воздуха в помещении и вне его.
28. Преимущества сквозного проветривания помещений.
29. Факторы, определяющие уровень естественной освещенности помещения.
30. Геометрические показатели для оценки естественного освещения в помещении.
31. Угол падения. Определение понятия, минимально допустимая величина, гигиеническое значение.
32. Угол отверстия. Определение понятия, минимально допустимая величина, гигиеническое значение.
33. Световой коэффициент, определение понятия. Рекомендуемая величина светового коэффициента для учебных комнат, больничных палат, жилых помещений.
34. Светотехнический показатель для оценки естественного освещения в помещении, определение понятия; нормирование для учебных комнат, больничных палат, жилых помещений.
35. Гигиеническая норма разрыва между зданиями, значение.
36. Значение глубины помещения для естественного освещения.
37. Оптимальная ориентация для жилых помещений в первом климатическом районе, рекомендуемая цветовая гамма, гигиеническое значение.
38. Оптимальная ориентация для жилых помещений в третьем климатическом районе, рекомендуемая цветовая гамма, гигиеническое значение.
39. Значение инсоляции жилых помещений, рекомендуемое время инсоляции.
40. Преимущества люминесцентного освещения по сравнению с освещением лампами накаливания.
41. Типы светильников, рекомендуемые для общего освещения помещений.
42. Способ расчета уровня искусственной освещенности методом «Ватт».
43. Нормы искусственной освещенности в учебных комнатах, жилых помещениях, больничных палатах, операционных (для люминесцентных ламп).

Контрольная работа № 2 «Гигиеническая оценка качества питьевой воды. Методы улучшения качества воды»

1. Нормы физиологической и гигиенической потребности в воде.
2. Инфекционные заболевания, которые могут передаваться через воду.

3. Возможные источники водоснабжения (перечислить и указать, какие из них наиболее надежны в санитарном отношении).
4. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству питьевой воды.
5. Гигиеническое нормирование качества воды из нецентрализованных источников водоснабжения.
6. Микробиологические и паразитологические показатели качества питьевой воды.
7. Показатели органолептических свойств воды.
8. Общее микробное число для питьевой воды: нормирование.
9. Нормирование фтора в питьевой воде.
10. Причина возникновения флюороза. Основные симптомы тяжелой формы флюороза.
11. Влияние на организм низкого содержания фтора в питьевой воде.
12. Нормирование сульфатов в питьевой воде. Влияние на организм воды с высоким содержанием сульфатов.
13. Нормирование хлоридов в питьевой воде, гигиеническое значение.
14. Гигиеническое значение общей жесткости для питьевой воды.
15. Нормирование железа в питьевой воде. Гигиеническое значение содержания железа в воде.
16. Нормирование нитратов в питьевой воде, гигиеническое значение.
17. Причина и механизм возникновения водно-нитратной метгемоглобинемии.
18. Причина возникновения эндемического зоба. Меры общественной профилактики эндемического зоба.
19. Зоны санитарной охраны водоисточников .
20. Гигиенические требования к устройству местного источника водоснабжения.
21. Коагуляция воды, определение понятия. Вещества, используемые в качестве коагулянтов.
22. Основные методы очистки воды.
23. Физические методы обеззараживания воды.
24. Химические методы обеззараживания воды.
25. Хлорирование воды: механизм действия.
26. Величина остаточного хлора в водопроводной воде и ее гигиеническое значение.
27. Препараты хлора, используемые для обеззараживания воды.

Контрольная работа № 3 « Гигиена питания»

1. Виды энергетических затрат человека.
2. Величина энергии основного обмена (ориентировочно при средних условиях).
3. Принципы современного нормирования потребности населения в энергии и пищевых веществах.

4. Число групп интенсивности труда, выделяемое при нормировании потребности взрослого трудоспособного населения в энергии и пищевых веществах. В какие группы включены медицинские работники?
5. Возрастные группы взрослого трудоспособного населения, выделяемые при нормировании потребности в энергии и пищевых веществах.
6. Рекомендуемая потребность в энергии лиц пожилого возраста.
7. Рекомендуемая потребность в энергии лиц первой профессиональной группы.
8. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов для лиц первой профессиональной группы.
9. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.
10. Сбалансированное питание, определение понятия.
11. Требования, которым должно отвечать рациональное питание человека.
12. Соотношение белков, жиров, углеводов, принятое в действующих рекомендациях по питанию.
13. Рекомендуемое количество белков животного происхождения в суточном рационе (% от общего количества белка).
14. Рекомендуемое количество растительного масла в суточном рационе.
15. Рекомендуемое количество простых сахаров в суточном рационе (процент от общего количества углеводов).
16. Значение белков в питании.
17. Значение жиров в питании.
18. Значение полиненасыщенных жирных кислот, источники в питании.
19. Значение углеводов в питании.
20. Значение клетчатки, источники в питании.
21. Значение пектиновых веществ, источники в питании.
22. Режим питания, понятие. Рекомендуемый режим питания для лиц первой профессиональной группы.
23. Химический состав, энергетическая ценность хлеба.
24. Химический состав, энергетическая ценность молока.
25. Химический состав, энергетическая ценность мяса.
26. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
27. Пищевая и биологическая ценность молока.
28. Пищевая и биологическая ценность мяса.
29. Значение овощей и фруктов в питании.
30. Экстрактивные вещества мяса, виды, биологическая роль.
31. Заболевания, передающиеся человеку через молоко и мясо.
32. Основные причины возникновения гиповитаминозов.
33. Основные причины возникновения эндогенных гиповитаминозов.
34. Факторы, способствующие повышению потребности организма человека в витаминах.
35. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина С.

36. Основные клинические признаки недостаточности витамина С.
37. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина В1.
38. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина В2, В6.
39. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина В12, фолиевой кислоты.
40. Основные клинические признаки недостаточности витамина В1.
41. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина Д.
42. Основные клинические признаки недостаточности витамина Д у детей.
43. Основные клинические признаки авитаминоза витамина Д у детей и взрослых.
44. Пищевые продукты, являющиеся источниками витамина А и каротина.
45. Основные клинические признаки недостаточности витамина А.
46. Формы витаминной недостаточности.
47. Скрытые формы витаминной недостаточности.
48. Причины возникновения гипервитаминозных состояний в современных условиях.
49. Основные направления профилактики экзогенных гиповитаминозов.
50. Правила витаминосберегающей кулинарной обработки пищи.
51. Свойства водорастворимых витаминов, способствующие возникновению связанных с ними гиповитаминозных состояний.
52. Свойства жирорастворимых витаминов, способствующие возникновению связанных с ними гипервитаминозных состояний.
53. Суточная потребность взрослого человека и ребенка в витаминах А, С, Д.
54. Факторы, способствующие разрушению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.

***Контрольная работа № 4. «Профилактика пищевых отравлений.
Гигиенические требования к планировке и эксплуатации
пищеблока больницы»***

1. Пищевые отравления, определение понятия.
2. Общие признаки пищевых отравлений.
3. Основные группы пищевых отравлений в соответствии с классификацией.
4. Классификация пищевых отравлений микробной природы.
5. Классификация пищевых отравлений немикробной природы.

6. Основные принципы профилактики пищевых отравлений.
7. Тактика врача в случае пищевого отравления.
8. Пищевые токсикоинфекции, определение понятия.
9. Патогенез заболевания при пищевой токсикоинфекции.
10. Бактериальные токсикозы, определение понятия.

11. Пищевые продукты, с которыми чаще всего могут быть связаны стафилококковые пищевые отравления.
12. Мероприятия по профилактике стафилококкового токсикоза.
13. Продукты питания, с употреблением которых наиболее часто связан риск развития ботулизма.
14. Меры профилактики ботулизма при домашнем консервировании.
15. Пищевые микотоксикозы, определение понятия, примеры.
16. Возможные источники пищевых отравлений примесями химических веществ, профилактика.
17. Основные меры профилактики пищевых отравлений немикробной этиологии.
18. Меры профилактики пищевых отравлений грибами.
19. Размещение пищеблока в лечебных учреждениях.
20. Основные принципы внутренней планировки пищеблока.
21. Необходимый состав помещений пищеблока.
22. Медицинский контроль за здоровьем персонала пищеблока: сроки, перечень специалистов и лабораторных исследований.
23. Условия допуска к работе работников пищеблока.
24. Правила личной гигиены персонала пищеблока.
25. Функциональные обязанности дежурного врача по организации лечебного питания.
26. Функциональные обязанности заведующего отделением по организации лечебного питания.