федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ГИГИЕНА**

по специальности

**32.08.12 ЭПИДЕМИОЛОГИЯ**

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности 32.08.12 «Эпидемиология», утвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 11 от «22» июня 2018 г.

Оренбург

Фонд оценочных средств по дисциплине содержит типовые контрольно-оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, в том числе контроля самостоятельной работы обучающихся, а также для контроля сформированных в процессе изучения дисциплины результатов обучения на промежуточной аттестации в форме зачета.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля успеваемости распределены по темам дисциплины и сопровождаются указанием используемых форм контроля и критериев оценивания. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по дисциплине, определенной в учебном плане ОПОП и направлены на проверку сформированности, умений и навыков по каждой компетенции, установленной в рабочей программе дисциплины.

**Практическое занятие 1.** Гигиеническая оценка санитарного состояния почвы с точки зрения профилактики инфекционных болезней.

Вопросы для собеседования:

1. Почва, определение понятия. Гигиеническое, эпидемическое и эндемическое значение почвы.
2. Почва как фактор передачи возбудителей инфекционных заболеваний.
3. Показатели санитарного состояния почвы, их классификация и гигиеническое значение.
4. Методика санитарного обследования территории и отбора проб почвы для лабораторного анализа.
5. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы с точки зрения профилактики инфекционных болезней.

**Практическое занятие 2.** Гигиенические требования к планировке, благоустройству и санитарно-эпидемиологическому режиму лечебно-профилактических организаций.

Вопросы для собеседования:

1. Задачи больничной гигиены – обеспечение наиболее благоприятных условий для лечения больных в лечебно-профилактических организациях и оптимальных условий труда медицинского персонала.
2. Виды лечебно-профилактических организаций. Системы застройки больниц: централизованная, смешанная, блочная и децентрализованная.
3. Гигиенические требования к территории лечебно-профилактических учреждений, к планировке и благоустройству.
4. Гигиенические требования к внутренней планировке лечебно-профилактических организаций.
5. Гигиенические требования к санитарно-эпидемиологическому режиму лечебно-профилактических организаций.

**Практическое занятие 3.** Традиционные и нетрадиционные виды питания и их роль в профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Вопросы для собеседования:

1. Определение понятий традиционное и нетрадиционное питание, основные типы питания человека.
2. Традиционное питание и здоровье человека.
3. Нетрадиционное питание. Типы нетрадиционного питания.
4. Традиционное питание в мировых культурах:особенности питания других народностей.
5. Роль традиционного и нетрадиционного видов питания в профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

**Практическое занятие 4.** Основные требования к устройству и содержанию детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.

Вопросы для собеседования:

1. Общие принципиальные положения, лежащие в основе устройства и эксплуатации детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.
2. Гигиенические требования к размещению, зданию и планировке участка детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.
3. Состав помещений и основные принципы их планировки.
4. Гигиенические требования к благоустройству и санитарному содержанию детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.

**Перечень вопросов к промежуточной аттестации.**

1. Почва, определение понятия. Гигиеническое, эпидемическое и эндемическое значение почвы.
2. Почва как фактор передачи возбудителей инфекционных заболеваний.
3. Показатели санитарного состояния почвы, их классификация и гигиеническое значение.
4. Методика санитарного обследования территории и отбора проб почвы для лабораторного анализа.
5. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы с точки зрения профилактики инфекционных болезней.
6. Задачи больничной гигиены – обеспечение наиболее благоприятных условий для лечения больных в лечебно-профилактических организациях и оптимальных условий труда медицинского персонала.
7. Виды лечебно-профилактических организаций. Системы застройки больниц: централизованная, смешанная, блочная и децентрализованная.
8. Гигиенические требования к территории лечебно-профилактических учреждений, к планировке и благоустройству.
9. Гигиенические требования к внутренней планировке лечебно-профилактических организаций.
10. Гигиенические требования к санитарно-эпидемиологическому режиму лечебно-профилактических организаций.
11. Определение понятий традиционное и нетрадиционное питание, основные типы питания человека.
12. Традиционное питание и здоровье человека.
13. Нетрадиционное питание. Типы нетрадиционного питания.
14. Традиционное питание в мировых культурах: особенности питания других народностей.
15. Роль традиционного и нетрадиционного видов питания в профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
16. Общие принципиальные положения, лежащие в основе устройства и эксплуатации детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.
17. Гигиенические требования к размещению, зданию и планировке участка детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.
18. Состав помещений и основные принципы их планировки.
19. Гигиенические требования к благоустройству и санитарному содержанию детских дошкольных и оздоровительных организаций и школ.

**Критерии оценки собеседования:**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка  | Критерии  |
| Неудовлетворительно | Выставляется за бессодержательные ответы на поставленные вопросы, незнание основных понятий, неумение применить знания практически. |
| Удовлетворительно | Выставляется за частично правильные или недостаточно полные ответы на поставленные вопросы, свидетельствующие о существенных недоработках ординатора, за формальные ответы, непонимание вопроса.  |
| Хорошо | Выставляется за хорошее усвоение материала; достаточно полные ответы на поставленные вопросы. Однако в усвоении материала и изложении имеются недостатки, не носящие принципиального характера.  |
| Отлично | Выставляется за неформальные и осознанные, глубокие, полные ответы на поставленные вопросы (теоретического и практического характера). |

**Перечень ситуационных задач для оценки практических навыков**

Задача №1. Проведено санитарно-эпидемиологическое расследование в целях установления причины возникновения и распространения пищевого отравления. Акт расследования вспышки пищевого отравления (констатационная часть) 10 июля в медицинский пункт общежития Института черных и цветных металлов от 18 до 19 часов обратились 13 студентов с жалобами на общую слабость, тошноту, рвоту, схваткообразные режущие боли в животе, жидкий стул, у некоторых с примесью крови. Температура у 3-х человек была субфебрильная, а у остальных - нормальная. Всем был поставлен диагноз: пищевая токсикоинфекция. Заболевание началось внезапно 10 июля после обеда в столовой института. Все пострадавшие употребляли в пищу котлеты с картофельным пюре. При обследовании столовой выявлено: котлеты готовили из мяса, оттаявшего при транспортировке и хранившегося 24 часа при температуре +8°С, изготовленный фарш хранили в течение 3-х часов при комнатной температуре. Котлеты были обжарены на плите неравномерно и недостаточно и не подвергались дожарке в духовом шкафу. Разделка сырого и термически обработанного мяса производилась на одних и тех же столах. На разделочных досках отсутствует маркировка. В бактериологическую лабораторию были направлены рвотные массы, испражнения больных, пробы котлет, смывы с оборудования, посуды и рук раздатчицы. Лабораторный материал от 11 июля (протоколы № 1023-1030): из рвотных масс, испражнений и котлет выделен Proteus vulgaris. В смывах с оборудования, посуды и рук раздатчицы обнаружен Proteus vulgaris. Задание 1. Дать обоснование факта пищевого отравления, указать продукт, явившийся причиной пищевого отравления и санитарные нарушения, приведшие к возникновению пищевого отравления. 2. Определить оперативные и перспективные профилактические мероприятия. 3. Определить меры административной ответственности и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №2. В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8°С. Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре + 15°С. Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии пастеризованного молока 3,2% жирности в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам. Протокол исследования проб пищевых продуктов от «16» сентября 200\_ г. Наименование объекта, адрес: Молокозавод № 3, ул. Петрова, д. 6 Наименование пробы: Молоко паст. в потреб, таре, количество - 1л Время отбора: 10 час 16.09.06; величина партии - 500 л Результаты исследования Наименование пока-зателей, ингредиен-тов и др. Обнаруженная концентрация Единицы из-мерения НТД на методы ис-следования КМАФА нМ 2х105 КОЕ/г ГОСТ 10444.15-94 БГКП 0,01 см3 ГОСТ 30518-97 Задание 1. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному об-разцу молока. 2. Определить причины потери качества молока. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №3 В ходе реализации региональной программы «Оценка фактического питания и пищевого статуса населения» отделом надзора за питанием населения ТУ Роспотребнадзора проведено изучение фактического питания студентов педагогического института. Изучалось фактическое питание 820 студентов, из них 510 девушек и 310 юношей. Возраст студентов 18-28 лет. Услугами предприятий общественного питания института пользуются 98% студентов. При изучении фактического питания использовался метод 24-часового (суточного) воспроизведения (табл. 1). Нутриентный состав и энергетическая ценность рационов Таблица 1 Нутриенты, энергия Фактическое содержание Мужчины Женщины Белки, г 58 48 в том числе животные 25 24 Жиры, г, 80 52 Углеводы, г 402 272 Кальций, мг 700 600 Фосфор, мг 1400 1200 Магний, мг 360 300 Железо, мг 8 9 Цинк, мг 16 14 Иод, мг 0,1 0,1 Витамин С, мг 45 50 В 1,мг 1 1 В 2, мг 1,3 1,2 В 6, мг 1,9 1,6 Энергия, ккал 2560 1748 Задание 1. Составить заключение по результатам изучения фактического питания студентов. 2. Разработать предложения по коррекции фактического питания. 3. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №4 В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование продовольственного магазина. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) В ходе проверки установлено: продовольственный магазин размещен в отдельно стоящем здании. Набор помещений магазина включает складскую группу, помещения для подготовки товаров к продаже, охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов, низкотемпературные камеры для мяса, рыбы, торговый зал, административные помещения. Ассортимент реализуемой продукции согласован с ТУ Роспотребнадзора. На всю продукцию имеются удостоверения качества и санитарно-эпидемиологические заключения, а также документы, подтверждающие ее происхождение. Складские помещения и охлаждаемые камеры оборудованы стеллажами и подтоварниками. Холодильные установки оснащены термометрами. На момент проверки гас-трономические продукты хранились при температуре +8°С, молочно-жировые - +10°С, охлажденная рыба - +6°С, мороженное мясо в полутушах —18°С, мясные и рыбные полу-фабрикаты +6°С. Мясные полуфабрикаты (свиные антрекоты), охлажденные птица и рыба хранились в таре поставщика без этикеток и вкладышей. Реализация продукции производится в торговом зале в расфасованном и упакованном виде. В ходе проверки торгового зала в отделе реализации молока и молочных продуктов один из трех охлаждаемых прилавков не работал. Находящиеся в нем продукты хранились при комнатной температуре. Были выявлены продукты с истекшим сроком реализации: творог в пергаментной упаковке 9% жирности в количестве 20 упаковок и творог для детского питания 10% жирности в количестве 30 упаковок. Указанные продукты продавались по сниженным ценам. Задание 1. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 2. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 3. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №5 В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование объектов мелкорозничной торговли. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) В ходе проверки установлено: в продуктовой палатке № 34, расположенной на территории торгового комплекса «Солнечный», реализуется молочножировая продукция. Ассортимент согласован с ТУ Роспотребнадзора. Санитарное содержание объекта удовлетворительное. Палатка оборудована холодильным шкафом, оснащенным термометром, температура +6°С. В палатке работает один продавец. На всю продукцию, за исключением творога развесного, имеются удостоверения качества производителя и санитарно-эпидемиологические заключения, а также документы, подтверждающие ее происхождение. В момент проверки в палатке реализовывались: сметана, творог, йогурты в пластиковой упаковке, молоко, кефир, ряженка, творог развесной в количестве 30 кг. Часть продукции (сметана, молоко пастеризованное, кефир) хранились в таре поставщика без холода на полу. Сроки реализации молочных продуктов соблюдены. Санитарная одежда продавца соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Продавец не предъявил проверяющим личную медицинскую книжку установленного образца. Задание 1. Оценить возможное неблагоприятное влияние на здоровье населения выявленных санитарных нарушений (заболевания, пищевые отравления). 2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №6 Санитарным врачом по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведено обследование общеобразовательного учреждения N26 по организации приёма детей в 1-й класс и обеспечению адаптации их к школьным условиям. Установлено: - приём детей осуществляется психолого-педагогической комиссией в составе: завуча начальной школы Ермаковой Н.Ф., председателя методического объединения педагогов начальной школы Крамарской Н.Б. и школьного психолога Карачуриной ИЯ.; - на момент обследования в школе обучаются в 2-х первых классах 54 человека; - возраст детей — от 6 лет 3 месяцев до 7 лет 4 месяцев; - медицинские карты имеются у 45 учащихся; При анализе медицинских карт выявлено: - во всех картах из антропометрических показателей имеются длина и масса тела; - у 14 детей в возрасте до 7 лет имеются хронические заболевания; - к 1-й группе здоровья отнесены 12 учащихся, ко 2-й - 25 учащихся, к 3-й - 8 учащихся. При приёме детей используется мотометрический тест (вырезание круга) и личностный опросник Кеттелла, адаптированный для детей 6-7 лет. Обучение осуществляется по 5-дневной неделе в первую смену. В первом полугодии для учащихся 1-го класса предусматриваются 3 урока по 45 минут, во втором полугодии недельная нагрузка в 1-ых классах составляет 24 часа. Предусмотрена дополнительная каникулярная неделя. Отсутствуют домашние задания на выходные дни в первом полугодии. Для учащихся, посещающих группу продлённого дня, предусматривается динамическая пауза 45 минут» проводимая на участке общеобразовательного учреждения. Учебные помещения 1-ых классов расположены в секции для начальных классов на 2-ом этаже. В течение учебного года предусматривается выступление психолога на родительских собраниях. Задание 1. Проанализировать представленные материалы и оценить полноту исследования. 2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №7 Для получения разрешения на выезд детей в летний оздоровительный лагерь «Смена» администрацией лагеря представлены в ТУ Роспотребнадзора следующие документы: 1. Акт обследования летнего оздоровительного лагеря «Смена» 2. Протокол исследования питьевой воды от 23 мая 2002 года 3. Штатная ведомость сотрудников. 4. Санитарные книжки на всех сотрудников лагеря. 5. Справка о проведении дезинфекции, дератизации, дезинсекции в помещениях и на территории лагеря от 22 мая 2002 года. 6. Заключение технического инспектора труда. 7. Заключение органов государственного противопожарного надзора. Приложение 1 Акт обследования летнего оздоровительного лагеря «Смена» ПО «Луч» от 22 мая 2005 года Комиссия в составе председателя профкома ПО «Луч» Сидорова СИ., начальника лагеря Иванова И.И., врача лагеря Пашковой И.И. и санитарного врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Васиной И.А. произвела приемку лагеря. Установлено: детский оздоровительный лагерь расположен на берегу реки Десна в 2 км от поселка Журавли и связан с ним бетонированной дорогой. Функционирует лагерь только летом, эксплуатируется с 1975 года. Расчетная вместимость лагеря 200 человек, в этом году планируется заезд 180 человек. Лагерь занимает территорию 3 га, огороженную деревянным забором высотой 1,5 м. На территории 6 спальных корпусов, клуб-столовая, медицинский пункт, душевые. Спальные корпуса вместимостью на 1 отряд каждый имеют: спальные помещения на 4-6 человек, площадью 16 м2, комнату вожатого - 10 м2, туалетные для мальчиков и девочек, комнату хранения чемоданов - 32 м2, крытую веранду площадью 50 м2. Во всех спальных корпусах проведен косметический ремонт и ремонт мебели. В туалетных 4 корпусов функционируют по 4 унитаза и 8 умывальников, в 2 корпусах (для проживания персонала) функционирует по 1 туалету с 1 унитазом и 1 умывальником. Клуб-столовая имеет обеденный зал на 200 человек площадью 250 м2. Состав и площади помещений пищеблока и их оборудование полностью отвечают санитарным нормам. Медицинский пункт расположен в отдельно стоящем здании, включает кабинет врача, процедурную, комнату медицинской сестры, туалет, изолятор на две двухместные палаты и 1 бокс. Медицинский пункт оборудован весами медицинскими, лампой бактерицидной, холодильником, шкафами для лекарств, тонометром, кушеткой, столами и стульями. Душевой павильон на 8 душевых кабин расположен в отдельном здании, имеет раздевалку. В раздевалке и душевых на стенах и потолке следы протечек, отвалившаяся штукатурка, грибок, у 3-х душей отсутствуют душевые сетки. Водоснабжение и канализация осуществляется централизованно из пос. Журавли, подводка горячей воды осуществляется в санитарные узлы спальных корпусов, пищеблок, медицинский пункт, душе-вые. Помещения лагеря и территория имеют электрическое освещение. Фонари на территории лагеря не имеют плафонов и ламп. Для организации купания планируется использовать пляж площадью 120 м2 на реке Десна. Пляж оборудован 2 кабинками для переодевания, выгребной уборной, навесами от солнца, деревянными топчанами. Кабины и навесы нуждаются в ремонте и покраске. На территории лагеря выделена заасфальтированная площадка для лагерной линейки. Открытые спортивные сооружения состоят из площадки для волейбола, футбольного поля с беговыми дорожками и секторами для прыжков, площадки НВП с поло-сой препятствий. Лагерь укомплектован мебелью, постельным бельем (480 комплектов). Имеется оборудование для кружка мягкой игрушки, авиамодельного, изостудии. Спортивный инвентарь имеется в недостаточном количестве (мало мячей, ракеток, столы для настольного тенниса в аварийном состоянии). План-задание по подготовке лагеря к приему детей выполнен не полностью - не проведен ремонт душевых и системы освещения территории, домовой распределительной системы водоснабжения, пляж не благоустроен.

Задача №8 Санитарным врачом по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведено обследование УВК № 31 с целью санитарно-эпидемиологической оценки организации обучения школьников 1 -го класса. Установлено: обучение учащихся 1 класса (20 человек в возрасте от 6 до 6,5 лет) организовано в здании ДОУ № 68 на 1 этаже в помещении групповой ячейки. В состав помещений ячейки входят: групповая - 50 м2 С буфетной - 3 м2, спальня, переоборудованная под игровое помещение - 36 м2, туалетная - 16 м2, раздевалка- 18 м2. Организация обучения в 1 классе строится по режиму полного дня с 8.30 до 17.30. В режиме дня предусмотрены следующие мероприятия: 08.30-08.45 - прием детей 08.45-09.00 - утренняя гимнастика 09.00-09.45 - 1-й урок 09.45-09.55 - перемена 09.55-10.40-2-й урок 10.40-10.50-перемена 10.50-11.35-3-й урок 11.35-11.55 - перемена, завтрак 11.55-12.40-4-й урок 12.50-13.35-5-й урок 13.40-14.10-обед 14.10-15.30 - прогулка 15.30-16.30 - самоподготовка 16.30-17.30 - свободное время (игры по интересам, просмотр телепередач) Расписание занятий Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница Математика Математика Музыка Математика Чтение Письмо Физкультура Чтение Чтение Математика Физкультура Чтение Письмо Письмо Труд Окружающий мир Письмо Рисование Риторика Труд Чтение Риторика ОБЖ Задание 1. Проанализировать представленные материалы и оценить полноту исследования. 2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

Задача №9 Расположенное в населенном пункте Н. дошкольное образовательное учреждение (ДОУ) занимает территорию на расстоянии 500 м от границ санитарно-защитной зоны полигона захоронения ТБО. При санитарно-эпидемиологических обследованиях ДОУ и полигона захоронения ТБО в плановом порядке были отобраны пробы почвы на территории игровой площадки детского сада и в санитарно-защитной зоне полигона (Приложения 1 и 2). Приложение 1 Протокол исследования почвы полигона захоронения ТБО Пробы отобраны 17 июня 200…г. Анализы начаты 18 июня 200…г. Точки отбора проб: 1 - в 50 м от тела полигона, 2 - на внешней границе санитарно-защитной зоны. Санитарные показатели 1 точка 2 точка Санитарное число Хлебникова 0,33 0,7 Органические соединения 1 класса опасности, мг/кг Более 5 ПДК От 2до 5 ПДК Индекс БГКП, КОЕ/г 110 50 Индекс энтерококков, КОЕ/г 200 65 Яйца геогельминтов, экз/кг 9 2 Личинки и куколки мух, экз/0,20 м2 45 и 5 8 и 0 Приложение 2 Протокол исследования почвы игровой площадки ДОУ Пробы отобраны 20 июня 200…г. Анализы начаты 21 июня 200…г. Точки отбора проб: 1-рядом с песочницей, 2- на газоне. Санитарные показатели 1 точка 2 точка Санитарное число Хлебникова 0,9 0,85 Органические соединения 1 класса опасности, мг/кг Менее ПДК Менее ПДК Индекс БГКП, КОЕ/г 11 10 Индекс энтерококков, КОЕ/г 7 5 Яйца геогельминтов, экз/ кг 0 1 Личинки и куколки мух, экз/0,20 м2 0 4 и 0 Задание 1. Оценить санитарное состояние почвы ДОУ и определить возможное влияние полигона захоронения ТБО на качество почвы на территории ДОУ. Какие дополнительные данные необходимы для осуществления комплексной гигиенической оценки данной санитарно-эпидемиологической ситуации? 2. Укажите основные нормативные документы, используемые в экспертизе и надзоре.

**Критерии оценки решения ситуационных задач:**

|  |  |
| --- | --- |
| Неудовлетворительно | Выставляется ординатору, допускающему существенные ошибки при ответе на вопросы ситуационной задачи, не дает ответов на дополнительные и наводящие вопросы. |
| Удовлетворительно | выставляется ординатору, ответившему на часть вопросов ситуационной задачи, не умеющему связать свои теоретические знания с конкретной ситуацией |
| Хорошо | выставляется ординатору, грамотно и по существу отвечающему на вопросы ситуационной задачи, не допуская при ответе существенных ошибок.  |
| Отлично | выставляется ординатору, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логично ответившему на вопросы ситуационной задачи; знающему необходимый теоретический материл и умеющему применять гигиенические знания в конкретной ситуации |

**Вопросы тестового контроля самостоятельной работы:**

Вопрос N: 1

 Лабораторные исследования темновой адаптации используются при витаминной недостаточности

 1.витамина D

 2.витамина С

 3.витамина группы В

 4.витамина А

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 2

 В рационе лечебно-профилактического питания должно быть уменьшено содержание

 1.поваренной соли

 2.сахара

 3.тугоплавких жиров

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1 и 3

 Вопрос N: 3

 Реализация продуктов питания растительного происхождения, подвергавшихся воздействию пестицидов без предварительного лабораторного исследования возможно

 1.когда продукты выпущены из протравленных семян

 2.когда продукты имеют неизмененные органолептические свойства

 3.когда продукты полученные при обработки культур до цветения

 4.когда после последней обработки прошло не менее 2 недель

 5.когда после последней обработки прошло не менее 1 месяца

 Вопрос N: 4

 Клинические признаки, характерные для отравления ботулотоксином

 1.стул с кровью

 2.ложные позывы (тенезмы)

 3.затруднение глотания

 4.нарушение функций нервной системы

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 5

 Понятие "режим питания" включает

 1.кратность приемов пищи

 2.виды потребляемых продуктов

 3.интервалы между приемами пищи

 4.верно 1 и 3

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 6

 Для оценки продуктового набора рациона при изучении ЛПП на промышленном предприятии необходимо

 1.произвести анализ меню-раскладок

 2.изучить заболеваемость рабочих

 3.оченить накопительные ведомости

 4.отобрать пробы на лабораторные исследования

 5.проверить журнал витаминизации пищи

 Вопрос N: 7

 Применение пищевых добавок в производстве пищевых продуктов

 может производиться с целью

 1.улучшения консистенции продукта

 2.улучшения внешнего вида продукта

 3.предупреждения быстрой порчи продукта

 4.улучшение цвета, запаха, вкуса

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 8

 Ориентации на северную сторону требуют следующие помещения пищевых предприятий

 1.помещения для хранения продуктов, торговые и обеденные залы

 2.цеха с повышенным тепловым режимом

 3.цеха, предназначенные для обработки скоропортящихся продуктов

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1 и 2

 Вопрос N: 9

 Хлорорганические пестициды в мясе преимущественно куммулируют

 1.в мышечной ткани

 2.в жировой ткани

 3.в соединительной ткани

 4.в нервной ткани

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 10

 Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона по

 отдельным приемам пищи при трех разовом питании

 1.30-45-25

 2.40-40-20

 3.20-60-20

 4.15-70-15

 5.20-65-15

 Вопрос N: 11

 Ответственность за организацию лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии возложена

 1.на профсоюзный комитет промышленного предприятия

 2.на администрацию промышленного предприятия

 3.на врача по гигиене питания

 4.на администрацию столовой примышленного предприятия

 5.на врача медико-санитарной части предприятия

 Вопрос N: 12

 Бракеражный журнал в пищеблоке больницы отражает

 1.число больных в отделении и распределение их по диетам на

 предстоящий день

 2.результаты органолептической оценки блюд

 3.сведения по выходу (вес порции) готовых блюд и соответствии их данным рецепта

 4.верно 2 и 3

 5.верно 1 и 3

 Вопрос N: 13

 Величина остаточных количеств пестицидах в пищевых продуктах зависит

 1.от свойств пестицидов

 2.от формы и концентрации примененного препарата

 3.от количества расхода препарата

 4.от времени последней обработки и снятия урожая

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 14

 Основные продукты питания, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии

 1.рыба домашнего посола

 2.молоко

 3.гусиные яйца

 4.кондитерские изделия с кремом

 5.компоты домашнего приготовления из косточковых плодов

 Вопрос N: 15

 Наиболее благоприятном соотношении между солями кальция и фосфора в рационе человека является

 1.1:1

 2.1:1,5

 3.1:2

 4.1:2,5

 5.1:3,5

 Вопрос N: 16

 Методическое руководство диетпитания в лечебном учреждении осуществляется

 1.диетологом

 2.главным врачом

 3.диетсестрой

 4.зам. главного врача по АХЧ

 5.заведующим пищеблоком

 Вопрос N: 17

 Бесплатная выдача витаминных препаратов предусмотрена

 1.при работе в условиях высоких температур

 2.при работе в условиях низких температур

 3.в условиях воздействия электромагнитных полей

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1 и 2

 Вопрос N: 18

 По результатам санитарно-бактериологических исследований продукты могут быть отнесены в группы

 1.непригодные в пищу

 2.стандартные

 3.продукты пониженной ценности

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 19

 На предприятиях торговли и общественного питания необходимо контролировать

 1.отсутствие общих, встречных и перекрещивающихся потоков сырья, готовой

 продукции

 2.соблюдение поточности движения посетителей, исключение пересечения их с потоком

 сырья

 3.исключение пересечения потоков посетителей с производственными процессами

 4.соблюдение поточности технологического процесса

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 20

 Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса

 1.тениидоз

 2.трихинеллез

 3.эхинококкоз

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 21

 Отбор лиц, нуждающихся в диетическом питании, на промышленном предприятии осуществляет

 1.врач-диетолог

 2.цеховой терапевт

 3.профсоюзная организация

 4.администрация предприятия

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 22

 Заболевания животных, которые могут передаваться человеку с молоком

 1.бруцеллез

 2.мастит

 3.туберкулез

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 23

 Главными при решении вопроса о продлении сроков реализации партии творога будут показатели

 1.содержание влаги

 2.кислотность

 3.запах

 4.вкус

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 24

 Наиболее ценным пищевым волокном при интоксикациях являются

 1.целлюлоза

 2.лигнин

 3.гемицеллюлоза

 4.пектин

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 25

 Врач отделения гигиены питания при плановой гигиенической экспертизы осуществляет

 1.контроль качества скоропортящихся продуктов

 2.контроль за содержанием остаточных количеств чужеродных веществ в пищевых

 продуктах

 3.контроль за витаминизацией продуктов

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 26

 Сведения о количестве больных в отделении и распределении их по диетам в документации пищеблока больницы содержится

 1.в картотеки блюд

 2.в меню-порционнике

 3.в бракеражном журнале

 4.в семидневном меню

 5.в требовании на получение продуктов

 Вопрос N: 27

 Продукты питания, с которыми наиболее часто связано возникновение пищевых токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии

 1.кондитерские изделия с кремом

 2.мясо и мясопродукты

 3.яйца

 4.верно 2 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 28

 Пищевые продукты, обладающие высоким сенсибилизирующим потенциалом:

 1.рыба и морепродукты

 2.нежирная говядина

 3.свинина

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1 и 3

 Вопрос N: 29

 Сроки реализации особо скоропортящихся продуктов может продлевать

 1.ветеринарная служба

 2.ведомственная инспекция по качеству

 3.санитарно-эпидемиологическая служба

 4.государственная инспекция по качеству сырья и торговли

 5.не подлежат продлению

 Вопрос N: 30

 Гельминтозы, передающиеся человеку с рыбой

 1.тениидоз

 2.описторхоз

 3.дифиллоботриоз

 4.верно 1 и 3

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 31

 Применение пищевых добавок в производстве пищевых продуктов

может производиться в целях

 1.улучшения консистенции продукта

 2.улучшения внешнего вида продукта

 3.предупреждение быстрой порчи продуктов

 4.улучшения цвета, запаха, вкуса

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 32

 Основные свойства ботулотоксина

 1.устойчивость к действию протеолитических ферментов

 2.устойчивость к кислому содержимому желудка

 3.быстрая инакцивация в щелочной среде

 4.разрушение при кипячении в течение 15 мин.

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 33

 Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых и кормовых добавок может вызвать у людей, употреблявших эти продукты

 1.аллергические реакции

 2.дисбактериоз

 3.кандидамикоз

 4.дерматиты

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 34

 Возбудители пищевых интоксикаций

 1.bac.cereus

 2.энтеропатогенные стафилококки

 3.cl.botulinum

 4.верно 1 и 2

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 35

 Выдачу рационов лечебно-профилактического питания рекомендуется производить в виде

 1.горячих обедов в обеденный перерыв

 2.горячих обедов по окончанию работы

 3.горячих завтраков перед началом работы

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 36

 Гусиные и утиные яйца разрешается использовать для изготовления

 1.яичного порошка

 2.меланжа

 3.выпечки черного хлеба

 4.выпечки белого хлеба

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 37

 Развитие токсикоинфекции, вызываемой кишечной палочкой, обусловлено

 1.поступлением в организм массивного количества живых микробов и воздействия

 эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов

 2.воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами

 3.размножением в организме живых возбудителей, поступивших с пищевыми

 продуктами в небольшом количестве

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 38

 Укажите правильное решение врача по гигиене питания в отношении путей реализации партии яблок, в которых обнаружен карбофос в количестве 1,3 мг/кг (МДУ для яблок 1,0 мг/кг)

 1.использовать в питании после технологической переработки

 2.использовать на корм скоту с согласия Россельхознадзора

 3.использовать для получения технического спирта

 4.верно 1 и 3

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 39

 Выдача молока в качестве лечебно-профилактического питания производится на работах, связанных с воздействием

 1.радионуклеотидов и источников ионизирующего излучения

 2.неорганических кислот

 3.соединение бензола и его гомологов

 4.неорганических соединений свинца

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 40

 Проба "на нож" при санитарной экспертизе мяса и рыбе производится для установления

 1.консистенции

 2.вкуса

 3.запаха

 4.запаха и вкуса

 5.консистенции и запаха

 Вопрос N: 41

 Основные свойства возбудителя ботулизма

 1.анаэроб

 2.образует термоустойчивые споры

 3.вырабатывает экзотоксин

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 42

 Через молоко могут передаваться следующие инфекционные заболевания

 1.туберкулез

 2.сибирская язва

 3.бруцеллез

 4.ящур

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 43

 Функция медицинского работника лечебно-профилактического учреждения при обращении больного с пищевым отравлением

 1.оказание первой помощи

 2.отправка выделений больного на бактериологическое исследование

 3.сообщение в РПН о случае пищевого отравления

 4.выяснение причин возникновения заболевания

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 44

 Лечебно-профилактическое питание (ЛПП) допускается отпускать на дом лицам, имеющим право на получение ЛПП, во всех перечисленных случаях, кроме

 1.на период временной нетрудоспособности вследствие профессионального заболевания

 2.кормящих матерей при переводе на другую работу

 3.инвалидов вследствие профессионального заболевания

 4.в качестве компенсации за недополученное ЛПП ранее

 5.женщин, имеющих детей до одного года

 Вопрос N: 45

 Для подтверждения диагноза ботулизма необходимо исследовать

 1.рвотные массы

 2.промывание водой желудка

 3.кровь для определения ботулотоксина

 4.подозреваемую пищу

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 46

 При возникновении сальмонеллезной токсикоинфекции на предприятии общественного питания санитарный врач должен выяснить

1.наличие желудочно-кишечных заболеваний у персонала

2.регулярность сдачи анализов на бациллоносительство работниками пищеблока

3.уточнить сроки хранения и реализации готовых изделий

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 47

 Рецептура блюда с указанием содержания основных нутриентов и энергетической ценности в документации пищеблока больницы отражены

1.в картотеке блюд

2.в меню-порционнике

3.в бракеражном журнале

4.в семидневном меню

5.в требовании на получение продуктов

 Вопрос N: 48

 Для предотвращения стафилококковой интоксикации необходимо прервать следующие звенья пищевой цепи

1.предупреждение попадания стафилококков в пищу

2.предупреждение их размножения в пище

3.ликвидация токсинов в пищевых продуктах посредством термической обработки

4.верно 1 и 2

5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 49

 Эффективность пастеризации молока зависит

1.от температуры тепловой обработки

2.от исходной бактериальной обсемененности

3.от длительности тепловой обработки

4.верно 1 и 2

5.венро 1 и 3

 Вопрос N: 50

 Микросимптомы недостаточности витамина А

1.сухость кожи, шелушение

2.гиперкератоз

3.конъюктивит и блефарит

4.ночная слепота

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 51

 Для оценки правильности составления меню при изучении организованного питания (лечебно-профилактического) на промышленном предприятии необходимо

1.произвести анализ меню-раскладок

2.изучить заболеваемость рабочих

3.оценить накопительные ведомости

4.отобрать пробы на лабораторные исследования

5.проверить журнал витаминизации пищи

 Вопрос N: 52

 Для предприятий пищевой промышленности установлены санитарно-защитные зоны в пределах

1.100-1000 м

2.100-200 м

3.50-100 м

4.50-500 м

5.25-50 м

 Вопрос N: 53

 Отличием кишечных инфекций от пищевых отравлений является

1.массовость

2.внезапное начало

3.контегиозность

4.связь заболевания с приемом пищи

5.короткий инкубационный период

 Вопрос N: 54

 Разрушение аскорбиновой кислоты при кулинарной обработки пищевых продуктов способствует

1.медленное прогревание продуктов (закладка в холодную воду)

2.нагревание в нейтральной и щелочной среде

3.наличие доступа кислорода (кипячение с открытой крышкой)

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 55

 При работах в контакте с неорганическими соединениями свинца в качестве лечебно-профилактического питания назначают

1.молоко

2.кисло-молочные продукты

3.пектин

4.верно 1 и 3

5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 56

 Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов решает все перечисленные задачи, кроме

1.установления наличия и степени органолептических изменений

2.откланения в химическом составе

3.определение степени бактериального загрязнения

4.определение характера микрофлоры

5.установление сортности пищевого продукта

 Вопрос N: 57

 Заключение по партии мяса, полученного от животных, больн6ых сальмонеллезом

 1.пригодна для питания без ограничения

 2.не пригодна для питания, подлежит технической утилизации

 3.условно-пригодное для питания после тщательной термической обработки

 4.не пригодно для питания, подлежит уничтожению

 5.не пригодно для питания, списать на корм скоту по согласованию с

 Россельхознадзором

 Вопрос N: 58

 Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками

1.ожоги и инфицированные раны рук

2.ангина

3.ревмокардит

4.верно 1 и 2

5.верно 1 и 3

 Вопрос N: 59

 Пищевые продукты, которые прежде всего могут являться причиной ботулизма

1.грибные консервы домашнего приготовления

2.овощные консервы домашнего приготовления

3.рыба соленая домашнего приготовления

4.свинина (соленая, копченая) домашнего приготовления

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 60

 Продукты, являющиеся источником витамина А:

1.печень говяжья

2.рыбий жир

3.масло сливочное

4.яйца

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 61

 Симптомы, характерные для стафилококковой интоксикации

1.тошнота и многократная рвота

2.резкие боли в эпигастральной области

3.нитевидный пульс, падение артериального давления

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 62

 Партия мяса животных с поражением печени эхинококкозом

1.пригодна для питания без ограничения

2.условно пригодна для питания: печень подвергнуть технической утилизации, остальные части туши - реализовывать без ограничений

3.не пригодна для питания, подлежит передачи на техническую утилизацию

4.не пригодна для питания, подлежит передаче на корм скоту по согласованию с Россельхознадзором

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 63

 Стимулируют выведение свинца из организма

1.пектин

2.молоко

3.кисломолочные продукты

4.верно 1 и 2

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 64

 Продукты, рекомендуемые для гипосенсибилизирующего рациона:

1.говядина

2.рыба и морепродукты

3.капуста белокочанная

4.лимоны

5.апельсины

 Вопрос N: 65

 При изучении фактического химического состава рациона лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии врачу отделения гигиены питания необходимо

1.оценить накопительные ведомости

2.отобрать пробы на лабораторные исследования

3.проверить журнал витаминизации пищи

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 66

 При расследовании пищевого отравления установлено, что оно произошло после употребления свежеприготовленного блюда, подвергшегося термической обработке (кипячение). Определите вид пищевого отравления

 1.ботулизм

2.отравление, вызванное Escherichia coli

3.отравление, вызванное токсином Stafilococcus aureus

4.иерсиниоз

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 67

 Профилактика пищевых токсикоинфекций заключается

1.в предупреждении инфицирования пищевых продуктов возбудителями

2.в предупреждении размножения возбудителей

3.в ликвидации возбудителей тепловой обработкой

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 68

 Укажите основные требования, которые должны соблюдаться, при решении вопроса об использовании продуктов питания, загрязненных радионуклидами

1.не должны использоваться для питания населения

2.могут быть использованы после термической обработки

3.могут быть использованы после переработки, если удельная радиоактивность не превышает допустимые уровни более, чем в 2 раза

4.могут быть использованы после переработки, если удельная радиоактивность не превышает допустимые уровни более, чем в 10 раз

5.не должны использоваться в детских и дошкольных учреждениях

 Вопрос N: 69

 Свежесть молока оценивается

 1.по органолептическим свойствам

 2.по кислотности

 3.по редуктазной пробе

 4.по свертываемости при кипячении

 5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 70

 Средняя продолжительность инкубационного периода при стафилококковой инфекции составляет

 1.1-6 часов

 2.6-24 часа

 3.2-3 суток

 4.3-4 суток

 5.4-5 суток

 Вопрос N: 71

 Симптомы, характерные для ботулизма

 1.двоение в глазах, косоглазие

 2.нарушение акта глотания

 3.многократная диарея

 4.верно 1 и 2

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 72

 Санитарная экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов проводится

 1.в порядке планового санитарного надзора

 2.при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами

 3.при подозрении на пищевое отравление пестицидами

 4.верно 1 и 3

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 73

 При поступлении больного в лечебное учреждение необходимую диету назначает

 1.диетолог

 2.лечащий врач

 3.зам. главного врача по медицинской части

 4.диетсестра

 5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 74

 При сальмонеллезе бактериологическому исследованию подвергаются

 1.испражнения больного

 2.смывы с рук работников пищеблока и оборудования

 3.подозреваемые продукты

 4.верно 1 и 2

 5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 75

 В детских дошкольных учреждениях обязательно должен соблюдаться принцип:

1.возрастной комплектации групп

2.зонирования территории

3.групповой изоляции

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 76

 Обеспечение принципа групповой изоляции в детских дошкольных учреждениях достигается:

1.наличием у каждой группы игровой площадки

2.наличием у каждой группы ячейки с полным набором помещений

3.применением блочной композиции здания с отдельным входом

4.применением зеленых насаждений в качестве разделителей площадок

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 77

 Оптимальными с гигиенических позиций для детских дошкольных учреждений являются:

1.вместимость 280-320 мест

2.радиус обслуживания до 0,3 км

3.внутриквартальное размещение

4.верно 1 и 2

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 78

 При невозможности получить полную характеристику питания в детских дошкольных учреждениях питание детей оценивается:

1.по калорийности

2.по содержанию витамина С

3.по содержанию в рационе белков животного происхождения

4.верно 1 и 3

5.верно 2 и 3

 Вопрос N: 79

 При гигиеническом обследовании этажности здания для детей и подростков исходят:

1.из функциональных возможностей ведущих систем организма

2.из необходимости связи здания с участком

3.из требований пожарной и сейсмической безопасности

4.верно 1 и 2

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 80

 В детском дошкольном учреждении должны быть следующие санитарные документы:

1.санитарный журнал, журнал (или списки работников) медицинских обследований, личные санитарные книжки

2.бракеражные журналы

3.журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания

4.верно 1и 3

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 81

 Суточная двигательная активность дошкольника восполняется в большей мере во время:

1.утренней гимнастики

2.занятий в спортивных секциях

3.подвижных игр на воздухе

4.занятий по физическому воспитанию по программе дошкольного учреждения

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 82

 Физическое развитие детей и подростков зависит:

1.от биологических факторов

2.от социальных факторов

3.от состояния здоровья

4.верно 1 и 2

5.верно 1,2 и 3

 Вопрос N: 83

 При оценке взаимного расположения ПТУ и базового предприятия определяющим является:

1.время транспортно-пешеходной доступности базового предприятия

2.размер санитарно-защитной зоны базового предприятия

3.возможность инсоляции участка и здания ПТУ

4.господствующее направление ветров

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 84

 Предельная учебная нагрузка для учащихся 5-8 классов составляет:

1.26 час

2.28 час

3.30 час

4.32 час

5.34 час

Вопрос N: 85

Дос­та­точ­ность пло­ща­ди учеб­но-про­из­вод­ст­вен­ных мас­тер­ских про­фес­сио­наль­но­го учи­ли­ща оце­ни­ва­ет­ся с по­мо­щью:

1.рас­че­та пло­ща­ди на 1 уча­ще­го­ся и срав­не­ния ее с нор­ма­тив­ной

2.рас­че­та пло­ща­ди на 1 ра­бо­чее ме­сто и срав­не­ния ее с нор­ма­тив­ной

3.уче­та дос­та­точ­но­сти ко­ли­че­ст­ва ра­бо­чих мест и со­блю­де­ния раз­ры­вов ме­ж­ду ни­ми

4.уче­та дос­та­точ­но­сти ко­ли­че­ст­ва ра­бо­чих мест и со­блю­де­ния раз­ры­вов ме­ж­ду ни­ми с уче­том ви­да и га­ба­ри­тов обо­ру­до­ва­ния

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 86

Оп­ти­маль­ная ори­ен­та­ция для класс­ных ком­нат об­ще­об­ра­зо­ва­тель­ных школ, школ-ин­тер­на­тов:

1.Се­вер

2.За­пад

3.Юго-За­пад

4.Се­ве­ро-Вос­ток

5.Юго-Вос­ток

 Вопрос N: 87

 Ве­ду­щим ме­то­дом при изу­че­нии про­цес­са чте­ния (дви­же­ния глаз) яв­ля­ет­ся:

1.оп­ре­де­ле­ние кри­ти­че­ской час­то­ты слия­ния све­то­вых мель­ка­ний

2.элек­тро­оку­ло­гра­фия

3.хро­но­реф­лек­со­мет­рия

4.кор­рек­тур­ные про­бы

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 88

 Школь­ная ме­бель де­лит­ся на груп­пы с уче­том:

1.воз­рас­та де­тей

2.по­ла де­тей

3.со­стоя­ния здо­ро­вья де­тей

4.дли­ны те­ла де­тей

5.все вышеперечисленно верно

Вопрос N: 89

 При пра­виль­ном рас­са­жи­ва­нии уча­щих­ся в клас­се учи­ты­ва­ет­ся:

1.дли­на те­ла уча­ще­го­ся, со­стоя­ние ор­га­нов слу­ха и зре­ния, склон­ность к про­студ­ным за­бо­ле­ва­ни­ям

2.дли­на те­ла уча­ще­го­ся, склон­ность к про­студ­ным за­бо­ле­ва­ни­ям, ус­пе­вае­мость

3.дли­на те­ла уча­ще­го­ся, за­бо­ле­ва­ние ор­га­нов слу­ха и зре­ния, склон­ность к про­студ­ным за­бо­ле­ва­ни­ям, ус­пе­вае­мость, же­ла­ние уча­ще­го­ся

4.верно 1 и 2

5.верно 2 и 3

Вопрос N: 90

 При длительной работе с ПЭВМ наиболее выраженные изменения у детей и подростков отмечаются в состоянии:

1.зрительного анализатора

2.слухового анализатора

3.иммунной системы

4.кроветворной системы

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 91

 Для изучения умственной работоспособности детей старшего дошкольного возраста следует использовать:

1.корректурную буквенную пробу

2.тест-арифметические вычисления

3.эргометрию

4.корректурную фигурную пробу

5.тест Векслера

 Вопрос N: 92

 Ме­ро­прия­тия, на­прав­лен­ные на про­фи­лак­ти­ку пе­ре­утом­ле­ния, це­ле­со­об­раз­но проводить:

1.в фа­зе вра­ба­ты­вания

2.в фа­зе ус­той­чи­вой ра­бо­то­спо­соб­но­сти

3.в фа­зе сни­же­ния ра­бо­то­спо­соб­но­сти – зо­не неполной ком­пен­са­ции

4.в фа­зе сни­же­ния ра­бо­то­спо­соб­но­сти – зо­не ко­неч­но­го по­ры­ва

5.в фа­зе сни­же­ния ра­бо­то­спо­соб­но­сти – зо­не про­грес­сив­но­го па­де­ния ра­бо­то­спо­соб­но­сти

Вопрос N: 93

Ос­нов­ным ме­то­дом изу­че­ния ор­га­ни­за­ции за­ня­тий школьников яв­ля­ет­ся:

1.ис­сле­до­ва­ние ла­тент­но­го пе­рио­да зри­тель­но-мо­тор­ной ре­ак­ции до- и по­сле за­ня­тий

2.ис­сле­до­ва­ние ум­ст­вен­ной ра­бо­то­спо­соб­но­сти с по­мо­щью кор­рек­тур­ных проб до и по­сле за­ня­тий

3.ис­сле­до­ва­ние субъ­ек­тив­но­го со­стоя­ния с по­мо­щью тес­та САН (самочувствие, активность, настроение) до- и по­сле за­ня­тий

4.хро­но­мет­раж уро­ка

5.изу­че­ние вы­жи­вае­мо­сти зна­ний по­сле уро­ка

Вопрос N: 94

 Определение готовности к систематическому обучению в школе должно проводиться:

1.однократно, непосредственно перед поступлением в школу

2.однократно за год до поступления в школу

3.двукратно - за год до поступления и непосредственно перед поступлением в школу

4.двукратно - за 2 года до поступления и непосредственно перед поступлением в школу

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 95

 Факторы, вызывающие напряжение функциональных систем организма ребенка при поступлении в школу:

1.изменение динамического стереотипа

2.снижение двигательной активности

3.повышение статической нагрузки

4.усложнение дисциплинарных требований

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 96

 Об­лег­чен­ным днем в рас­пи­са­нии учеб­ных за­ня­тий для уча­щих­ся первых клас­сов дол­жен быть:

1.по­не­дель­ник

2.втор­ник

3.сре­да

4.чет­верг

5.пят­ни­ца

Вопрос N: 97

Трудовая деятельность подростков на постоянной основе разрешается:

1.с 14 лет

2.с 15 лет

3.с 16 лет

4.с 18 лет

5.с 20 лет

Вопрос N: 98

Труд подростков на временных работах в свободное от учебы время допускается:

1.с 13 лет

2.с 14 лет

3.с 15 лет

4.с 16 лет

5.с 18 лет

Вопрос N: 99

 Первая врачебно-профессиональная консультация должна быть проведена

1.при поступлении в школу

2.в 5-6 классе

3.в 8-9 классе

4.в 10-11 классе

5.при поступлении на работу или в начале профессионального обучения

Вопрос N:100

 Гигиенически рациональным является непрерывная продолжительность учебных занятий в школе не более:

1.2-3 недель

2.6-7 недель

3.10-12 недель

4.13-14 недель

5.15-16 недель

Вопрос N: 101

 По­ка­за­ни­ем к на­ча­лу физ­куль­тур­ных ми­нут на уро­ке яв­ля­ет­ся:

1.20-я ми­ну­та 45 ми­нут­но­го уро­ка

2.30-я ми­ну­та 45 ми­нут­но­го уро­ка

3.по­яв­ле­ние пер­во­на­чаль­ных при­зна­ков утом­ле­ния у от­дель­ных уча­щих­ся

4.по­яв­ле­ние пер­во­на­чаль­ных при­зна­ков утом­ле­ния у боль­шин­ст­ва уча­щих­ся

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 102

 Оценка эффективности физкультурного занятия для дошкольников проводится по показателям:

1.моторной плотности занятия

2.общей плотности занятия

3.среднего уровня частоты сердечных сокращений

4.верно 1 и 3

5.верно 1,2 и 3

Вопрос N: 103

 Ги­гие­ни­че­ски эф­фек­тив­ным для школь­ни­ков ос­нов­ной ме­ди­цин­ской груп­пы яв­ля­ет­ся урок физ­куль­ту­ры, ха­рак­те­ри­зую­щий­ся сле­дую­щи­ми по­ка­за­те­ля­ми:

1.мо­тор­ная плот­ность – 60%, мак­си­маль­ный при­рост пуль­са – 50%,

вос­ста­нов­ле­ние его к кон­цу уро­ка

2.мо­тор­ная плот­ность – 80%, мак­си­маль­ный при­рост пуль­са – 100%,

вос­ста­нов­ле­ние его на 3-й ми­ну­те по­сле уро­ка

3.мо­тор­ная плот­ность – 80%, при­рост пуль­са – 110%, вос­ста­нов­ле­ние его на 7-й ми­ну­те по­сле за­ня­тия

4.мо­тор­ная плот­ность – 50%, при­рост пуль­са – 100%, вос­ста­нов­ле­ние его на 6-й ми­ну­те по­сле за­ня­тия

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 104

 За­ня­тия с уча­щи­ми­ся под­го­то­ви­тель­ной груп­пы фи­зи­че­ско­го

вос­пи­та­ния ор­га­ни­зу­ют­ся:

1.вме­сте с ос­нов­ной, по той же про­грам­ме, с той же нагрузкой, но без сда­чи нор­ма­тивов;

2.вме­сте с ос­нов­ной, по той же про­грам­ме, но со сни­же­нной на­груз­кой и без сда­чи нор­ма­ти­вов

3.вме­сте с ос­нов­ной, но по сво­ей про­грам­ме

4.вне сет­ки рас­пи­са­ния, по сво­ей про­грам­ме

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 105

 При организации занятий в бассейне дошкольных образовательных учреждений рекомендуется:

1.промежуток времени между занятием и прогулкой должен быть не менее 50 минут

2.промежуток времени между занятием и прогулкой значения не имеет

3.холодовая нагрузка (проплывание под холодной струей, холодный душ) должна проводиться в начале занятия

4.посещение бассейна возможно только при наличии разрешения педиатра

5.верно 1,3 и 4

Вопрос N: 106

 Для тренировки ключевых профессионально значимых функций учащимся, осваивающим профессии радиотехнического и электронного производства следует рекомендовать занятия такими видами спорта, как:

1.баскетбол, настольный теннис

2.бег, лыжный спорт

3.спортивная гимнастика, акробатика

4.борьба вольная и классическая

5.велоспорт

Вопрос N: 107

 Био­ло­ги­че­ский воз­раст это:

1.пе­ри­од, про­жи­тый ре­бен­ком от ро­ж­де­ния до мо­мен­та об­сле­до­ва­ния

2.со­во­куп­ность мор­фо-функ­цио­наль­ных свойств ор­га­низ­ма,

за­ви­ся­щих от ин­ди­ви­ду­аль­но­го тем­па рос­та и раз­ви­тия

3.пе­ри­од от за­ча­тия до мо­мен­та об­сле­до­ва­ния

4.пе­ри­од от за­ча­тия до мо­мен­та ро­ж­де­ния

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 108

 Од­но­род­ная ста­ти­сти­че­ская со­во­куп­ность дан­ных для рас­че­та стан­дар­тов фи­зи­че­ско­го раз­ви­тия от­би­ра­ет­ся по сле­дую­щим при­зна­кам:

1.год ро­ж­де­ния, здо­ро­вье, пол, от­сут­ст­вие за­бо­ле­ва­ний в те­че­ние го­да,

ме­сто жи­тель­ст­ва, со­ци­аль­ное по­ло­же­ние ро­ди­те­лей

2.воз­раст, пол, ме­сто жи­тель­ст­ва, от­сут­ст­вие за­бо­ле­ва­ний в те­че­ние го­да,

на­цио­наль­ность

3.воз­раст, пол, эт­ни­че­ская груп­па, ме­сто жи­тель­ст­ва, здо­ро­вье

4.здо­ро­вье, пол, год ро­ж­де­ния, на­цио­наль­ность ро­ди­те­лей, ме­сто жи­тель­ст­ва

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 109

 Ме­то­д оцен­ки фи­зи­че­ско­го раз­ви­тия, при ко­то­ром наи­бо­лее пол­но

учи­ты­ва­ет­ся взаи­мо­связь дли­ны те­ла, мас­сы те­ла и ок­руж­но­сти груд­ной клет­ки:

1.ме­тод сиг­маль­ных от­кло­не­ний

2.ме­тод шкал рег­рес­сии

3.ме­тод цен­тиль­ных шкал

4.ме­тод рас­пре­де­ле­ния чис­лен­но­сти со­че­та­ния при­зна­ков

5.все вышеперечисленное верно

 Вопрос N: 110

 Основные признаки здоровья ребенка:

1.отсутствие на момент обследования болезней, нормальный уровень функций

2.нормальный уровень функций, гармоничное, соответствующее возрасту развитие

3.отсутствие на момент обследования болезней, нормальный уровень функций гармоничное, соответствующее возрасту развитие

4.отсутствие на момент обследования болезней

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 111

 Общей закономерностью изменения степени влияния биологических и социальных факторов на нервно-психическое развитие ребенка является:

1.с возрастом уменьшение влияния биологических и увеличение влияния социальных факторов

2.с возрастом увеличение влияния биологических и уменьшение влияния социальных факторов

3.с возрастом увеличение влияния и биологических и социальных факторов

4.с возрастом уменьшение влияния и биологических и социальных факторов

5.степень влияния факторов с возрастом практически не меняется

Вопрос N: 112

 Для определения длинников в антропометрических исследованиях у детей и подростков используется:

1.ростомер

2.антропометр

3.толстотный циркуль

4.скользящий циркуль

5.калипер

Вопрос N: 113

 Для измерения диаметров в антропометрических исследованиях у детей и подростков используется:

1.ростомер

2.антропометр

3.толстотный циркуль

4.скользящий циркуль

5.калипер

Вопрос N: 114

 От­меть­те, к ка­кой груп­пе здо­ро­вья от­но­сит­ся ре­бе­нок. При вра­чеб­ном ос­мот­ре ребенка с уча­сти­ем спе­циа­ли­стов ди­аг­но­сти­ро­ва­но: брон­хи­аль­ная ас­т­ма в ста­дии кли­ни­че­ской и ла­бо­ра­тор­ной ре­мис­сии. Фи­зи­че­ское и пси­хи­че­ское раз­ви­тие со­от­вет­ст­ву­ет воз­рас­ту, гар­мо­нич­ное. За год, пред­ше­ст­во­вав­ший об­сле­до­ва­нию, пе­ре­нес 2 ОРВИ :

1.1-я груп­па

2.2-я груп­па

3.3-я груп­па

4.4-я груп­па

5.5-я груп­па

Вопрос N: 115

От­меть­те, к ка­кой груп­пе здо­ро­вья от­но­сит­ся ре­бе­нок. При вра­чеб­ном ос­мотр ре ребенка с уча­сти­ем спе­циа­ли­стов хро­ни­че­ских за­бо­ле­ва­ний и мор­фо-функ­цио­наль­ных от­кло­не­ний не вы­яв­ле­но. Фи­зи­че­ское и пси­хи­че­ское раз­ви­тие со­от­вет­ст­ву­ет воз­рас­ту, гар­мо­нич­ное. За год, пред­ше­ст­во­вав­ший об­сле­до­ва­нию, пе­ре­нес 3 ОРВИ, ост­рую ка­та­раль­ную ан­ги­ну:

1.1-я груп­па

2.2-я груп­па

3.3-я груп­па

4.4-я груп­па

5.5-я груп­па

Вопрос N: 116

От­меть­те, к ка­кой груп­пе здо­ро­вья от­но­сит­ся ре­бе­нок. При вра­чеб­ном ос­мот­ре ребенка с уча­сти­ем спе­циа­ли­стов ди­аг­но­сти­ро­ва­но: су­ту­ло­ва­тая осан­ка. Фи­зи­че­ское и пси­хи­че­ское раз­ви­тие со­от­вет­ст­ву­ет воз­рас­ту, гар­мо­нич­ное. За год, пред­ше­ст­во­вав­ший об­сле­до­ва­нию, пе­ре­нес 3 ОРВИ:

1.1-я груп­па

2.2-я груп­па

3.3-я груп­па

4.4-я груп­па

5.5-я груп­па

Вопрос N: 117

Отметьте, к какой группе здоровья относится ребенок. При врачебном ос­мотре ребенка с участием специалистов хронических заболеваний и морфо-функциональных отклонений не выявлено. Физическое и психиче­ское развитие соответствует возрасту, гармоничное. За год, предшество­вавший обследованию, перенес 2 ОРВИ, ветряную оспу:

1.1-я группа

2.2-я группа

3.3-я группа

4.4-я группа

5.5-я группа

Вопрос N: 118

Отметьте, к какой группе здоровья относится ребенок. При врачебном
осмотре ребенка с участием специалистов диагностировано: хрониче­ский гастрит в стадии обострения. Физическое развитие отстает от возраста, дисгармоничное за счет дефицита массы тела. Психическое развитие соответствует возрасту, гармоничное. За год, предшествовавший обследованию, перенес 3 ОРВИ, парагрипп:

1.1-я группа

2.2-я группа

3.3-я группа

4.4-я группа

5.5-я группа

Вопрос N: 119

Вы­да­ча пред­пи­са­ний, ка­саю­щих­ся са­ни­тар­но-эпидемиологического бла­го­по­лу­чия дет­ско­го на­се­ле­ния, осу­ще­ст­в­ля­ет­ся:

1.специалистами тер­ри­то­ри­аль­ных органов Рос­пот­реб­над­зо­ра

2.со­труд­ни­ка­ми фе­де­раль­ных бюджетных уч­ре­ж­де­ний «Центр ги­гие­ны и эпи­де­мио­ло­гии»

3.ру­ко­во­ди­те­ля­ми уч­ре­ж­де­ний для де­тей и под­ро­ст­ков

4.ме­ди­цин­ски­ми ра­бот­ни­ка­ми уч­ре­ж­де­ний для де­тей и под­ро­ст­ков

5.все вышеперечисленное верно

Вопрос N: 120

Вы­да­ча са­ни­тар­но-эпи­де­мио­ло­ги­че­ских за­клю­че­ний на пред­ме­ты

дет­ско­го оби­хо­да осу­ще­ст­в­ля­ет­ся:

1.специалистами тер­ри­то­ри­аль­ных органов Рос­пот­реб­над­зо­ра

2.со­труд­ни­ка­ми фе­де­раль­ных бюджетных уч­ре­ж­де­ний «Центр ги­гие­ны и эпи­де­мио­ло­гии»

3.ру­ко­во­ди­те­ля­ми уч­ре­ж­де­ний для де­тей и под­ро­ст­ков

4.ме­ди­цин­ски­ми ра­бот­ни­ка­ми уч­ре­ж­де­ний для де­тей и под­ро­ст­ков

5.все вышеперечисленное

Вопрос N: 121

За­бо­ле­ва­ния де­тей, на­хо­дя­щих­ся в лет­них оз­до­ро­ви­тель­ных уч­ре­ж­де­ни­ях, ча­ще все­го про­ис­хо­дят при на­ру­ше­нии ги­гие­ни­че­ских тре­бований

1.по со­блю­де­нию ре­жи­ма дня

2.по ор­га­ни­за­ции фи­зи­че­ско­го вос­пи­та­ния

3.по ор­га­ни­за­ции тру­до­вой дея­тель­но­сти

4.по ор­га­ни­за­ции сна

5.по со­блю­де­нию са­ни­тар­но-про­ти­во­эпи­де­ми­че­ско­го ре­жи­ма пи­ще­бло­ка

**Критерии оценки тестирования:**

|  |  |
| --- | --- |
| % | Оценка  |
| До 70  | Неудовлетворительной  |
| 71-79 | Удовлетворительно  |
| 80-89 | Хорошо  |
| 90-100 | Отлично  |