

1. Один из основоположников гигиенической науки в России:
 - а) Семашко Н. А.
 - б) Доброславин А. П.
 - в) Вернадский В. И.
 - г) Покровский И. И.

2. Фактор среды, для которого устанавливаются предельно-допустимые гигиенические нормативы:
 - а) суточный объём питьевой воды
 - б) ксенобиотики
 - в) освещённость
 - г) температура воздуха в помещении

3. Факторы внешней среды, соответствующие гигиеническим нормативам:
 - а) оказывают отрицательное влияние на организм
 - б) не оказывают отрицательного влияния на организм
 - в) оказывают отрицательное влияние на организм при длительном воздействии
 - г) оказывают отрицательное влияние на организм при кратковременном воздействии

4. Парниковый эффект связан с повышением концентрации в атмосфере:
 - а) окислов серы
 - б) озона
 - в) углекислого газа
 - г) галогеновых газов

5. К абиотическим экологическим факторам среды обитания относится:
 - а) климат
 - б) деятельность человека
 - в) сообщества животных и растений

6. Один из методов гигиенических исследований:
 - а) санитарное обследование факторов окружающей среды
 - б) перепись населения
 - в) медицинское обследование населения
 - г) диспансеризация населения

7. В какой мере на состояние здоровья населения оказывает образ жизни, условия труда:
 - а) 20%
 - б) 50%
 - в) 10%

8. Разрушению озонового слоя способствует накопление в атмосфере:
 - а) окислов азота
 - б) фреонов
 - в) углекислого газа

9. Оптимальная температура воздуха в жилом помещении:
 - а) 25...28°C
 - б) 18...22°C
 - в) 14...16°C

10. Оптимальная относительная влажность воздуха в жилом помещении:

- а) 10...20%
- б) 30...60%
- в) 80...90%

11. При определении типа погоды для её медицинской оценки учитывается (по Г. П. Фёдорову):

- а) максимальная скорость движения воздуха в течение суток
- б) направление ветра
- в) максимальная температура воздуха в течение суток

12. При каком типе погоды возможны метеотропные реакции у метеозависимых людей:

- а) реакции не зависят от типа погоды
- б) оптимальный тип погоды
- в) острый тип погоды

13. Какой газ является санитарно-показательным для воздуха помещений:

- а) углекислый газ
- б) кислород
- в) азот
- г) озон

14. Один из факторов, определяющих микроклимат помещения:

- а) освещённость
- б) атмосферное давление
- в) температура воздуха
- г) высота помещения

15. Основное биологическое действие инфракрасного излучения:

- а) загарное
- б) витаминообразующее
- в) тепловое
- г) освещённость

16. Часть солнечного спектра, обладающая бактерицидным действием:

- а) видимый свет
- б) инфракрасные лучи
- в) ультрафиолетовые лучи

17. Основное биологическое действие ультрафиолетового излучения:

- а) витаминообразующее
- б) тепловое
- в) стимулирует центральную нервную систему

18. Система организма, наиболее чувствительная к снижению концентрации кислорода в воздухе:

- а) мышечная система
- б) желудочно-кишечный тракт
- в) центральная нервная система

19. Заболевание, для которого возможен воздушно-пылевой путь передачи возбудителя:

- а) грипп
- б) туберкулёз

- в) ветряная оспа
 - г) корь
20. Заболевание, возбудители которого передаются воздушно-капельным путём:
- а) краснуха
 - б) вирусный гепатит А
 - в) дизентерия
 - г) столбняк
21. Прибор, с помощью которого определяется влажность воздуха в помещении:
- а) психрометр
 - б) термометр
 - в) барометр
22. Основной источник загрязнения атмосферного воздуха в крупных городах:
- а) автотранспорт
 - б) тепловая станция
 - в) промышленное предприятие
23. Общая жёсткость питьевой воды обусловлена присутствием:
- а) соединений железа
 - б) солей кальция, магния
 - в) солей натрия, фтора
 - г) соединений хлора
24. Какой микроорганизм является санитарно-показательным для воды, почвы:
- а) стафилококк
 - б) кишечная палочка
 - в) сальмонелла
 - г) стрептококк
25. Какое органолептическое свойство воды определяется в сантиметрах:
- а) прозрачность
 - б) вкус
 - в) запах
 - г) цвет
26. Какой из методов по обеззараживанию воды при централизованном водоснабжении наиболее экологичный:
- а) хлорирование
 - б) ультрафиолетовое облучение
 - в) кипячение
27. Коли-индекс для водопроводной воды:
- а) 330 мл
 - б) 30 см
 - в) 3
28. Коли-титр для водопроводной воды:
- а) 5 мл
 - б) 30 см
 - в) 330 мл

29. Органолептические свойства питьевой воды определяются с помощью:
- а) лабораторного оборудования
 - б) органов чувств человека
 - в) химических реактивов
30. Доза остаточного хлора в водопроводной воде после хлорирования:
- а) 1 мг/л
 - б) 0,3 мг/л
 - в) 10 мг/л
31. Для возбудителей какого заболевания фактором передачи является вода:
- а) кишечная инфекция
 - б) туберкулёз
 - в) скарлатина
32. Допустимое общее микробное число для водопроводной воды:
- а) 120
 - б) 50
 - в) 200
33. Какой источник централизованного водоснабжения самый гигиеничный:
- а) поверхностные воды
 - б) атмосферные воды
 - в) артезианские воды
 - г) грунтовые воды
34. Метод обеззараживания воды при централизованном водоснабжении:
- а) отстаивание
 - б) фильтрация
 - в) хлорирование
 - г) коагуляция
35. С какой целью применяется обеззараживание воды:
- а) уничтожение патогенных возбудителей
 - б) изменение химического состава
 - в) удаление взвешенных частиц
36. К органолептическим свойствам воды относится:
- а) вкус, запах
 - б) минеральный состав
 - в) бактериальный состав
37. Для обеззараживания воды в бытовых условиях применяется:
- а) фильтрация
 - б) отстаивание
 - в) кипячение
 - г) замораживание
38. Для возбудителей какого заболевания фактором передачи является почва:
- а) столбняк
 - б) ветряная оспа

- в) краснуха
 - г) грипп
39. К биотермическому методу обезвреживания твёрдых отходов относится:
- а) сжигание
 - б) компостирование
 - в) вторичная переработка
40. Высокая водопроницаемость почвы способствует:
- а) образованию болот
 - б) образованию почвенных вод
 - в) образованию поверхностных водоисточников
41. Геогельминтом является:
- а) острица
 - б) описторх
 - в) аскарида
 - г) трихинелла
42. Повышенная влагоёмкость почвы способствует:
- а) ускорению процессов самоочищения почвы
 - б) увеличению скорости вентиляции почвы
 - в) замедлению процессов самоочищения почвы
43. Какие последствия при недостатке йода в почве:
- а) недостаток йода в растениях, выращенных на этой почве
 - б) избыток йода в растениях, выращенных на этой почве
 - в) содержание йода в растениях не зависит от содержания йода в почве
44. Какое заболевание связано с недостатком йода в пище:
- а) эндемический зоб
 - б) флюороз
 - в) метгемоглобинемия
45. Что позволяет бактерии длительно сохранять жизнеспособность в почве:
- а) наличие у бактерии споры
 - б) повышенная влажность почвы
 - в) хорошая капиллярность почвы
 - г) высокая пористость
46. Какой этап жизненного цикла развития геогельминта протекает в почве:
- а) яйцо
 - б) личинка
 - в) половозрелая особь
47. Какое заболевание связано с геохимической характеристикой местности:
- а) эндемический зоб
 - б) кишечная инфекция
 - в) эпидемия гриппа
 - г) клещевой энцефалит

48. Бактерии, обладающие какими свойствами, участвуют в биотермическом процессе при обезвреживании твёрдых отходов:
- а) термофильные
 - б) патогенные
 - в) термофобные
49. Какие отходы можно обезвреживать с помощью компостирования:
- а) остатки растений, пищевые отходы
 - б) пластиковые бутылки
 - в) стекло
 - г) отходы промышленного производства
50. Селитебная зона предназначена:
- а) для расселения людей
 - б) для размещения промышленных предприятий
 - в) для устройства свалок
 - г) для размещения санитарно-защитной зоны
51. Показатель, характеризующий микроклимат жилых помещений:
- а) скорость движения воздуха
 - б) химический состав воздуха
 - в) атмосферное давление
 - г) площадь помещения
52. Под инсоляцией жилой комнаты подразумевается:
- а) проветривание помещения
 - б) облучение помещения солнечными лучами
 - в) искусственное освещение помещения
 - г) кварцевание помещения
53. Инсоляция жилых помещений в течение дня должна составлять:
- а) не менее 1 часа
 - б) не менее 2 часов
 - в) не менее 3 часов
54. Требования к строительным материалам при строительстве жилья:
- а) низкая теплопроводимость и высокая воздухопроводимость
 - б) высокая теплопроводимость и низкая воздухопроводимость
 - в) высокая теплопроводимость и высокая воздухопроводимость
55. Показатель, характеризующий микроклимат жилых помещений:
- а) влажность воздуха
 - б) высота помещения
 - в) площадь помещения
 - г) искусственная освещенность
56. Индикаторный показатель оценки эффективности вентиляции жилого помещения:
- а) концентрация кислорода в воздухе
 - б) концентрация двуокси углерода в воздухе
 - в) концентрация окислов азота в воздухе
57. Рекомендуемая ориентация окон жилых помещений в северных регионах:

- а) юго-восточная
 - б) северо-западная
 - в) северо-восточная
58. Какие продукты являются источником белка животного происхождения:
- а) мясо, рыба
 - б) сливочное масло
 - в) колбаса
 - г) молоко
59. Длительное нарушение закона рационального питания о качественной адекватности может явиться причиной:
- а) ожирения
 - б) гиповитаминоза
 - в) пищевого отравления
 - г) гастрита
60. Какой общий органолептический признак у простых углеводов:
- а) сладкий вкус
 - б) приятный запах
 - в) цвет
 - г) консистенция
61. Длительное нарушение закона рационального питания о биоритмологической адекватности может явиться причиной:
- а) нарушения обмена веществ
 - б) белковой недостаточности
 - в) гастрита
 - г) пищевого отравления
62. Нарушение закона рационального питания о биотической адекватности может явиться причиной:
- а) ожирения
 - б) пищевого отравления
 - в) гиповитаминоза
 - г) пищевого отравления
63. Продукты, содержащие железо в легкоусваиваемой форме:
- а) яблоки
 - б) чёрный хлеб, крупы
 - в) печень, мясо
 - г) гранатовый сок
64. Ксенобиотики в пищевых продуктах это:
- а) чужеродные вещества
 - б) минеральные соли
 - в) пищевые красители
 - г) питательные вещества
65. Продукты, являющиеся основным источником гликогена:
- а) кондитерские изделия
 - б) мясо, печень

- в) молочные продукты
 - г) фрукты, овощи
66. Длительное нарушение закона рационального питания о количественной адекватности может явиться причиной:
- а) ожирения
 - б) гиповитаминоза
 - в) гастрита
 - г) пищевого отравления
67. Какой компонент в составе пищевых белков повышает их биологическую ценность:
- а) заменимые аминокислоты
 - б) полузаменимые аминокислоты
 - в) незаменимые аминокислоты
68. Количество энергии основного обмена рассчитывается по массе тела из соотношения:
- а) 1ккал/кг массы тела в час
 - б) 10ккал/кг массы тела в час
 - в) 100ккал/кг массы тела в час
69. Какой общий органолептический признак у пищевых жиров, с преимущественным содержанием полиненасыщенных жирных кислот:
- а) низкая температура плавления или текучие
 - б) очень высокая температура плавления
 - в) жёлтый цвет
70. Какие вещества в составе пищевых жиров определяют их биологическую ценность:
- а) полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК)
 - б) насыщенные жирные кислоты (НЖК)
 - в) спирты
 - г) эфиры глицерина
71. Что учитывается при характеристике закона рационального питания о количественной адекватности:
- а) количество калорий в суточном рационе
 - б) количество белков, жиров, углеводов в суточном рационе
 - в) количество витаминов в суточном рационе
 - г) суточный объём пищи
72. Какие продукты содержат максимальное количество кальциферола, являясь его природным источником:
- а) фрукты, овощи
 - б) молочные продукты
 - в) рыбий жир, морская рыба
 - г) растительное масло
73. Какие продукты являются источником ретинола:
- а) фрукты
 - б) овощи
 - в) печень животных, яичный желток
 - г) хлебобулочные изделия

74. Поражение преимущественно каких органов возникает при гиповитаминозе Д:
- а) кожа, слизистые оболочки
 - б) выделительная система
 - в) костная система
 - г) желудочно-кишечный тракт
75. Какой способ длительного хранения продукта позволяет максимально сохранить витамин С:
- а) замораживание
 - б) высушивание
 - в) длительная термическая обработка
 - г) консервирование
76. Основное биологическое свойство витаминов С и Р:
- а) снижают проницаемость стенки кровеносных сосудов
 - б) повышают свёртываемость крови
 - в) препятствуют развитию полиневрита
 - г) препятствуют развитию рахита
77. Продукты, являющиеся источником каротина в рационе:
- а) молоко
 - б) овощи, фрукты
 - в) мясные продукты
 - г) сливочное масло
78. При поступлении в организм витамин А способствует:
- а) улучшению сумеречного зрения
 - б) повышению свёртываемости крови
 - в) отложению в костях кальция
 - г) повышенной проницаемости сосудистой стенки
79. Фактор среды, под воздействием которого в продуктах разрушается каротин и ретинол:
- а) солнечное излучение
 - б) нагревание
 - в) замораживание
80. Поражение каких органов возникает при гиповитаминозе В2:
- а) кожа, слизистые оболочки
 - б) центральная нервная система
 - в) костная система
 - г) зрение
81. Нарушение функции каких органов возникает при длительном недостатке витамина В1 в рационе:
- а) костно-мышечной системы
 - б) зрения
 - в) слуха
 - г) центральной нервной системы
82. Какие продукты содержат максимальное количество витамина С и Р:
- а) кондитерские изделия

- б) свежие фрукты, ягоды
 - в) молочные продукты
 - г) хлебобулочные изделия
83. Гиповитаминоз В1 – «болезнь цивилизации» – связан с преобладанием в рационе:
- а) рафинированных продуктов с высоким содержанием углеводов
 - б) продуктов с высоким содержанием клетчатки
 - в) продуктов с высоким содержанием белка
 - г) продуктов с высоким содержанием жира
84. Какие пищевые вещества способствуют максимальному усвоению каротина в организме:
- а) белки
 - б) жиры
 - в) углеводы
 - г) минералы
85. Какой продукт длительного хранения является хорошим источником аскорбиновой кислоты:
- а) квашеная капуста
 - б) овощные консервы
 - в) варенье из ягоды
 - г) сухофрукты
86. Какие продукты можно назвать «рафинированными»:
- а) хлеб из муки грубого помола
 - б) шлифованные, полированные крупы
 - в) фрукты, овощи
 - г) продукты с высоким содержанием клетчатки
87. Какие пищевые продукты наиболее подвержены инфицированию бактериями типа сальмонелла:
- а) овощи
 - б) мясо птицы
 - в) фрукты
 - г) кондитерские изделия
88. Максимальный риск развития ботулизма возможен при употреблении:
- а) консервированных продуктов домашнего приготовления
 - б) жареного куриного мяса
 - в) молочных продуктов
 - г) овощей, фруктов
89. Как изменяются органолептические свойства продукта при инфицировании патогенным стафилококком:
- а) продукт приобретает неприятный запах
 - б) изменяется консистенция и цвет продукта
 - в) органолептические свойства не изменяются
 - г) изменяется характерный вкус продукта
90. Основной метод исследования, подтверждающий диагноз пищевого отравления:
- а) бактериологический

- б) опрос больного
 - в) осмотр больного
 - г) общий анализ крови
91. Что является материалом для микробиологического исследования при подтверждении диагноза пищевое отравление:
- а) кровь больного
 - б) моча больного
 - в) испражнения больного
 - г) мазок из зева
92. Какие условия хранения продукта, инфицированного палочкой ботулизма, способствуют накоплению в нём ботулинического токсина:
- а) аэробные условия
 - б) кислая среда в продукте
 - в) анаэробные условия
93. Основным клиническим признаком сальмонеллёза является:
- а) гастроэнтерит
 - б) поражение сердца
 - в) поражение ЦНС
 - г) поражение кожи
94. При ботулизме наблюдается поражение:
- а) костно-мышечной системы
 - б) центральной нервной системы
 - в) кожных покровов
95. Размножению патогенного стафилококка в продукте препятствует:
- а) 2% концентрация поваренной соли
 - б) 40% концентрация сахара
 - в) 60% концентрация сахара
 - г) 2% концентрация уксуса
96. Возможный источник инфицирования пищевых продуктов бактериями стафилококка:
- а) люди с гнойничковыми поражениями кожи
 - б) бактериовыделители сальмонеллы
 - в) больные острой респираторной вирусной инфекцией
97. Инкубационный период при пищевых отравлениях обычно составляет:
- а) несколько часов
 - б) несколько дней
 - в) несколько недель
98. Условие, при котором в инфицированном продукте разрушается ботулинический токсин:
- а) вымачивание продукта в воде
 - б) кипячение продукта в течение 15 минут
 - в) промывание продукта в течение 1 минуты
99. Что препятствует образованию ботулинического токсина в инфицированном продукте:
- а) 2% концентрация уксусной кислоты

- б) 2% концентрация поваренной соли
- в) 40% концентрация сахара
- г) 12% концентрация сахара

100. Как изменяются органолептические свойства консервов при накоплении в продукте ботулинического токсина:

- а) продукт приобретает неприятный вкус
- б) изменяется консистенция и цвет продукта
- в) продукт приобретает неприятный запах
- г) органолептические свойства не изменяются