

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«МЕДИКО-ПРИРОДНИЧИЙ УНІВЕРСИТЕТ»  
Кафедра  
МЕДСЕСТРИНСТВА І ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я  
НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА  
«Загальна гігієна»  
ЗАВДАННЯ ДО РУБІЖНОЇ АТЕСТАЦІЇ

**1. Дайте визначення предмету "Гігієна":**

- А. Наука, яка вивчає закономірності впливу навколишнього середовища на організм людини і суспільне здоров'я з метою обґрунтування гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил та профілактичних заходів, реалізація яких забезпечує оптимальні умови для життєдіяльності людини, збереження і зміцнення її здоров'я та запобігання виникненню різноманітних захворювань.
- В. Галузь медичних знань, що запроваджує у життя санітарні заходи.
- С. Наука, що розробляє критерії здоров'я людини.
- Д. Наука про санітарне благополуччя населення.
- Е. Наука, що вивчає закономірності розвитку патологічних процесів в організмі людини внаслідок впливу екзо- та ендогенних чинників навколишнього середовища з метою обґрунтування гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил та профілактичних заходів, реалізація яких забезпечує оптимальні умови для життєдіяльності людини, збереження і зміцнення її здоров'я та запобігання виникненню різноманітних захворювань.

**2. Укажіть головне призначення гігієни як галузі медичних знань:**

- А. Галузь медичних знань, що являє собою науку про збереження та зміцнення суспільного та індивідуального здоров'я шляхом здійснення профілактичних заходів.
- В. Галузь медичних знань, що запроваджує у життя санітарні заходи
- С. Галузь медичних знань, що являє собою науку, яка розробляє критерії здоров'я людини.
- Д. Галузь медичних знань, що являє собою науку про санітарне благополуччя населення.
- Е. Е Галузь медичних знань, що вивчає закономірності розвитку патологічних процесів в організмі людини внаслідок впливу екзо- та ендогенних чинників навколишнього середовища з метою обґрунтування гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил та профілактичних заходів, реалізація яких забезпечує оптимальні умови для життєдіяльності людини, збереження і зміцнення її здоров'я та запобігання виникненню різноманітних захворювань.

**3. Назвіть основну мету гігієни:**

- А. Збереження та зміцнення здоров'я людини.
- В. Вивчення стану навколишнього середовища.

- С. Вивчення етіології та патогенезу захворювань.
- Д. Обґрунтування гігієнічних нормативів та критеріїв здоров'я людини.
- Е. Прогнозування санітарної ситуації на перспективу.

**4. Укажіть основні шляхи досягнення основної мети гігієни:**

- А. Збереження і підвищення стійкості організму до несприятливих чинників навколишнього середовища та охорона і оздоровлення навколишнього середовища.
- В. Вивчення стану навколишнього середовища та стану здоров'я населення.
- С. Вивчення етіології та патогенезу захворювань.
- Д. Обґрунтування гігієнічних нормативів та критеріїв здоров'я людини.
- Е. Прогнозування санітарної ситуації на перспективу.

**5. Назвіть основні завдання гігієни як науки:**

- А. Все перераховане.
- В. Вивчення природних та антропогенних факторів навколишнього середовища та соціальних умов, що можуть впливати на здоров'я людини.
- С. Вивчення закономірностей впливу факторів та умов навколишнього середовища на організм людини або популяції.
- Д. Наукове обґрунтування і розробка гігієнічних нормативів, санітарних правил і норм та їх використання в практиці охорони здоров'я та народному господарстві.
- Е. Прогнозування санітарної ситуації на найближчу та віддалену перспективу з урахуванням планів розвитку народного господарства та визначення відповідних гігієнічних проблем.

**6. Назвіть основні періоди розвитку гігієни як науки:**

- А. Емпіричний та науково-експериментальний.
- В. Революційний та еволюційний.
- С. Ергономічний та фізіологічний.
- Д. Індустріальний та постіндустріальний.
- Е. Радянський та пострадянський.

**7. Назвіть фактори навколишнього середовища, що впливають на здоров'я людини:**

- А. Фізичні, хімічні, біологічні, психологічні.
- В. Колективні, індивідуальні, особистісні.
- С. Генетичні, фенотипічні.
- Д. Глобальні, популяційні, регіональні, індивідуальні.
- Е. Психологічні, психофізіологічні. Фізіологічні.

**8. Під профілактикою розуміють:**

- А. Систему державних, громадських та медичних заходів, що спрямовані на збереження та зміцнення здоров'я людей, виховання здорового молодого покоління, підвищення працездатності та продовження активного життя.
- В. Систему заходів, що спрямовані на підтримку чистоти приміщень різного призначення.
- С. Систему заходів, що спрямовані на забезпечення санітарного благополуччя населення.
- Д. Систему державних, громадських та медичних заходів, що спрямовані на виховання здорового молодого покоління, оптимізацію умов навчання та виховання, побуту, праці, відпочинку та харчування людей з метою зміцнення та збереження їх здоров'я.
- Е. Діяльність установ, органів та закладів санітарно-епідеміологічної служби.

**9. Перерахуйте основні види профілактики за характером спрямування:**

- A. Суспільна, особиста.
- B. Первинна, вторинна, третинна.
- C. Функціональна, інструментальна, лабораторна.
- D. Законодавча, адміністративна, самостійна.
- E. Примусова, усвідомлена.

**10. Перерахуйте основні види профілактики стосовно конкретних видів патологій:**

- A. Первинна, вторинна, третинна.
- B. Суспільна, особиста.
- C. Функціональна, інструментальна, лабораторна.
- D. Законодавча, адміністративна, самостійна.
- E. Примусова, усвідомлена.

**11. Суспільна профілактика являє собою:**

- A. Систему профілактичних заходів, що забезпечуються державними заходами, зафіксованими в законодавстві України.
- B. Систему профілактичних заходів, що передбачає боротьбу з перенавантаженням центральної нервової та інших систем, порушеннями режиму праці, відпочинку, харчування, гіпокінезією, вживанням алкоголю та тютюнопалінням.
- C. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження виникнення захворювання та зумовлюють вплив на механізми, які лежать в основі їх розвитку або на ризик-фактори, які сприяють їх виникненню.
- D. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження прогресування або загострення захворювань та полягає в ліквідації несприятливого впливу факторів навколишнього середовища і в систематичному диференційованому лікуванні хворого.
- E. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на запобігання рецидивів перенесених захворювань.

**12. Особиста профілактика являє собою:**

- A. Систему профілактичних заходів, що передбачає боротьбу з перенавантаженням центральної нервової та інших систем, порушеннями режиму праці, відпочинку, харчування, гіпокінезією, вживанням алкоголю та тютюнопалінням.
- B. Систему профілактичних заходів, що забезпечуються державними заходами, зафіксованими в законодавстві України про охорону здоров'я.
- C. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження виникнення захворювання та зумовлюють вплив на механізми, які лежать в основі їх розвитку або на ризик-фактори, які сприяють їх виникненню.
- D. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження прогресування або загострення захворювань та полягає в ліквідації несприятливого впливу факторів навколишнього середовища і в систематичному диференційованому лікуванні хворого.
- E. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на запобігання рецидивів перенесених захворювань.

**13. Первинна профілактика являє собою:**

- A. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження виникнення захворювання та зумовлюють вплив на механізми, які лежать в основі їх розвитку або на ризик-фактори, які сприяють їх виникненню.
- B. Систему профілактичних заходів, що забезпечуються державними заходами, зафіксованими в законодавстві України про охорону здоров'я.
- C. Систему профілактичних заходів, що передбачає боротьбу з перенавантаженням центральної нервової та інших систем, порушеннями режиму праці, відпочинку, харчування, гіпокінезією, вживанням алкоголю та тютюнопалінням.
- D. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження прогресування або загострення захворювань та полягає в ліквідації несприятливого впливу факторів навколишнього середовища і в систематичному диференційованому лікуванні хворого.
- E. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на запобігання рецидивів перенесених захворювань.

**14. Вторинна профілактика являє собою:**

- A. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження прогресування або загострення захворювань та полягає в ліквідації несприятливого впливу факторів навколишнього середовища і в систематичному диференційованому лікуванні хворого.
- B. Систему профілактичних заходів, що забезпечуються державними заходами, зафіксованими в законодавстві України про охорону здоров'я.
- C. Систему профілактичних заходів, що передбачає боротьбу з перенавантаженням центральної нервової та інших систем, порушеннями режиму праці, відпочинку, харчування, гіпокінезією, вживанням алкоголю та тютюнопалінням.
- D. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження виникнення захворювання та зумовлюють вплив на механізми, які лежать в основі їх розвитку або на ризик-фактори, які сприяють їх виникненню.
- E. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на запобігання рецидивів перенесених захворювань.

**15. Третинна профілактика являє собою:**

- A. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на запобігання рецидивів перенесених захворювань.
- B. Систему профілактичних заходів, що забезпечуються державними заходами, зафіксованими в законодавстві України про охорону здоров'я.
- C. Систему профілактичних заходів, що передбачає боротьбу з перенавантаженням центральної нервової та інших систем, порушеннями режиму праці, відпочинку, харчування, гіпокінезією, вживанням алкоголю та тютюнопалінням.
- D. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження виникнення захворювання та зумовлюють вплив на механізми, які лежать в основі їх розвитку або на ризик-фактори, які сприяють їх виникненню.
- E. Систему профілактичних заходів, що спрямовані на попередження прогресування або загострення захворювань та полягає в ліквідації несприятливого впливу факторів навколишнього середовища і в систематичному диференційованому лікуванні хворого.

**16. Санітарія – це:**

- A. Практичне застосування розроблених гігієнічною наукою нормативів, санітарних правил та рекомендацій, що забезпечують оптимізацію умов навчання, виховання, побуту, праці, відпочинку і харчування людей з метою зміцнення та збереження їх здоров'я.
- B. Діяльність установ, органів та закладів санітарно-епідеміологічної служби.
- C. Система заходів, що спрямовані на підтримку чистоти приміщень різного призначення.
- D. Система заходів, що спрямовані на забезпечення санітарного благополуччя населення.
- E. Система державних, громадських та медичних заходів, що спрямовані на виховання здорового молодого покоління, оптимізацію умов навчання, виховання, побуту, праці, відпочинку і харчування людей з метою зміцнення та збереження їх здоров'я.

**17. Назвіть провідні різновиди санітарії:**

- A. \*Все перераховане.
- B. Шкільна санітарія.
- C. Житлово-комунальна санітарія.
- D. Виробнича санітарія.
- E. Харчова санітарія.

**18. Назвіть специфічні методи гігієнічних досліджень:**

- A. Все перераховане.
- B. Епідеміологічний метод.
- C. Методи санітарного обстеження та санітарної експертизи.
- D. Метод гігієнічного експерименту.
- E. Метод санітарної освіти, гігієнічного виховання та навчання.

**19. Перерахуйте специфічні методи гігієнічних досліджень:**

- A. Епідеміологічний метод, метод санітарного обстеження, метод гігієнічного експерименту, метод санітарної експертизи, метод санітарної освіти, гігієнічного виховання та навчання.
- B. Експериментальний метод, економічний метод, історичний метод, медико-географічний метод, соціологічний метод, метод санітарної освіти, гігієнічного виховання та навчання.
- C. Епідеміологічний метод, контент-аналіз, метод експертної оцінки, метод структурного аналізу, метод математичного моделювання, метод санітарної освіти.
- D. Метод індивідуального порівняння, популяційний метод, медико-статистичний метод, метод гігієнічного виховання та навчання.
- E. Метод нечіткої логіки, метод нейронних мереж, метод прогностичної екстраполяції, метод мозкового штурму, метод санітарної освіти.

**20. Назвіть методи гігієнічних досліджень за напрямком реалізації:**

- A. Все перераховане.
- B. Методи санітарного обстеження та описання.
- C. Інструментально-лабораторні та математичні методи.
- D. Методи експериментального дослідження.
- E. Методи натурного спостереження та дослідження.

**21. Укажіть, який із наведених методів досліджень використовується для вивчення здоров'я населення:**

- A. Епідеміологічний метод.
- B. Метод санітарного обстеження.

- С. Метод гігієнічного експерименту.
- Д. Метод санітарної експертизи.
- Е. Метод санітарної освіти.

**22. Перерахуйте різновиди методу санітарного обстеження у ході проведення гігієнічних досліджень:**

- А. Санітарне описання та поглиблене санітарне обстеження.
- В. Санітарна експертиза та санітарно-статистичний метод.
- С. Медичне обстеження популяцій та клінічний нагляд за добровольцями.
- Д. Лабораторний та натурний гігієнічний експеримент.
- Е. Метод прогновної екстраполяції та епідеміологічний метод.

**23. Перерахуйте різновиди методу гігієнічного експерименту:**

- А. Лабораторний та натурний гігієнічний експеримент.
- В. Санітарна експертиза та санітарно-статистичний метод.
- С. Медичне обстеження популяцій та клінічний нагляд за добровольцями.
- Д. Санітарний опис та поглиблене санітарне обстеження.
- Е. Метод прогностичної екстраполяції та епідеміологічний метод.

**Тема №2. Методика визначення гігієнічної оцінки природного та штучного освітлення приміщень.**

**1. Назвіть основні гігієнічні вимоги до освітлення приміщень:**

- А. Повинно бути за спектром максимально наближеним до природного, повинно бути достатнім, рівномірним, не повинно погіршувати хімічних та фізичних якостей повітряного середовища, не повинно створювати відблисків та різких тіней.
- В. Повинно бути за спектром максимально наближеним до природного, повинно бути розсіяне, повинно бути достатнє, повинно бути естетично привабливим.
- С. Повинно бути розсіяне, повинно бути достатнє, повинно бути естетично привабливим, повинно забезпечувати бактерицидну дію.
- Д. Повинно бути естетично привабливим, повинно забезпечувати бактерицидну дію, повинно бути рівномірним, повинно забезпечувати загальностимулюючий вплив на організм.
- Е. Повинно бути естетично привабливим, повинно забезпечувати бактерицидну дію, повинно забезпечувати загальностимулюючий вплив на організм, не повинно створювати відблисків та різких тіней.

**2. Укажіть, які фактори впливають на рівень природної освітленості приміщень:**

- А. Зовнішні, внутрішні.
- В. Мікробіологічні, біологічні.
- С. Фізичні, хімічні.
- Д. Радіологічні, біологічні.
- Е. Технічні, технологічні.

**3. Назвіть зовнішні фактори, від яких залежить природне освітлення приміщень:**

- А. Географічна широта, клімат місцевості, сезон року, години дня, затінюючі об'єкти (будинки, дерева).

- В. Кількість вікон, географічна широта, орієнтація вікон, широта скла, пора року
- С. Географічна широта, орієнтація вікон, клімат місцевості, широта скла, висота підвіконня, години дня.
- Д. Орієнтація вікон, клімат місцевості, ширина скла, висота підвіконня, години дня.
- Е. Кількість вікон, орієнтація вікон, ширина скла, висота підвіконня, години дня, затінюючі об'єкти (будинки, дерева).

**4. Назвіть внутрішні фактори, від яких залежить природне освітлення приміщень:**

- А. Орієнтація вікон, кількість вікон, їх конструкція, якість та чистота скла, наявність квітів, фіранок, яскравість (відбиваюча здатність стін, стелі, меблі, висота підвіконня, висота вікна.
- В. Орієнтація вікон, наявність будівель, дерев, кількість вікон, їх конструкція, якість та чистота скла, наявність квітів, фіранок.
- С. Наявність будівель, кількість вікон, їх конструкція, дерев, наявність квітів, фіранок, клімат місцевості, яскравість (відбиваюча здатність стін, стелі, меблів, географічна широта.
- Д. Орієнтація вікон, наявність будівель, дерев, клімат місцевості, клімат місцевості, яскравість (відбиваюча здатність стін, стелі, меблів, висота підвіконня, висота вікна, географічна широта.
- Е. Наявність будівель, дерев, клімат місцевості, географічна широта, орієнтація вікон, кількість вікон, їх конструкція.

**5. Назвіть чинник, що не впливає на рівень природного освітлення:**

- А. Вид освітлювальної арматури.
- В. Орієнтація будівель.
- С. Площа засклення вікон.
- Д. Пора року, доби.
- Е. Географічна широта.

**6. Назвіть основні системи природного освітлення:**

- А. Бокова, верхня, комбінована.
- В. Пряма, бокова, загальна.
- С. Загальна, місцева, верхня.
- Д. Проміжна, комбінована, нижня.
- Е. Проміжна, нижня, побічна.

**7. Назвіть основні типи інсоляційного режиму:**

- А. Максимальний, помірний, мінімальний.
- В. Прямий, боковий, змішаний.
- С. Загальний, місцевий, змішаний.
- Д. Проміжний, комбінований, змішаний.
- Е. Природний, штучний, змішаний.

**8. Укажіть, в чому полягає основне гігієнічне значення штучного освітлення:**

- А. Найважливіша умова забезпечення комфорту та засіб розширення активної діяльності людини.
- В. Стимулює життєдіяльність організму.
- С. Посилює обмін речовин.
- Д. Покращує загальне самопочуття.

Е. Підвищує емоційний настрій, підвищує працездатність.

**9. Назвіть фізичні характеристики штучного освітлення:**

- А. \*Все перераховане.
- В. Сила світла.
- С. Світловий потік.
- Д. Освітленість.
- Е. Яскравість.

**10. Назвіть фізичні характеристики штучного освітлення:**

- А. Все перераховане.
- В. Сила світла.
- С. Коефіцієнт відбиття.
- Д. Коефіцієнт світло пропускання.
- Е. Світність.

**11. Укажіть основні типи люмінесцентних ламп:**

- А. Все перераховане.
- В. Лампи денного світла (ЛД).
- С. Лампи білого світла (ЛБ).
- Д. Лампи теплого білого світла (ЛТБ).
- Е. Лампи денного світла ртутні (ЛДР).

**12. Назвіть основні різновиди люмінесцентних ламп, які використовуються для організації штучного освітлення:**

- А. Все перераховане
- В. Лампи білого світла
- С. Лампи холодно-білого світла
- Д. Лампи денного світла
- Е. Лампи тепло-білого світла.

**13. Укажіть, з якою метою використовують освітлювальну арматуру:**

- А. Для захисту від засліплюючої дії та перерозподілу світлового потоку
- В. Для захисту джерела світла від дії мікроорганізмів
- С. Для захисту джерела світла від механічних пошкоджень
- Д. Для захисту джерела світла від вологи
- Е. Для захисту джерела світла від вибухонебезпечних газів.

**14. Укажіть основні типи освітлювальної арматури:**

- А. Все перераховане
- В. Освітлювальна арматура прямого світла
- С. Освітлювальна арматура рівномірно-розсіяного світла
- Д. Освітлювальна арматура відбитого і відбито-розсіяного світла
- Е. Освітлювальна арматура направлено-розсіяного світла.



**Тема №3 Методика визначення і гігієнічної оцінки температурно-вологісного режиму приміщень та напрямку і швидкості руху повітря.**

**1. Укажіть функцію організму, яка є найбільш чутливою до змін мікрокліматичних умов:**

- A. Терморегуляція
- B. Травлення
- C. Дихання
- D. Діяльність серцево-судинної системи
- E. Діяльність системи виділення.

**2. Укажіть природу процесів, які відбуваються під час терморегуляції організму:**

- A. фізична
- B. хімічна
- C. біологічна
- D. механічна
- E. Мікробіологічна

**3. Назвіть прилади, що використовуються для визначення температури повітря:**

- A. Термометр, термограф
- B. Гігрометр, барометр
- C. Гігрометр, гігрограф
- D. Термометр, кататермометр, гігрограф
- E. Барометр, барограф

**4. Назвіть основні види приладів для вимірювання температури повітря:**

- A. Все перераховане
- B. Спиртові термометри
- C. Ртутні термометри
- D. Електричні термометри
- E. Термограф

**5. Укажіть, який прилад використовують для тривалої реєстрації добових коливань температури повітря:**

- A. Термограф
- B. Електротермометр
- C. Анеометр
- D. Електроаспіратор
- E. Гігрограф

**6. Укажіть, в яких одиницях вимірюється температура повітря:**

- A. Все перераховане
- B. Градуси Цельсія, °C
- C. Градуси Фаренгейта, °F
- D. Градуси Реомюра, °R
- E. Градуси Кельвіна, °K

**7. Укажіть, в скількох точках проводиться вимірювання температури повітря для повної характеристики температурного режиму приміщень:**

- A. В 6 та більше точках
- B. В 5 точках
- C. В 4 точках
- D. В 2 точках
- E. В одній точці в центрі приміщення

**8. Назвіть ознаки комфортного теплового самопочуття людини:**

- A. Все перераховане
- B. Фізіологічна рівновага механізмів терморегуляції
- C. Оптимальний функціональний стан центральної нервової системи
- D. Висока продуктивність праці
- E. Добре теплове відчуття

**9. Укажіть фактор, що перебуває в основі виникнення такого стану, як “тепловий удар”:**

- A. Перевага теплопродукції над тепловіддачею
- B. Результат дії ультрафіолетового випромінювання
- C. Перевага тепловіддачі над теплоутворенням
- D. Специфічне алергічне захворювання
- E. Імунодефіцитний стан

**10. Укажіть фактор, що перебуває в основі виникнення такого стану, як “сонячний удар”:**

- A. Еритематозне запалення мозкових оболонок внаслідок дії інфрачервоного випромінювання
- B. Алергічне захворювання внаслідок дії ультрафіолетового випромінювання
- C. Імунодефіцитний стан внаслідок дії інфрачервоного випромінювання
- D. Ураження сітківки ока внаслідок дії видимого світла
- E. Інфекційне захворювання внаслідок дії ультрафіолетового випромінювання

**11. Назвіть методи оцінки комплексного впливу мікрокліматичних факторів на організм людини:**

- A. Кататермометрія, визначення еквівалентно-ефективної та результуючої температури
- B. Кататермометрія, визначення середньої температури
- C. Психрометрія, анемометрія
- D. Визначення швидкості та напрямку руху повітря, кататермометрія
- E. Біодозиметрія, визначення зон теплового комфорту

**12. Назвіть хімічну сполуку, що використовують як санітарний показник чистоти повітря закритих приміщень:**

- A. Діоксид вуглецю
- B. Оксид азоту
- C. Аміак
- D. Сірководень
- E. Оксид вуглецю

**13. Укажіть, в чому полягає гігієнічне значення діоксиду вуглецю у повітрі приміщень:**

- A. Непрямий індикаторний показник антропогенного забруднення повітря приміщень
- B. Прямий індикаторний показник антропогенного забруднення повітря приміщень
- C. Непрямий показник забруднення атмосферного повітря

- D. Прямий показник забруднення атмосферного повітря
- E. Регулятор дихального центру

**14. Дайте визначення поняття “окислюваність повітря”:**

- A. Кількість атомарного кисню, необхідного для окислення органічних сполук в  $1 \text{ м}^3$  повітря за допомогою титрованого розчину біхромату калію  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$
- B. Кількість атомарного азоту, необхідного для окислення органічних сполук в  $1 \text{ м}^3$  повітря за допомогою титрованого розчину біхромату калію  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$
- C. Кількість діоксиду вуглецю, необхідного для окислення органічних сполук в  $1 \text{ м}^3$  повітря за допомогою титрованого розчину біхромату калію  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$
- D. Кількість атомарного кисню, необхідного для окислення органічних сполук в  $1 \text{ м}^3$  повітря за допомогою титрованого розчину хлориду натрію  $\text{NaCl}$
- E. Кількість атомарного кисню, необхідного для окислення органічних сполук в  $1 \text{ м}^3$  повітря за допомогою титрованого розчину сірчаної кислоти  $\text{H}_2\text{SO}_4$

**15. Укажіть смертельну концентрацію діоксиду вуглецю у повітрі:**

- A. Понад 7%
- B. 1-2%
- C. 2-5%
- D. 5-7%
- E. 50-100%

**16. Перерахуйте методи оцінки якості повітря у житловому приміщенні:**

- A. Органолептичний, фізичний (ступінь запиленості), хімічний (вміст діоксиду вуглецю), бактеріологічний (кількість мікроорганізмів)
- B. Органолептичний, фізичний (шумо-вібраційна обстановка), хімічний (вміст кисню), бактеріологічний (колі-титр та колі-індекс)
- C. Органолептичний, фізичний (концентрація токсичних хімічних речовин), хімічний (вміст інертних газів), бактеріологічний (кількість мікроорганізмів)
- D. Органолептичний, лабораторний, розрахунковий
- E. Спектрофотометричний, калориметричний, статистичний

**17. Перерахуйте фактори, які сприяють природній вентиляції приміщень:**

- A. Різниця температур зовнішнього і кімнатного повітря, наявність витяжних вентиляційних каналів, наявність дефлекторів на даху будинків
- B. Температура приміщень, відносна вологість приміщень, швидкість руху повітря у приміщеннях
- C. Підвищення концентрації діоксиду вуглецю, підвищення концентрації азоту, підвищення концентрації антропогенних речовин
- D. Сила вітру, напрямок руху повітря, охолоджувальна здатність повітря
- E. Достатня потужність і кількість припливних вентиляторів, достатня потужність і кількість витяжних вентиляторів

**18. Назвіть засоби забезпечення природної вентиляції приміщень:**

- A. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, підвіконні канали
- B. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, вентилятори
- C. Витяжна шафа, витяжний зонт, витяжний кожух, бортові відсмоктувачі
- D. Засоби для припливної, витяжної та припливно-витяжної вентиляції

Е. Кватирки, фрамуги

**19. Назвіть види вентиляції за способом організації обміну повітря в приміщення:**

- А. Загальна, місцева
- В. Природна, штучна припливна, штучна витяжна, штучна припливно-витяжна
- С. Централізована, децентралізована
- Д. Первинна, вторинна, третинна
- Е. З регенерацією повітря, без регенерацією повітря

**20. Назвіть види вентиляції за способом надходження повітря в приміщення:**

- А. Природна, штучна припливна, штучна витяжна, штучна припливно-витяжна
- В. Загальна, місцева
- С. Централізована, децентралізована
- Д. Первинна, вторинна, третинна
- Е. З регенерацією повітря, без регенерацією повітря

**21. Назвіть види загальної штучної вентиляції приміщень:**

- А. Припливна, витяжна, припливно-витяжна
- В. Загальна, місцева
- С. Централізована, децентралізована
- Д. Механічна, вакуумна, комбінована
- Е. Первинна, вторинна, третинна

**22. Назвіть види та засоби загальної штучної вентиляції приміщень:**

- А. Засоби для припливної, витяжної та припливно-витяжної вентиляції
- В. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, підвіконні канали
- С. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, вентилятори
- Д. Витяжна шафа, витяжний зонт, витяжний кожух, бортові відсмоктувачі
- Е. Кватирки, фрамуги

**23. Назвіть засоби місцевої штучної вентиляції:**

- А. Витяжна шафа, витяжний зонт, витяжний кожух, бортові відсмоктувачі
- В. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, підвіконні канали
- С. Кватирки, фрамуги, витяжні вентиляційні канали, дефлектори, вентилятори
- Д. Засоби для припливної, витяжної та припливно-витяжної вентиляції
- Е. Кватирки, фрамуги

**24. Перерахуйте основні гігієнічні показники, які характеризують якість вентиляції приміщень:**

- А. Повітряний куб, об'єм вентиляції, кратність обміну повітря, концентрація діоксиду вуглецю
- В. Орієнтація приміщень, наявність кватірок, наявність фрамуг
- С. Об'єм вентиляції, об'єм вентиляційного повітря, концентрація кисню
- Д. Концентрація кисню, концентрація діоксиду вуглецю, концентрація антропогенних
- Е. Площа приміщення, об'єм приміщення, кількість людей, що перебувають у приміщенні

**25. Укажіть критерій оцінки ефективності природної вентиляції:**

- А. Концентрація діоксиду вуглецю
- В. Концентрація кисню
- С. Концентрація інертних газів

- D. Теплове самопочуття
- E. Кратність обміну повітря

**26. Назвіть показники оцінки ефективності штучної вентиляції:**

- A. Кратність обміну повітря, концентрація діоксиду вуглецю
- B. Кратність обміну повітря, концентрація кисню
- C. Кратність обміну повітря, концентрація інертних газів
- D. Коефіцієнт аерації, теплове самопочуття
- E. Коефіцієнт аерації, теплове самопочуття, охолоджувальна здатність повітря

**Тема №4. Методика санітарного обстеження джерел водопостачання та відбору проб води для бактеріологічного та санітарно-хімічного дослідження.**

**1. Укажіть, в чому полягає епідеміологічна роль води:**

- A. Вода є фактором передачі цілого ряду збудників хвороб з фекально-оральним та іншими механізмами передачі
- B. Обумовлена скиданням у відкриті водойми, які використовуються для централізованого водопостачання, недостатньо знешкоджених, або зовсім не знешкоджених господарсько-побутових, промислових стічних вод, змивів з полів штучних добрив, отрутохімікатів тощо
- C. Вода використовується з лікувальною метою, для реабілітації реконвалесцентів (споживання мінеральних вод, лікувальні ванни), а також як фактор загартовування (купання, плавання, обтирання)
- D. Вода використовується як засіб приготування їжі, складова частина харчового раціону, засіб підтримання чистоти тіла, одягу, білизни, посуду, житлових. громадських, виробничих приміщень, території населених пунктів тощо
- E. Вода використовується у сільському господарстві (для зрошування у рослинництві та садівництві, тепличних господарствах, птахівницьких та тваринницьких комплексах), промисловості (харчова, хімічна, металургійна промисловість тощо) та як траса для водного (пасажирського, вантажного) транспорту

**2. Укажіть, у поширенні яких інфекційних захворювань може брати участь вода:**

- A. Все перераховане
- B. Вода є фактором передачі збудників хвороб з фекально-оральним механізмом передачі
- C. Вода є фактором передачі захворювань шкіри
- D. Вода є фактором передачі захворювань слизових оболонок
- E. Вода є середовищем розмноження комах та інших переносників хвороб

**3 Укажіть, в чому полягає токсикологічна роль води:**

- A. Обумовлена скиданням у відкриті водойми, які використовуються для централізованого водопостачання, недостатньо знешкоджених, або зовсім не знешкоджених господарсько-побутових, промислових стічних вод, змивів з полів штучних добрив, отрутохімікатів тощо
- B. Вода є фактором передачі цілого ряду збудників хвороб з фекально-оральним та іншими механізмами передачі

- С. Вода використовується з лікувальною метою, для реабілітації реконвалесцентів (споживання мінеральних вод, лікувальні ванни), а також як фактор загартовування (купання, плавання, обтирання)
- Д. Вода використовується як засіб приготування їжі, складова частина харчового раціону, засіб підтримання чистоти тіла, одягу, білизни, посуду, житлових. громадських, виробничих приміщень, території населених пунктів тощо
- Е. Вода використовується у сільському господарстві (для зрошування у рослинництві та садівництві, тепличних господарствах, птахівницьких та тваринницьких комплексах), промисловості (харчова, хімічна, металургійна тощо) та як траса для водного (пасажирського, вантажного) транспорту

**4. Укажіть, в чому полягає бальнеологічна роль води:**

- А. Вода використовується з лікувальною метою, для реабілітації реконвалесцентів (споживання мінеральних вод, лікувальні ванни), а також як фактор загартовування (купання, плавання, обтирання)
- В. Вода є фактором передачі цілого ряду збудників хвороб з фекально-оральним та іншими механізмами передачі
- С. Обумовлена скиданням у відкриті водойми, які використовуються для централізованого водопостачання, недостатньо знешкоджених, або зовсім не знешкоджених господарсько-побутових, промислових стічних вод, змивів з полів штучних добрив, отрутохімікатів тощо
- Д. Вода використовується як засіб приготування їжі, складова частина харчового раціону, засіб підтримання чистоти тіла, одягу, білизни, посуду, житлових. громадських, виробничих приміщень, території населених пунктів тощо
- Е. Вода використовується у сільському господарстві (для зрошування у рослинництві та садівництві, тепличних господарствах, птахівницьких та тваринницьких комплексах), промисловості (харчова, хімічна, металургійна тощо) та як траса для водного (пасажирського, вантажного) транспорту

**5. Укажіть, в чому полягає господарсько-побутова роль води:**

- А. Вода використовується як засіб приготування їжі, складова частина харчового раціону, засіб підтримання чистоти тіла, одягу, білизни, посуду, житлових. громадських, виробничих приміщень, території населених пунктів тощо
- В. Вода є фактором передачі цілого ряду збудників хвороб з фекально-оральним та іншими механізмами передачі
- С. Обумовлена скиданням у відкриті водойми, які використовуються для централізованого водопостачання, недостатньо знешкоджених, або зовсім не знешкоджених господарсько-побутових, промислових стічних вод, змивів з полів штучних добрив, отрутохімікатів тощо
- Д. Вода використовується з лікувальною метою, для реабілітації реконвалесцентів (споживання мінеральних вод, лікувальні ванни), а також як фактор загартовування (купання, плавання, обтирання)
- Е. Вода використовується у сільському господарстві (для зрошування у рослинництві та садівництві, тепличних господарствах, птахівницьких та тваринницьких комплексах), промисловості (харчова, хімічна, металургійна тощо) та як траса для водного (пасажирського, вантажного) транспорту

**6. Укажіть, в чому полягає народногосподарська роль води:**

- A. Вода використовується у сільському господарстві (для зрошування у рослинництві та садівництві, тепличних господарствах, птахівницьких та тваринницьких комплексах), промисловості (харчова, хімічна, металургійна тощо) та як траса для водного (пасажирського, вантажного) транспорту
- B. Вода є фактором передачі цілого ряду збудників хвороб з фекально-оральним та іншими механізмами передачі
- C. Обумовлена скиданням у відкриті водойми, які використовуються для централізованого водопостачання, недостатньо знешкоджених, або зовсім не знешкоджених господарсько-побутових, промислових стічних вод, змивів з полів штучних добрив, отрутохімікатів тощо
- D. Вода використовується з лікувальною метою, для реабілітації реконвалесцентів (споживання мінеральних вод, лікувальні ванни), а також як фактор загартовування (купання, плавання, обтирання)
- E. Вода використовується як засіб приготування їжі, складова частина харчового раціону, засіб підтримання чистоти тіла, одягу, білизни, посуду, житлових. громадських, виробничих приміщень, території населених пунктів тощо

**7. Назвіть кишкові інфекції бактеріальної етіології, що можуть передаватися через воду:**

- A. Черевний тиф, паратиф А і В, холера, дизентерія, сальмонельоз, ешеріхіоз, туляремія тощо
- B. Вірусний гепатит А, вірусний гепатит Е, поліомієліт, ентеровірусні захворювання, викликані вірусами Коксакі, ЕКХО тощо
- C. Аскаридоз, трихоцефальоз, анкілостромідоз тощо
- D. Ехінококоз, гіменолепідоз тощо
- E. Амебна дизентерія (амебіаз), лямбліоз тощо

**8. Назвіть кишкові інфекції бактеріальної етіології, що можуть передаватися через воду:**

- A. Вірусний гепатит А, вірусний гепатит Е, поліомієліт, ентеровірусні захворювання, викликані вірусами Коксакі, ЕКХО тощо
- B. Черевний тиф, паратиф А і В, холера, дизентерія, сальмонельоз, ешеріхіоз, туляремія тощо
- C. Аскаридоз, трихоцефальоз, анкілостромідоз тощо
- D. Ехінококоз, гіменолепідоз тощо
- E. Амебна дизентерія (амебіаз), лямбліоз тощо

**9. Назвіть геогельмінтози, що можуть передаватися через воду:**

- A. Аскаридоз, трихоцефальоз, анкілостомідоз тощо
- B. Черевний тиф, паратиф А і В, холера, дизентерія, сальмонельоз, ешеріхіоз, туляремія тощо
- C. Вірусний гепатит А, вірусний гепатит Е, поліомієліт, ентеровірусні захворювання, викликані вірусами Коксакі, ЕКХО тощо
- D. Ехінококоз, гіменолепідоз тощо
- E. Амебна дизентерія (амебіаз), лямбліоз тощо

**10. Назвіть біогельмінтози, що можуть передаватися через воду:**

- A. Ехінококоз, гіменолепідоз тощо
- B. Черевний тиф, паратиф А і В, холера, дизентерія, сальмонельоз, ешеріхіоз, туляремія тощо
- C. Туляремія, лептоспіроз, бруцельоз тощо
- D. Аскаридоз, трихоцефальоз, анкілостомідоз тощо
- E. Амебна дизентерія (амебіаз), лямбліоз тощо

**11. Назвіть інфекції протозойної етіології, що можуть передаватися через воду:**

- A. Ехінококоз, гіменолепідоз тощо
- B. Черевний тиф, паратиф А і В, холера, дизентерія, сальмонельоз, ешеріхіоз, туляремія тощо
- C. Туляремія, лептоспіроз, бруцельоз тощо
- D. Аскаридоз, трихоцефальоз, анкілостомідоз тощо
- E. Амебна дизентерія (амебіаз), лямбліоз тощо

**12. Назвіть гігієнічні вимоги до якості питної води:**

- A. Вода повинна мати добрі органолептичні властивості та оптимальний хімічний склад, бути токсикологічно нешкідливою і епідеміологічно безпечною, радіоактивність води має бути в межах встановлених рівнів
- B. бути придатною за хімічним складом, не містити патогенних мікроорганізмів та інших збудників захворювань
- C. Вода повинна бути нешкідливою за своїм хімічним складом та фізичними властивостями
- D. Вода не повинна містити сапрофітних та патогенних мікроорганізмів
- E. Вода повинна бути приємною на смак, мати приємний запах та бути прозорою
- F. Вода не повинна викликати захворювань у людей та тварин, які її споживають

**13. Перерахуйте гігієнічні вимоги до якості питної води:**

- A. Все перераховане
- B. Вода повинна мати добрі органолептичні властивості та оптимальний хімічний склад
- C. Вода повинна бути токсикологічно нешкідливою (відсутність токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях)
- D. Вода повинна бути епідеміологічно безпечною (відсутність збудників інфекційних захворювань, гельмінтозів тощо)
- E. Радіоактивність води має бути в межах встановлених рівнів

**Тема №5 Методика гігієнічної оцінки питної води за даними санітарного обстеження систем водопостачання та результатами лабораторного аналізу проб.**

**1. Перерахуйте основні функції і ролі води:**

- A. Все перераховане
- B. Фізіологічні функції
- C. Епідеміологічна та токсикологічна роль
- D. Бальнеологічна роль
- E. Господарсько-побутова та народногосподарська ролі

**2. Перерахуйте основні фізіологічні функції води:**

- A. Все перераховане
- B. Пластична функція
- C. Обмінно-гомеостатична функції та функція підтримання осмотичного тиску і кислотно-лужної рівноваги
- D. Терморегуляційна функція
- E. Транспортна функція



**3. Фізіологічна потреба людини у воді в умовах помірного клімату становить:**

- A. 2,5-3 л/добу
- B. 1,5-2 л/добу
- C. 3-5 л/добу
- D. 0,5-1 л/добу
- E. 4-7 л/добу

**4. Укажіть, яка мінімальна кількість води необхідна людині для покриття комунально-побутових потреб в умовах міської місцевості?**

- A. 150 л/добу
- B. 50 л/добу
- C. 100 л/добу
- D. 10 л/добу
- E. 400 л/добу

**5. Назвіть основні види джерел господарсько-питного водопостачання:**

- A. Підземні та поверхневі
- B. Природні та штучні
- C. Загальні та локальні
- D. Централізовані та децентралізовані
- E. Активні та пасивні

**6. Укажіть основні види підземних джерел господарсько-питного водопостачання:**

- A. Все перераховане
- B. Міжпластові напірні (артезіанські) та ненапірні води
- C. Ґрунтові води
- D. Джерельні води
- E. Верховодка

**7. Укажіть основні джерела забруднення поверхневих водойм:**

- A. Все перераховане
- B. Води поверхневого стоку: дощові, зливові води, води, що утворюються під час танення снігів
- C. Промислові стічні води
- D. Стічні води з сільськогосподарських ланів
- E. Забруднення внаслідок використання водойми для транспортних (пасажирське та вантажне пароплавання, лісосплав) цілей

**8. Найкращим джерелом водопостачання з точки зору якості води для задоволення господарсько-побутових та питних потреб населення є:**

- A. Міжпластові води
- B. Ґрунтові води
- C. Непроточні поверхневі води
- D. Штучно створені водоймища
- E. Проточні поверхневі води

**9. Назвіть, яка вода має назву артезіанська:**

- A. Міжпластова напірна
- B. Міжпластова безнапірна
- C. Мінералізована
- D. Глибока міжпластова
- E. Чиста

**10. Назвіть позиції, які включає у свою структуру санітарного обстеження джерел водопостачання:**

- A. Санітарно-топографічне обстеження джерела води, санітарно-технічне обстеження стану обладнання джерела води, санітарно-епідеміологічне обстеження району розміщення джерела води
- B. Санітарно-топографічне обстеження джерела води, санітарно-архітектурне обстеження стану обладнання джерела води, санітарно-епідеміологічне обстеження району розміщення джерела води
- C. Санітарно-топографічне обстеження джерела води, санітарно-технічне обстеження стану обладнання джерела води, санітарно-ендемічне обстеження району розміщення джерела води
- D. Санітарно-топографічне обстеження джерела води, санітарно-технічне обстеження стану обладнання джерела води, ветеринарне обстеження району розміщення джерела води
- E. Картографічне обстеження джерела води, санітарно-технічне обстеження стану обладнання джерела води, санітарно-епідеміологічне обстеження району розміщення джерела води

**11. Дайте визначення поняття “дебіт” вододжерела:**

- A. Продуктивність (потужність) вододжерела
- B. Об’єм води у вододжерелі
- C. Глибина вододжерела
- D. Швидкість течії води у вододжерелі
- E. Час, за який відновиться вода у вододжерелі

**12. Назвіть засіб, що використовується для здійснення відбору проб води з відкритих водойм та криниць:**

- A. Батометр
- B. Барометр
- C. Бутирометр
- D. Барограф
- E. Біодозиметр

**13. Назвіть, з якого місця водойми забирають пробу води для проведення аналізу:**

- A. З місця водозабору
- B. На середині водойми
- C. На глибині 0,5 м
- D. На відстані 1 м від берега
- E. Біля берега

**14. До проби води, що направляється до лабораторії для проведення санітарно-хімічного дослідження, обов'язково має додаватися:**

- A. Супровідний лист
- B. Паспорт вододжерела або водопроводу, де була відібрана проба
- C. Ксерокопія паспорта особи, що здійснювала відбір проби
- D. Ксерокопія документа про освіту особи, що відбирала пробу води
- E. Ксерокопія санітарної книжки особи, що відбирала пробу води

**15. Назвіть основні системи водопостачання:**

- A. Централізована та децентралізована
- B. Природна та штучна
- C. Загальна та локальна
- D. Підземна та поверхнева
- E. Активна та пасивна

**16. Укажіть, що являє собою процес підготовки питної води (водопідготовки):**

- A. Технологічний процес, який здійснюється для доведення показників безпечності та якості питної води до рівнів гігієнічних нормативів
- B. Технологічний процес обробки питної води для збільшення концентрації мінеральних речовин, зокрема макро- і мікроелементів (штучна мінералізація або розведення)
- C. Комплекс заходів з ремонту, чищення та дезінфекції колодязів, які проводяться з профілактичною метою або у разі забруднення води в них
- D. Технологічний процес, який здійснюється для доведення органолептичних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів
- E. Технологічний процес, який здійснюється для доведення мікробіологічних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів

**17. Назвіть основні види вододжерел, що використовуються для організації централізованої системи водопостачання:**

- A. Все перераховане
- B. Міжпластові напірні води
- C. Міжпластові безнапірні води
- D. Відкрита природна водойма
- E. Штучне водосховище

**18. Укажіть, за рахунок використання яких засобів здійснюється децентралізоване (місцеве) водопостачання:**

- A. Все перераховане
- B. Шахтні колодязі
- C. Дрібнотрубчасті колодязі
- D. Трубчасті колодязі
- E. Каптажі вододжерел

**19. Укажіть, яку воду використовують у колодязях:**

- A. Ґрунтову воду, яка накопичується у водоносному шарі над першим водонепроникним горизонтом
- B. Ґрунтову воду, яка накопичується у водоносному шарі під першим водонепроникним горизонтом

- C. Ґрунтову воду, яка накопичується у водоносному шарі над п'ятим водонепроникним горизонтом
- D. Міжпластову безнапірну воду, яка накопичується у водоносному шарі над третім водонепроникним горизонтом
- E. Міжпластову напірну воду, яка накопичується у водоносному шарі над третім водонепроникним горизонтом

**20. Укажіть, які функції виконує колодязь в умовах місцевого водопостачання:**

- A. Все перераховане
- B. Водозабірна
- C. Водонакопичувальна
- D. Водопідйомна
- E. Водорозбірна

**21. Укажіть, в яких випадках проводять санацію колодязя з профілактичною метою:**

- A. Все перераховане
- B. Перед введенням колодязя в експлуатацію
- C. Періодично 1 раз на рік
- D. Після поточного ремонту
- E. Після капітального ремонту

**22. Укажіть, з яких етапів складається профілактична санація колодязя:**

- A. 1) очищення та ремонт, 2) заключна дезінфекція
- B. 1) попередня дезінфекція, 2) заключна дезінфекція
- C. 1) очищення та ремонт, 2) період витримки (до 3-4 тижнів), 3) заключна дезінфекція
- D. 1) попередня дезінфекція підводної частини колодязя об'ємним способом, 2) очищення та ремонт, 3) заключна дезінфекція спочатку об'ємним, а потім зрошувальним способом
- E. 1) попередня дезінфекція підводної частини колодязя об'ємним способом, 2) очищення та ремонт, 3) заключна дезінфекція спочатку зрошувальним, а потім об'ємним способом

**21. Укажіть, в яких випадках проводять санацію колодязя за епідемічними:**

- A. Все перераховане
- B. За несприятливої епідемічної ситуації
- C. У разі лабораторно доведеного факту забруднення води у колодязі
- D. У разі наочних ознак забруднення води фекаліями
- E. У разі забруднення води трупами тварин, іншими сторонніми предметами тощо

**22. Укажіть, що являє собою процес очищення питної води:**

- A. Спосіб підготовки питної води з метою поліпшення її показників безпечності та якості механічними, хімічними, фізичними та біологічними методами (освітлення, пом'якшення, знесолення, знезалізнення, знезараження тощо)
- B. Технологічний процес обробки питної води для збільшення концентрації мінеральних речовин, зокрема макро- і мікроелементів (штучна мінералізація або розведення)
- C. Процес знищення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів шляхом впливу на них фізичних (ультрафіолетове опромінювання, ультразвук тощо), хімічних (хлор, гіпохлорит, озон, діоксид хлору, оксидантний газ тощо) та фізико-хімічних факторів
- D. Технологічний процес, який здійснюється для доведення органолептичних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів

- Е. Технологічний процес, який здійснюється для доведення ентомологічних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів

**23. Укажіть, що являє собою процес знезараження води:**

- А. Процес знищення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів шляхом впливу на них фізичних (ультрафіолетове опромінювання, ультразвук тощо), хімічних (хлор, гіпохлорит, озон, діоксид хлору, оксидантний газ тощо) та фізико-хімічних факторів
- В. Спосіб підготовки питної води з метою поліпшення її показників безпечності та якості механічними, хімічними, фізичними та біологічними методами (освітлення, пом'якшення, знесолення, знезалізнення, знезараження тощо)
- С. Технологічний процес обробки питної води для збільшення концентрації мінеральних речовин, зокрема макро- і мікроелементів (штучна мінералізація або розведення)
- Д. Технологічний процес, який здійснюється для доведення органолептичних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів
- Е. Технологічний процес, який здійснюється для доведення ентомологічних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів

**24. Укажіть, що являє собою процес домінералізації питної води:**

- А. Технологічний процес обробки питної води для збільшення концентрації мінеральних речовин, зокрема макро- і мікроелементів (штучна мінералізація або розведення)
- В. Спосіб підготовки питної води з метою поліпшення її показників безпечності та якості механічними, хімічними, фізичними та біологічними методами (освітлення, пом'якшення, знесолення, знезалізнення, знезараження тощо)
- С. Процес знищення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів шляхом впливу на них фізичних (ультрафіолетове опромінювання, ультразвук тощо), хімічних (хлор, гіпохлорит, озон, діоксид хлору, оксидантний газ тощо) та фізико-хімічних факторів
- Д. Технологічний процес, який здійснюється для доведення органолептичних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів
- Е. Технологічний процес, який здійснюється для доведення ентомологічних показників питної води до рівнів гігієнічних нормативів

**5 Назвіть основні обов'язкові етапи покращання якості питної води на водоочисній станції:**

- А. 1) Коагуляція, 2) відстоювання, 3) фільтрація, 4) знезараження
- В. 1) Коагуляція, 2) відстоювання, 3) дезодорація, 4) знезараження
- С. 1) Дезактивація, 2) відстоювання, 3) фільтрація, 4) знезараження
- Д. 1) Коагуляція, 2) знешкодження, 3) фільтрація, 4) знезараження
- Е. 1) Коагуляція, 2) відстоювання, 3) фільтрація, 4) фторування

**26. Назвіть основні види знезараження, що використовуються для покращання якості питної води на водоочисній станції:**

- А. Все перераховане
- В. Озонування
- С. Ультрафіолетове опромінення
- Д. Хлорування
- Е. Хлорування з преамонізацією

**27. Укажіть види питних вод залежно від технології отримання:**

- A. Оброблені та необроблені
- B. Загальні та локальні
- C. Фасовані та нефасовані
- D. Фіксовані та нефіксовані
- E. Природні та антропогенні

**28. Назвіть, які води відносяться до категорії оброблених вод:**

- A. Питні води, що виготовляються з води, отриманої з поверхневих джерел питного водопостачання, підземних джерел питного водопостачання шляхом очищення або домінералізації
- B. Води, отримані безпосередньо з підземних джерел питного водопостачання, які за всіма показниками відповідають вимогам Санітарних правил і норм без їх очищення (крім освітлення) або домінералізації
- C. Оброблені та привізні питні води, що розливаються в тару споживача без водопровідної мережі
- D. Води, склад яких за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства, призначені для виробництва продукції, що потребує використання питної води
- E. Оброблені та привізні питні води, що використовуються з бальнеологічною метою

**29. Назвіть, які води відносяться до категорії необроблених вод:**

- A. Води, отримані безпосередньо з підземних джерел питного водопостачання, які за всіма показниками відповідають вимогам Санітарних правил і норм без їх очищення (крім освітлення) або домінералізації
- B. Питні води, що виготовляються з води, отриманої з поверхневих джерел питного водопостачання, підземних джерел питного водопостачання шляхом очищення або домінералізації
- C. Оброблені та привізні питні води, що розливаються в тару споживача без водопровідної мережі
- D. Води, склад яких за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства, призначені для виробництва продукції, що потребує використання питної води
- E. Оброблені та привізні питні води, що використовуються з бальнеологічною метою

**Тема №6. Гігієнічна оцінка ступеня якості харчових продуктів.**

**1. Укажіть основні форми проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів і готових страв:**

- A. Періодична, спорадична, екстрена
- B. Централізована, децентралізована, змішана
- C. Відкрита, закрита, змішана
- D. Державна, комерційна, змішана
- E. Природна, штучна, змішана

**2. Укажіть в яких випадках проводиться періодична гігієнічна експертиза харчових продуктів і готових страв:**

- A. В плановому порядку
- B. У разі проведення рейдових перевірок харчоблоків та об'єктів громадського харчування
- C. У випадках виникнення харчових отруєнь, захворювань аліментарної етіології, при грубому порушенні санітарного режиму харчових об'єктів (їдалень, кафе, ресторанів, харчоблоків лікарень тощо)
- D. У разі нарікань населення на організацію постачання продуктів харчування
- E. Перед святковими та вихідними днями

**3. Укажіть в яких випадках проводиться спорадична гігієнічна експертиза харчових продуктів і готових страв:**

- A. У разі проведення рейдових перевірок харчоблоків та об'єктів громадського харчування
- B. В плановому порядку
- C. У випадках виникнення харчових отруєнь, захворювань аліментарної етіології, при грубому порушенні санітарного режиму харчових об'єктів (їдалень, кафе, ресторанів, харчоблоків лікарень тощо)
- D. У разі нарікань населення на організацію постачання продуктів харчування
- E. Перед святковими та вихідними днями

**4. Укажіть в яких випадках проводиться екстрена гігієнічна експертиза харчових продуктів і готових страв:**

- A. У випадках виникнення харчових отруєнь, захворювань аліментарної етіології, при грубому порушенні санітарного режиму харчових об'єктів (їдалень, кафе, ресторанів, харчоблоків лікарень тощо)
- B. В плановому порядку
- C. У разі проведення рейдових перевірок харчоблоків та об'єктів громадського харчування
- D. У разі нарікань населення на організацію постачання продуктів харчування
- E. Перед святковими та вихідними днями

**5. Назвіть мету проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів:**

- A. Все перераховане
- B. Визначення товарних якостей продуктів, оформлення сертифікатів
- C. Виявлення наявності фальсифікації, порушень хімічного складу продуктів
- D. З метою контролю термінів реалізації продуктів, визначення ступеня псування продуктів при їх зберіганні та можливостей подальшого зберігання, визначення ступеню шкідливості тари, посуду, обладнання, інвентарю та інших.
- E. Визначення епідеміологічної та токсикологічної небезпечності продуктів (мікробного обсіменіння, забруднення пестицидами, іншими токсикантами, амбарними шкідниками, пліснявою тощо)

**6. Укажіть заходи, проведення яких передбачає гігієнічна експертиза харчових продуктів:**

- A. Все перераховане
- B. Ознайомлення з документами, що засвідчують походження і якість продуктів та термін їх реалізації
- C. Зовнішній огляд партії продуктів і визначення стану тари
- D. Вибіркове відкриття тари та органолептичне дослідження продуктів

Е. Відбір про та їх направлення у лабораторію для дослідження

**7. Укажіть основні етапи проведення санітарної експертизи харчових продуктів:**

- А. Визначення ступеня якості, визначення свіжості, визначення придатності до споживання, визначення придатності до зберігання
- В. Визначення вмісту білків, визначення придатності до споживання, визначення придатності до зберігання,
- С. Визначення енергетичної цінності, визначення свіжості, визначення ступеня радіоактивного забруднення
- Д. Визначення хімічних властивостей, визначення ступеня якості, визначення вмісту жирів
- Е. Визначення смакових якостей, визначення фізичних властивостей, визначення свіжості, визначення вмісту вуглеводів

**8. Укажіть, від чого залежать методи відбору проб харчових продуктів для лабораторного аналізу:**

- А. У залежності від виду продуктів
- В. У залежності від товарних властивостей продуктів
- С. У залежності від особливостей оформлення сертифікатів
- Д. У залежності від сезону року
- Е. У залежності від стану здоров'я споживачів

**9. Укажіть, яка проба визначає якість всієї партії продовольства та підлягає відбору для лабораторного аналізу:**

- А. Середня проба
- В. Перша проба
- С. Узагальнена проба
- Д. Індикаторна проба
- Е. Довільна проба

**10. Укажіть, яким чином здійснюють відбір проб рідких та м'яких харчових продуктів для лабораторного аналізу:**

- А. Спочатку розмішують (мутовкою) та, струшують, далі відбирають з різної тари, партії продукту, отримуючи середню пробу
- В. Відбирають спеціальними щупами, ножами, совками з різних місць тари або партії продовольства (до 10 зразків), з яких розмішують середню пробу масою до 1 кг
- С. Відбирають з партії поштучно, у першу чергу – підозрілі (бомбажні консерви, з пошкодженою тарою)
- Д. Відбирають зрізанням з туші або напівтуші та з обов'язковим відбором кісток і суглобів
- Е. Спосіб відбирання якого-небудь значення не має

**11. Перерахуйте методи визначення ступеня якості харчових продуктів:**

- А. Органолептичні, фізичні та хімічні, бактеріологічні, мікроскопічні, токсикологічні
- В. Клінічні, фізичні та хімічні, седиментаційні, мікроскопічні
- С. Популяційні, генетичні, гідробіологічні, клінічні, радіометричні
- Д. Седиментаційні, органолептичні, популяційні, хімічні, клінічні
- Е. Радіометричні, органолептичні, популяційні, гідробіологічні



**12. Укажіть, яким чином здійснюють відбір проб закритих консервованих харчових продуктів для лабораторного аналізу:**

- A. Відбирають з партії поштучно, у першу чергу – підозрілі (бомбажні консерви, з пошкодженою тарою)
- B. Відбирають спеціальними щупами, ножами, совками з різних місць тари або партії продовольства (до 10 зразків), з яких розмішують середню пробу масою до 1 кг
- C. Спочатку розмішують (мутовкою) та, струшують, далі відбирають з різної тари, партії продукту, отримуючи середню пробу
- D. Відбирають зрізанням з туші або напівтуші та з обов'язковим відбором кісток і суглобів
- E. Спосіб відбирання якого-небудь значення не має

**13. Укажіть, яким чином здійснюють відбір проб м'яса для лабораторного аналізу:**

- A. Відбирають зрізанням з туші або напівтуші та з обов'язковим відбором кісток і суглобів
- B. Відбирають спеціальними щупами, ножами, совками з різних місць тари або партії продовольства (до 10 зразків), з яких розмішують середню пробу масою до 1 кг
- C. Спочатку розмішують (мутовкою) та, струшують, далі відбирають з різної тари, партії продукту, отримуючи середню пробу
- D. Відбирають з партії поштучно, у першу чергу – підозрілі (бомбажні консерви, з пошкодженою тарою)
- E. Спосіб відбирання якого-небудь значення не має

**14. Укажіть ступені якості харчових продуктів:**

- A. Продукт придатний для харчування без обмежень (доброякісний продукт), продукт зниженої якості, умовно придатний продукт, недоброякісний продукт
- B. Продукти-сурогати, непридатний продукт, умовно придатний продукт, недоброякісний продукт
- C. Продукт зниженої якості, продукт придатний для харчування без обмежень (доброякісний продукт), продукт поганої якості
- D. Продукти-сурогати, фальсифікований продукт, умовно придатний продукт
- E. Непридатний продукт, недоброякісний продукт, фальсифікований продукт

**15. Дайте визначення поняття “харчовий продукт зниженої якості”:**

- A. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача
- B. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача
- C. Продукт, що повністю відповідає вимогам Державного стандарту
- D. Продукт, що звільнений від баластних речовин
- E. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки

**16. Дайте визначення поняття “умовно придатний харчовий продукт”:**

- A. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки
- B. Продукт, що повністю відповідає вимогам Державного стандарту

- C. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача
- D. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача
- E. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача і не можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки

**17. Дайте визначення поняття “недоброякісний харчовий продукт”:**

- A. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача і не можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки
- B. Продукт, що вироблений для заміни натуральних нутрієнтів
- C. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача
- D. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки
- E. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача

**18. Дайте визначення поняття “продукт-сурогат”:**

- A. Продукт, що вироблений для заміни натуральних нутрієнтів
- B. Продукт, що звільнений від баластних речовин
- C. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача
- D. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача
- E. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки

**19. Дайте визначення поняття “фальсифікований продукт”**

- A. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача
- B. Продукт, що звільнений від баластних речовин
- C. Продукт, що вироблений для заміни натуральних нутрієнтів
- D. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача
- E. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки

**20. Дайте визначення поняття “рафінований продукт”**

- A. Продукт, що звільнений від баластних речовин
- B. Продукт, що вироблений для заміни натуральних нутрієнтів
- C. Продукт, натуральні властивості якого змінені з метою обману споживача
- D. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, проте вони не викликають зрушень у стані здоров'я споживача

- Е. Продукт, що має відхилення від вимог Державного стандарту, які викликають зрушення у стані здоров'я споживача, проте можуть бути усунені завдяки використанню засобів спеціальної кулінарної обробки

**21. Укажіть, до якої категорії харчових продуктів слід віднести молоко, що розбавлене водою:**

- А. Фальсифікований харчовий продукт
- В. Харчовий продукт зниженої якості
- С. Продукт-сурогат
- Д. Умовно придатний продукт
- Е. Доброякісний харчовий продукт

**22. Укажіть правила зберігання харчових продуктів, які швидко псуються:**

- А. Температура холодильника 0 - +8 °С, термін зберігання 12-48 годин, не дозволяється зберігати в одному холодильнику м'ясо сире і м'ясо варене
- В. Температура холодильника +4 - +10 °С, термін зберігання 5-10 діб
- С. Температура холодильника +4 - +12 °С, дозволяється зберігати в одному холодильнику м'ясо сире і м'ясо варене
- Д. Термін зберігання 2-3 години, м'ясо сире може зберігатися у холодильнику на полиці під м'ясом вареним
- Е. Термін зберігання 12-48 годин, не дозволяється зберігати в одному холодильнику м'ясо сире і м'ясо варене, температура холодильника +4 - +12 °С

**23. Перерахуйте правила транспортування харчових продуктів, які швидко псуються:**

- А. В автофургонах із стінками з оцинкованого заліза, в холодильниках, у спеціальному автотранспорті
- В. У звичайному автотранспорті, в автофургонах з висувними лотками, на бортових автомобілях
- С. На бортових автомобілях, у спеціальному автотранспорті, автомобілем швидкої допомоги
- Д. В ящиках, у флягах, на холоді
- Е. На брезенті, в автофургонах із стінками з оцинкованого заліза, в холодильниках

## **Тема №7. Вивчення адекватності та збалансованості харчування.**

**1. Дайте визначення поняття “раціональне харчування”:**

- А. Повноцінне в кількісному та збалансоване в якісному відношенні харчування, що забезпечує нормальний ріст, фізичний та психофізіологічний розвиток організму, його високу працездатність, активне довголіття та стійкість до несприятливих природних, техногенних, соціальних чинників навколишнього середовища
- В. Харчування, що відкоректоване з урахуванням факторів ризику виникнення неінфекційних захворювань та ураховує наявність притаманних кожній людині біохімічних і фізіологічних особливостей, які виникли внаслідок несприятливого впливу навколишнього середовища
- С. Повноцінне в кількісному та збалансоване в якісному відношенні харчування, що ураховує особливості впливу на організм людини виробничих чинників
- Д. Харчування, що ураховує особливості патологічних процесів, які відбуваються в організмі внаслідок захворювання та є невід'ємною частиною лікувально-оздоровчих заходів

- Е. Харчування, що відповідає ферментативним можливостям травної системи і біологічним ритмам організму та викликає емоційне смакове задоволення

**2. Раціональне харчування – це фізіологічно повноцінне харчування:**

- А. Здорових людей
- В. Людей, що мають схильність до розвитку неінфекційних захворювань
- С. Людей, що страждають на хронічні захворювання
- Д. Людей, що мають професійні захворювання
- Е. Людей, що страждають на гострі захворювання

**3. Перерахуйте основні принципи раціонального харчування:**

- А. Все перераховане
- В. Бути повноцінним у кількісному відношенні (адекватність) та забезпечувати якісну повноцінність (збалансованість) раціону
- С. Забезпечувати дотримання раціонального режиму харчування
- Д. Їжа повинна відповідати ферментним можливостям травної системи
- Е. Їжа повинна бути нешкідливою в токсичному відношенні та безпечною в епідемічному відношенні

**4. Наведіть головну ознаку харчування, що є повноцінним у кількісному відношенні (адекватним):**

- А. Енергетична цінність (калорійність) добового раціону відповідає енергетичним витратам організму, з урахуванням не засвоюваної частини раціону
- В. Оптимальний вміст у харчуванні всіх харчових речовин в оптимальних кількостях і співвідношеннях – білків, жирів (у тому числі тваринних), вуглеводів (у тому числі цукрів, клітковини, харчових волокон), вітамінів, макро-, мікроелементів, смакових речовин тощо
- С. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі, що відповідає фізіологічним потребам та біологічним ритмам організму
- Д. Їжа забезпечує добрі смакові якості, високу поживність, легкотравність та високу засвоюваність харчових продуктів
- Е. У продуктах та готових стравах не повинно бути токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях

**5. Наведіть головну ознаку харчування, що є якісно повноцінним (збалансованим):**

- А. Оптимальний вміст у харчуванні всіх харчових речовин в оптимальних кількостях і співвідношеннях – білків, жирів (у тому числі тваринних), вуглеводів (у тому числі цукрів, клітковини, харчових волокон), вітамінів, макро-, мікроелементів, смакових речовин тощо
- В. Енергетична цінність (калорійність) добового раціону відповідає енергетичним витратам організму, з урахуванням не засвоюваної частини раціону
- С. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі, що відповідає фізіологічним потребам та біологічним ритмам організму
- Д. Їжа забезпечує добрі смакові якості, високу поживність, легкотравність та високу засвоюваність харчових продуктів
- Е. У продуктах та готових стравах не повинно бути токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях

**6. Перерахуйте основні складові добових енерговитрат людини:**

- A. Основний обмін, енерговитрати, що пов'язані зі специфічно-динамічною дією їжі, енерговитрати, що зумовлені фізичними та емоційними навантаження протягом доби відповідно розпорядку дня індивіда або колективу
- B. Енерговитрати, що пов'язані з навчальною діяльністю, енерговитрати у вільний час, основний обмін
- C. Енерговитрати у вільний час, енерговитрати, що пов'язані зі специфічно-динамічною дією їжі, енерговитрати за період сну
- D. Енерговитрати, що зумовлені професійною діяльністю, енерговитрати, що зумовлені руховою активністю, основний обмін
- E. Енерговитрати, що зумовлені нервово-м'язовою діяльністю, енерговитрати, що зумовлені особливостями хімічного складу харчового раціону, енерговитрати у вільний час

**7. Назвіть чинники, що впливають на величину добових енерговитрат людини:**

- A. Все перераховане
- B. Клімато-погодні умови місцевості
- C. Мікрокліматичні умови робочого місця
- D. Характер і якість одягу
- E. Рівень засвоєння основних навичок та умінь в ході виконання трудового процесу

**8. Назвіть, серед представників яких категорій населення енергетична цінність добового раціону повинна перевищувати енерговитрати людини:**

- A. У вагітних жінок, дітей, жінок, що годують дітей груддю, реконвалесцентів
- B. У спортсменів, металургів, жінок, що годують дітей груддю
- C. У людей похилого віку, студентів, військовослужбовців
- D. У викладачів, вагітних жінок, спортсменів
- E. У робітників сільського господарства, спортсменів, шахтарів

**9. Назвіть найбільш точні методи для визначення енерговитрат людини:**

- A. Все перераховане
- B. Методи прямої та непрямой калориметрії
- C. Метод пульсометрії
- D. Метод аліментарної енергометрії
- E. Розрахунковий (хронометражно-табличний) метод

**10. Укажіть найбільш поширений метод для визначення енерговитрат організованих колективів:**

- A. Розрахунковий (хронометражно-табличний) метод
- B. Метод непрямой калориметрії
- C. Метод прямої калориметрії
- D. Методи визначення динаміки маси тіла
- E. Методи опитування

**11. Назвіть харчові речовини, що забезпечують енергетичну цінність харчового раціону:**

- A. Білки, жири, вуглеводи
- B. Жиророзчинні вітаміни, жири
- C. Білки, полівітаміни
- D. Водорозчинні вітаміни, мікроелементи

Е. Жири, вуглеводи

**12. Укажіть, яку частку енергетичної цінності добового раціону повинні складати білки:**

- A. 11-13%
- B. 10-11%
- C. 7-10%
- D. 13-16%
- E. 25-30%

**13. Укажіть, яку частку від загальної кількості білків добового раціону повинні складати білки тваринного походження:**

- A. 55%
- B. 75%
- C. 10%
- D. 25%
- E. 100%

**14. Укажіть, яку частку енергетичної цінності добового раціону повинні складати жири:**

- A. 25%
- B. 10%
- C. 40%
- D. 50%
- E. 60%

**15. Укажіть, яку частку від загальної кількості жирів добового раціону повинні складати жири рослинного походження:**

- A. 30%
- B. 75%
- C. 10%
- D. 25%
- E. 100%

**16. Укажіть, яку частку енергоцінності добового раціону повинні складати вуглеводи:**

- A. 63%
- B. 15%
- C. 40%
- D. 55%
- E. 83%

**17. Укажіть оптимальне співвідношення білків, жирів і вуглеводів в харчовому раціоні за їх масою (білки : жири : вуглеводи):**

- A. 1 : 1 : 4
- B. 4 : 1 : 1
- C. 1 : 4 : 1
- D. 1 : 2 : 3
- E. 1 : 2,5 : 5

**18. Укажіть особливості організації раціонального харчування осіб розумової праці:**

- A. Все перераховане
- B. Енергетична цінність раціону має бути обмеженою

- С. Раціон харчування має бути збалансованим за вмістом основних харчових речовин
- D. Включення в раціон продуктів високої біологічної цінності та продуктів з антиатеросклеротичним ефектом
- E. Для рівномірного навантаження шлунково-кишкового тракту слід приймати їжу не менше ніж 4 рази на добу

**19. Укажіть, споживання яких продуктів слід обмежувати у харчуванні службовця:**

- A. Жири тваринного походження
- B. Овочі
- С. Фрукти
- D. Молоко
- E. Жири рослинного походження

**Тема №8. Вивчення адекватності та збалансованості харчування. Методика гігієнічної оцінки харчування людини та організованих колективів.**

**1. Дайте визначення поняття “раціональне (здорове, повноцінне) харчування”:**

- A. Харчування, що забезпечує нормальний ріст і розвиток організму, гомеостаз внутрішнього середовища, стійкість до несприятливих факторів навколишнього середовища
- B. Харчування, що викликає емоційне смакове задоволення
- С. Харчування, що забезпечує надходження в організм достатньої кількості білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей
- D. Харчування, що відповідає ферментативним можливостям травної системи та біологічним ритмам організму
- E. Харчування адекватне енерговитратам організму

**2. Назвіть наукові принципи раціонального харчування:**

- A. Все перераховане
- B. Кількісна повноцінність, що передбачає достатню енергетичну цінність раціону в результаті адекватного потребам надходження білків, жирів та вуглеводів, що відповідає величині енерговитрат (адекватність харчування)
- С. Якісна повноцінність, що визначається необхідною кількістю основних харчових речовин, збалансованих у найвигідніших відношеннях (збалансованість харчування)
- D. Раціональний режим харчування
- E. Забезпечення максимального використання харчових речовин, що містяться в продуктах харчування, та дотримання санітарних правил під час отримання, транспортування, зберігання та кулінарної обробки харчових продуктів

**3. Дайте визначення поняття “адекватне харчування”:**

- A. Достатня енергетична цінність раціону в результаті адекватного потребам надходження білків, жирів та вуглеводів, що відповідає величині енерговитрат
- B. Дотримання відповідності ферментного складу хімічній структурі їжі
- С. Оптимальне співвідношення харчових та біологічно активних речовин
- D. Оптимальний режим харчування
- E. Якість продуктів, що входять в раціон

**4. Дайте визначення поняття “збалансоване харчування”:**

- A. Оптимальне співвідношення харчових та біологічно активних речовин
- B. Дотримання відповідності ферментного складу хімічній структурі їжі
- C. Достатня енергетична цінність раціону в результаті адекватного потребам надходження білків, жирів та вуглеводів, що відповідає величині енерговитрат
- D. Оптимальний режим харчування
- E. Якість продуктів, що входять в раціон

**5. Назвіть провідні методи визначення енергетичної цінності та нутрієнтного складу харчового раціону:**

- A. Все перераховане
- B. Методи балансових і бюджетних досліджень харчування
- C. Анкетно-опитувальний і ваговий методи
- D. Лабораторні методи
- E. Розрахункові методи (методи статистичної обробки меню-розкладок)

**6. Наведіть оптимальний розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі відповідно до її енергетичної цінності при трьохразовому харчуванні:**

- A. Сніданок – 30%, обід – 40-45%, вечеря – 20-25%
- B. Сніданок – 20-25%, обід – 40-45%, вечеря – 30%
- C. Сніданок – 10%, обід – 30%, вечеря – 60%
- D. Сніданок – 60%, обід – 30%, вечеря – 40%
- E. Сніданок – 5%, обід – 75%, вечеря – 20%

**7. Наведіть оптимальний розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі відповідно до її енергетичної цінності при чотирьохразовому харчуванні:**

- A. Перший сніданок – 25%, другий сніданок – 10%, обід – 35-40%, вечеря – 20-25%
- B. Перший сніданок – 10%, другий сніданок – 25%, обід – 35-40%, вечеря – 20-25%
- C. Перший сніданок – 5%, другий сніданок – 5%, обід – 45-50%, вечеря – 30-35%
- D. Перший сніданок – 35%, другий сніданок – 20%, обід – 25-30%, вечеря – 10-125%
- E. Перший сніданок – 10%, другий сніданок – 105, обід – 45-50%, вечеря – 20-25%

**Тема №9. Вивчення адекватності та збалансованості харчування. Методика оцінки харчового статусу та вітамінної забезпеченості організму людини.**

**1. Перерахуйте основні принципи раціонального харчування:**

- A. Все перераховане
- B. Бути повноцінним у кількісному відношенні (адекватним) та забезпечувати якісну повноцінність (збалансованим) раціону
- C. Забезпечувати дотримання раціонального режиму харчування
- D. Їжа повинна відповідати ферментним можливостям травної системи
- E. Їжа повинна бути нешкідливою в токсичному відношенні та безпечною в епідемічному відношенні



**2. Наведіть головну ознаку харчування, яке є повноцінним у кількісному відношенні (адекватним):**

- A. Енергетична цінність (калорійність) добового раціону відповідає енергетичним витратам організму, з урахуванням не засвоюваної частини раціону
- B. Оптимальний вміст у харчуванні всіх харчових речовин в оптимальних кількостях і співвідношеннях – білків, жирів (у тому числі тваринних), вуглеводів (у тому числі цукрів, клітковини, харчових волокон), вітамінів, макро-, мікроелементів, смакових речовин тощо
- C. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі, що відповідає фізіологічним потребам та біологічним ритмам організму
- D. Їжа забезпечує добрі смакові якості, високу поживність, легкоотравність та високу засвоюваність харчових продуктів
- E. У продуктах та готових стравах не повинно бути токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях

**3. Наведіть головну ознаку харчування, яке є якісно повноцінним (збалансованим):**

- A. Оптимальний вміст у харчуванні всіх харчових речовин в оптимальних кількостях і співвідношеннях – білків, жирів (у тому числі тваринних), вуглеводів (у тому числі цукрів, клітковини, харчових волокон), вітамінів, макро-, мікроелементів, смакових речовин тощо
- B. Енергетична цінність (калорійність) добового раціону відповідає енергетичним витратам організму, з урахуванням не засвоюваної частини раціону
- C. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі, що відповідає фізіологічним потребам та біологічним ритмам організму
- D. Їжа забезпечує добрі смакові якості, високу поживність, легкоотравність та високу засвоюваність харчових продуктів
- E. У продуктах та готових стравах не повинно бути токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях

**4. Наведіть головну ознаку харчування, що забезпечує дотримання раціонального режиму харчування:**

- A. Розподіл добового раціону за окремими прийомами їжі, що відповідає фізіологічним потребам та біологічним ритмам організму
- B. Енергетична цінність (калорійність) добового раціону відповідає енергетичним витратам організму, з урахуванням не засвоюваної частини раціону
- C. Оптимальний вміст у харчуванні всіх харчових речовин в оптимальних кількостях і співвідношеннях – білків, жирів (у тому числі тваринних), вуглеводів (у тому числі цукрів, клітковини, харчових волокон), вітамінів, макро-, мікроелементів, смакових речовин тощо
- D. Їжа забезпечує добрі смакові якості, високу поживність, легкоотравність та високу засвоюваність харчових продуктів
- E. У продуктах та готових стравах не повинно бути токсичних речовин в шкідливих для організму концентраціях

**5. Назвіть захворювання аліментарного походження:**

- A. Все перераховане
- B. Захворювання, пов'язані з голодуванням, кількісним і якісним недоїданням та переїданням
- C. Захворювання, пов'язані з порушенням режиму харчування та з порушенням кулінарної обробки продуктів
- D. Харчові отруєння мікробної і немікробної етіології, продуктами, забрудненими отруйними речовинами та кишкові бактерійні, вірусні, зоонозні інфекції, гео- і біогельмінтози тощо
- E. Ураження продуктами, забрудненими засобами масового знищення у сучасній війні – радіоактивними продуктами ядерних вибухів, бойовими отруйними речовинами, особливо небезпечними бактерійними засобами

**6. Назвіть основну фізіологічну функцію вітамінів в організмі:**

- A. Біокаталітична функція
- B. Пластична функція
- C. Енергетична функція
- D. Захисна функція
- E. Смакова функція

**7. Укажіть професійно-зумовлені фактори, що визначають потребу організму у вітамінах:**

- A. Виражене фізичне та нервово-психічне напруження, робота в умовах перегрівання
- B. Виражене розумове та нервово-психічне напруження, робота в умовах перегрівання
- C. Виражене фізичне та нервово-психічне напруження, робота в умовах переохолодження
- D. Виражене розумове та нервово-психічне напруження, робота в умовах переохолодження
- E. Суттєвий вплив інформаційних чинників

**8. Укажіть патологічні фактори, що визначають потребу організму у вітамінах:**

- A. Наявність різноманітних патологічних станів, нераціональне вживання лікарських препаратів
- B. Наявність різноманітних патологічних станів, нераціональне вживання продуктів з багатим мікроелементним станом
- C. Наявність різноманітних патологічних станів, нераціональний режим харчування
- D. Наявність різноманітних патологічних станів, низький рівень рухової активності
- E. Наявність різноманітних патологічних станів, наявність граничних розладів особистості

**9. Назвіть екзогенні причини виникнення гіповітамінозів:**

- A. Недостатнє надходження вітамінів з їжею
- B. Підсилення розпадання вітамінів у шлунково-кишковому тракті
- C. Недостатній рівень інфрачервоного випромінювання
- D. Порушення процесів всмоктування вітамінів
- E. Хвороби печінки, підшлункової залози

**10. Дайте визначення поняття “гіповітаміноз”:**

- A. Патологічний стан, що виникає при недостатній кількості в їжі певного вітаміну або при порушенні процесів його засвоєння
- B. Патологічний стан, що виникає при повній відсутності в їжі або повному порушенні засвоєння певного вітаміну
- C. Патологічний стан, що обумовлений поганим засвоєнням мікроелементів
- D. Токсикоінфекція

- Е. Патологічний стан, що пов'язаний з надходженням надзвичайно великої кількості певного вітаміну

**11. Дайте визначення поняття “авітаміноз”:**

- А. Патологічний стан, що виникає при повній відсутності в їжі або повному порушенні засвоєння певного вітаміну
- В. Патологічний стан, що виникає при недостатній кількості в їжі певного вітаміну або при порушенні процесів його засвоєння
- С. Токсикоінфекція
- Д. Патологічний стан, обумовлений поганим засвоєнням мікроелементів
- Е. Патологічний стан, що пов'язаний з надходженням надзвичайно великої кількості певного вітаміну

**12. Дайте визначення поняття “гіпервітаміноз”:**

- А. Патологічний стан, що пов'язаний з надходженням надзвичайно великої кількості певного вітаміну
- В. Патологічний стан, що виникає при недостатній кількості в їжі певного вітаміну або при порушенні процесів його засвоєння
- С. Патологічний стан, що виникає при повній відсутності в їжі або повному порушенні засвоєння певного вітаміну
- Д. Патологічний стан, обумовлений поганим засвоєнням мікроелементів
- Е. Токсикоінфекція

**Тема №10. Гігієнічна оцінка ступеня важкості та напруженості праці.**

**1. Дайте визначення поняття “умови праці”:**

- А. Сукупність чинників виробничого середовища та трудового процесу, які впливають на здоров'я і працездатність людини в процесі професійної діяльності
- В. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до погіршення стану здоров'я зниження працездатності людини
- С. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до травми або раптового погіршення здоров'я
- Д. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до смертельних випадків
- Е. Умови, за яких вплив шкідливих і небезпечних виробничих чинників на працівників виключений або їх рівні не перевищують гігієнічних нормативів

**2. Дайте визначення поняття “безпечні умови праці”:**

- А. Умови, за яких вплив шкідливих і небезпечних виробничих чинників на працівників виключений або їх рівні не перевищують гігієнічних нормативів
- В. Сукупність чинників трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до погіршення стану здоров'я зниження працездатності людини

- С. Сукупність чинників трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до травми або раптового погіршення здоров'я
- Д. Сукупність чинників трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до смертельних випадків
- Е. Сукупність чинників виробничого середовища та трудового процесу, які впливають на здоров'я і працездатність людини в процесі професійної діяльності

**3. Дайте визначення поняття “шкідливий виробничий чинник”:**

- А. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до погіршення стану здоров'я зниження працездатності людини
- В. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до травми або раптового погіршення здоров'я
- С. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до смертельних випадків
- Д. Чинник виробничого середовища та трудового процесу, який впливає на здоров'я і працездатність людини в процесі професійної діяльності
- Е. Чинник виробничого середовища та трудового процесу, який впливають на формування особливостей особистості людини

**4. Дайте визначення поняття “небезпечний виробничий чинник”:**

- А. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до травми або раптового погіршення здоров'я
- В. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до погіршення стану здоров'я зниження працездатності людини
- С. Чинник трудового процесу та виробничого середовища, вплив якого на організм людини за певних умов може призвести до смертельних випадків
- Д. Чинник виробничого середовища та трудового процесу, який впливає на здоров'я і працездатність людини в процесі професійної діяльності
- Е. Чинник виробничого середовища та трудового процесу, який впливають на формування особливостей особистості людини

**5. Укажіть основні класи умов праці за ступенем шкідливості та небезпечності:**

- А. Все перераховане
- В. Оптимальні умови праці
- С. Допустимі умови праці
- Д. Шкідливі умови праці
- Е. Небезпечні (екстремальні) умови праці

**6. Назвіть основні напрямки кількісної оцінки праці, що входять обов'язки лікарів медико-санітарних частин промислових підприємств:**

- А. Все перераховане
- В. Оцінки ступеня важкості праці
- С. Оцінка ступеня напруженості праці
- Д. Оцінка фізіологічної вартості праці

Е. Оцінка ступеня функціонального напруження організму людини

**7. Укажіть, з яких боків визначається функціональне напруження організму під час праці:**

- А. Енергетичний та інформаційний
- В. Адаптаційний та дезадаптаційний
- С. Природний та штучний
- Д. Аналітичний та емпіричний
- Е. Загальний та локальний

**8. Дайте визначення поняття “важкості праці”:**

- А. Характеристика навантаження на організм під час праці, яка вимагає м’язових зусиль і відповідного енергетичного забезпечення
- В. Характеристика роботи, що потребує інтенсивної праці головного мозку під час отримання та аналізу інформації
- С. Маса вантажу, який піднімають та переміщують
- Д. Потужність праці в виробничих умовах
- Е. Статичне навантаження під час виконання фізичної роботи

**9. Дайте визначення поняття “напруженість праці”:**

- А. Характеристика праці, що потребує інтенсивної роботи головного мозку під час отримання та аналізу інформації
- В. Характеристика навантаження на організм під праці, яка вимагає м’язових зусиль і відповідного енергетичного забезпечення
- С. Маса вантажу, який піднімають та переміщують
- Д. Потужність праці в виробничих умовах
- Е. Статичне навантаження під час виконання фізичної роботи

**10. Назвіть, які методи використовуються для оцінки ступеня важкості та напруженості праці:**

- А. Ергонометричні та фізіологічні методи
- В. Адаптаційні та дезадаптаційні методи
- С. Природні та штучні методи
- Д. Аналітичні та емпіричні методи
- Е. Загальні та локальні методи

**11. Укажіть основні категорії праці за ступенем важкості:**

- А. Все перераховане
- В. Легка
- С. Середньої важкості
- Д. Важка
- Е. Дуже важка

**12. Укажіть основні категорії праці за ступенем напруженості:**

- А. Все перераховане
- В. Ненапружені
- С. Малонапружена
- Д. Напружена
- Е. Дуже напружена

**13. Назвіть методи, що використовуються для оцінки ступеня важкості та напруженості праці:**

- A. Фізіологічні
- B. Біохімічні
- C. Токсикологічні
- D. Фізичні
- E. Хімічні

**14. Назвіть методи, що використовуються для оцінки ступеня важкості та напруженості праці:**

- A. Ергонометричні
- B. Біологічні
- C. Токсикометричні
- D. Статистичні
- E. Соціологічні

**Тема №11. Методика гігієнічної оцінки небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища та реакції організму на їх вплив.**

**1. Назвіть основні джерела запиленості атмосферного повітря:**

- A. Все перераховане
- B. Космічний пил (згорання метеоритів у атмосфері)
- C. Виверження вулканів та пилові (лесові (Тибет, Китай), ґрунтові, піщані) бурі
- D. Сільськогосподарський, промисловий та дорожній пил
- E. Морський пил (кришталіки солі)

**2. Укажіть, які чинники впливають на ступінь запиленості повітря житлових, громадських, навчальних, спортивних приміщень:**

- A. Вид та якість покриття підлоги і меблів, ступінь заселеності приміщень, характер і якість прибирання (сухе, вологе) та повітрообміну, культурний рівень мешканців
- B. Культура праці, характер прибирання, використання сучасних планувальних рішень та будівельних матеріалів
- C. Освітлення, вентиляція, водопостачання, каналізація
- D. Інтенсивність ультрафіолетової радіації, рівень шуму, рівень вібрації, концентрації токсичних хімічних речовин
- E. Вид виробництва, ступінь механізації виробничого процесу, якість пило відведення, вентиляція

**3. Укажіть, які чинники впливають на ступінь запиленості повітря робочої зони в цехах промислових підприємств:**

- A. Вид виробництва, ступінь механізації виробничого процесу, якість пило відведення, вентиляція
- B. Культура праці, характер прибирання, використання сучасних планувальних рішень та будівельних матеріалів
- C. Освітлення, вентиляція, водопостачання, каналізація

- D. Інтенсивність ультрафіолетової радіації, рівень шуму, рівень вібрації, концентрації токсичних хімічних речовин
- E. Вид та якість покриття підлоги і меблів, ступінь заселеності приміщень, характер і якість прибирання (сухе, вологе) та повітрообміну, культурний рівень мешканців

**4. Назвіть чинники, що обумовлюють запиленість повітря робочої зони в цехах промислових підприємств:**

- A. Все перераховане
- B. Вид виробництва
- C. Ступінь механізації виробництва
- D. Якість засобів пилоподавлення
- E. Якість засобів вентиляції

**5. Приведіть класифікацію пилу за хімічним складом (походженням):**

- A. Неорганічний, органічний, мікробіологічний, змішаний
- B. Видимий, частково видимий, невидимий, змішаний
- C. Макроскопічний, мікроскопічний, ультрамікроскопічний, змішаний
- D. Ґрунтовий, виробничий, будівельний, змішаний
- E. Природний, штучний, синтетичний, змішаний

**6. Приведіть класифікацію пилу у залежності від особливостей дії на організм:**

- A. Індиферентний, токсичний, дерматотропний, пневмотропний, алергенний, канцерогенний
- B. Нефротропний, пневмотропний, алергенний, сенсibiliзаційний, змішаний
- C. Неорганічний, органічний, мікробіологічний, змішаний
- D. Природний, штучний, синтетичний, змішаний
- E. Аморфний, волокнистий, гострий, тупий

**7. Приведіть класифікацію пилу у залежності від розміру часток:**

- A. Аеросуспензії, крупнодисперсні аерозолі, середньодисперсні аерозолі, дрібнодисперсні аерозолі
- B. Аеросуспензії, аерогелі, аерозолі, аеросироватки
- C. Аерозолі дезінтеграції, аерозолі конденсації, аерозолі кондукції, аерозолі конвекції
- D. Природний пил, штучний пил, синтетичний пил, змішаний пил
- E. Аморфний пил, волокнистий пил, гострий пил, індиферентний пил

**8. Приведіть класифікацію пилу у залежності від механізму утворення:**

- A. Аерозолі дезінтеграції, аерозолі конденсації
- B. Аерозолі утворення, аерозолі розкладання
- C. Аерозолі інтеграції, аерозолі конвергенції
- D. Аерозолі кондукції, аерозолі конвекції
- E. Аерозолі з'єднання, аерозолі розчинення

**9. Назвіть, які властивості пилу найбільш важливі для її гігієнічної оцінки:**

- A. Хімічний склад, біологічна активність, дисперсність, форма і розмір часток
- B. Хімічний склад, морфологічні властивості, функціональні можливості, проникаюча здатність, біотропність
- C. Питома вага, щільність, магнітні властивості, іонізуючі властивості, дисперсні властивості
- D. Щільність, пористості, вологоємність, повітряємність, питома вага
- E. Дисперсність, розчинність, вологоємність, теплопровідність, магнітні властивості

**10. Укажіть особливості поведінки аеросуспензій і крупнодисперсних аерозолів у повітрі:**

- A. Осідають з повітря з прискоренням: сили гравітації діють на них значно сильніше, ніж опір повітря
- B. Осідають з постійною швидкістю: сили гравітації врівноважені з силами опору повітря
- C. Не осідають, знаходячись у стані броунівського руху: сили опору повітря для них більші сил гравітації, проте з часом дрібнодисперсні частинки конгломерують, або абсорбують на собі вологу, стають більш важкими і осідають
- D. Осідають з повітря з гальмуванням: опір повітря діє на них значно сильніше ніж сили гравітації
- E. Зовсім не осідають з повітря

**11. Укажіть особливості поведінки середньодисперсних аерозолів у повітрі:**

- A. Осідають з постійною швидкістю: сили гравітації врівноважені з силами опору повітря
- B. Осідають з повітря з прискоренням: сили гравітації діють на них значно сильніше, ніж опір повітря
- C. Не осідають, знаходячись у стані броунівського руху: сили опору повітря для них більші сил гравітації, проте з часом дрібнодисперсні частинки конгломерують, або абсорбують на собі вологу, стають більш важкими і осідають
- D. Осідають з повітря з гальмуванням: опір повітря діє на них значно сильніше ніж сили гравітації
- E. Зовсім не осідають з повітря

**12. Укажіть особливості поведінки дрібнодисперсних аерозолів у повітрі:**

- A. Не осідають, знаходячись у стані броунівського руху: сили опору повітря для них більші сил гравітації, проте з часом дрібнодисперсні частинки конгломерують, або абсорбують на собі вологу, стають більш важкими і осідають
- B. Осідають з повітря з прискоренням: сили гравітації діють на них значно сильніше, ніж опір повітря
- C. Осідають з постійною швидкістю: сили гравітації врівноважені з силами опору повітря
- D. Осідають з повітря з гальмуванням: опір повітря діє на них значно сильніше ніж сили гравітації
- E. Зовсім не осідають з повітря

**13. Укажіть особливості проникнення аеросуспензій і крупнодисперсних аерозолів у дихальні шляхи людини:**

- A. Підкоряючись закону інерції руху Ньютона центробіжною силою відкидаються до стінок дихальних шляхів, а потім завдяки мерехтливому епітелію разом зі слизом видаляються назовні
- B. Проникають до бронхів
- C. Підпорядковуючись броунівському рухові внаслідок малої маси, разом з повітрям досить легко проникають до альвеол і можуть або викликати пневмоконіози та інші форми пилової патології або видихатися назовні
- D. Розчиняються у слизу дихальних шляхів
- E. Проникають у травну систему



**14. Укажіть особливості проникнення середньодисперсних аерозолів у дихальні шляхи людини:**

- A. Проникають до бронхів
- B. Підкоряючись закону інерції руху Ньютона центробіжною силою відкидаються до стінок дихальних шляхів, а потім завдяки мерехтливому епітелію разом зі слизом видаляються назовні
- C. Підпорядковуючись броунівському рухові внаслідок малої маси, разом з повітрям досить легко проникають до альвеол і можуть або викликати пневмоконіози та інші форми пилової патології або видихатися назовні
- D. Розчиняються у слизу дихальних шляхів
- E. Проникають у травну систему

**15. Укажіть особливості проникнення дрібнодисперсних аерозолів у дихальні шляхи людини:**

- A. Підпорядковуючись броунівському рухові внаслідок малої маси, разом з повітрям досить легко проникають до альвеол і можуть або викликати пневмоконіози та інші форми пилової патології або видихатися назовні
- B. Підкоряючись закону інерції руху Ньютона центробіжною силою відкидаються до стінок дихальних шляхів, а потім завдяки мерехтливому епітелію разом зі слизом видаляються назовні
- C. Проникають до бронхів
- D. Розчиняються у слизу дихальних шляхів
- E. Проникають у травну систему

**16. Укажіть особливості впливу високого ступеня запиленості атмосферного повітря на стан навколишнього середовища:**

- A. Все перераховане
- B. Зниження освітленості
- C. Зниження інтенсивності ультрафіолетового випромінювання
- D. Сприяння появі похмурих погод
- E. Сприяння появі туманів і смогу

**17. Укажіть особливості впливу пилу на шкіру та слизові оболонки:**

- A. Все перераховане
- B. Закупорка вивідних протоків сальних і потових залоз, розвиток мацерації шкіри і слизових оболонок
- C. Сприяння виникненню піодермій, алергії
- D. Загально-токсична дія
- E. Негативна дія на теплообмін і дихання шкіри

**18. Укажіть особливості впливу пилу на дихальну систему:**

- A. Все перераховане
- B. Загально-токсична дія
- C. Розвиток алергенних та інфекційних захворювань з інгаляційним механізмом передачі
- D. Розвиток пневмоконіозів
- E. Розвиток раку легенів

**19. Назвіть патологічні стани, що характеризують загально-токсичну дію пилу на дихальну систему:**

- A. Виникнення внаслідок всмоктування розчиненого у воді пилу із легень та слизових оболонок у кров'яне русло різноманітних отруєнь (отруєння свинцем, цинком, стронцієм тощо)
- B. Ядуха, хронічний бронхіт, риніт, фарингіт, трахеїт, бронхіальна астма
- C. Туберкульоз, легенева чума тощо
- D. Сілікоз, сілікатоз, антракоз, асбестоз тощо
- E. Рак легенів

**20. Назвіть алергені захворювання, зумовлені впливом пилу:**

- A. Ядуха, хронічний бронхіт, риніт, фарингіт, трахеїт, бронхіальна астма
- B. Отруєння свинцем, цинком, стронцієм тощо
- C. Туберкульоз, легенева чума тощо
- D. Сілікоз, сілікатоз, антракоз, асбестоз тощо
- E. Рак легенів

**21. Назвіть інфекційні захворювання з інгаляційним механізмом передачі, зумовлені впливом пилу:**

- A. Туберкульоз, легенева чума тощо
- B. В. Отруєння свинцем, цинком, стронцієм тощо
- C. Ядуха, хронічний бронхіт, риніт, фарингіт, трахеїт, бронхіальна астма
- D. Сілікоз, сілікатоз, антракоз, асбестоз тощо
- E. Рак легенів

**22. Укажіть різновиди хімічних небезпечних та шкідливих виробничих чинників за шляхами проникнення в організм:**

- A. Хімічні речовини, що надходять в організм: через дихальні шляхи, через травну систему, через шкіру (хімічні опіки)
- B. Подразнювальні, загальнотоксичні, сенсibiliзуючі, канцерогенні, мутагенні, тератогенні хімічні речовини
- C. Пневмотропні, нейротропні, гепатотропні, гематотропні, нефротропні, дермотропні, політропні хімічні речовини
- D. Особливо високотоксичні, високотоксичні, середньотоксичні, малотоксичні хімічні речовини
- E. Хімічні речовини, що є основою антибіотиків, білково-вітамінних концентратів, стимуляторів росту, біологічно активних препаратів

**23. Укажіть психофізіологічні фактори виробничого середовища, що належать до групи фізичних перенавантажень:**

- A. Все перераховане
- B. Статичні (утримання великих вантажів тощо) фактори
- C. Динамічні (підняття і переміщення великих вантажів та його інтенсивність) фактори
- D. Гіпокінезія, вимушене положення тіла
- E. Перенапруження окремих органів і систем

**24. Укажіть психофізіологічні фактори виробничого середовища, що належать до групи нервово-психічних перенавантажень:**

- A. Все перераховане
- B. Розумове перенапруження, перенапруження уваги та сенсорних систем
- C. Дуже інтенсивна зміна виробничих процесів
- D. Монотонність праці
- E. Психоемоційні перенавантаження

**25. Назвіть показники, які за характером і ступенем витрат енергії характеризують фізичну працю:**

- A. Важкість праці
- B. Напруженість праці
- C. Все перераховане
- D. Монотонність праці
- E. Психоемоційні перенавантаження

**26. Назвіть показники, які за характером і ступенем витрат енергії характеризують розумову працю:**

- A. Напруженість праці
- B. Важкість праці
- C. Все перераховане
- D. Монотонність праці
- E. Психоемоційні перенавантаження

**27. Назвіть основні різновиди фізичної праці:**

- A. Легка, середньої важкості, важка, дуже важка
- B. Ненапружена, малонапружена, напружена, дуже напружена
- C. Особливо високотоксична, високотоксична, середньотоксична, малотоксична
- D. Подразнювальна, загальнотоксична, сенсibilізуєча, канцерогенна, мутагенна, тератогенна
- E. Пневмотропна, нейротропна, гепатотропна, гематотропна, нефротропна, дермотропна, політропна

**28. Назвіть основні різновиди розумової праці:**

- A. Ненапружена, малонапружена, напружена, дуже напружена
- B. Легка, середньої важкості, важка, дуже важка
- C. Особливо високотоксична, високотоксична, середньотоксична, малотоксична
- D. Подразнювальна, загальнотоксична, сенсibilізуєча, канцерогенна, мутагенна, тератогенна
- E. Пневмотропна, нейротропна, гепатотропна, гематотропна, нефротропна, дермотропна, політропна

**29. Перерахуйте провідні завдання лікарів-спеціалістів з гігієни праці, професійних патологів, лікарів різних фахів медико-санітарних частин промислових підприємств та лікувально-профілактичних закладів:**

- A. Все перераховане
- B. Вивчення шкідливих факторів виробничого середовища, технологічних процесів та їх відповідності гігієнічним нормативам

- С. Вивчення впливу на організм різних шкідливостей виробничого середовища (технологічного процесу, повітряного середовища робочої зони, сировини, напівфабрикатів, готової продукції, супутніх продуктів, відходів та викидів виробництва)
- Д. Вивчення стану здоров'я працівників, їх загальної та професійної захворюваності
- Е. Діагностика, лікування професійних захворювань і отруєнь, диспансерне та санаторно-курортне забезпечення працівників, участь у роботі лікарсько-соціальних експертних комісій (ЛСЕК), лікарсько-контрольних комісій (ЛКК) і лікарсько-трудових експертних комісій (ЛТЕК) тощо

**30. Перерахуйте провідні завдання лікарів-спеціалістів з гігієни праці, професійних патологів, лікарів різних фахів медико-санітарних частин промислових підприємств та лікувально-профілактичних закладів:**

- А. Все перераховане
- В. Участь у розробці інженерно-технічних засобів оздоровлення умов праці (вентиляція, герметизація, автоматизація, механізація, дистанційне управління тощо)
- С. Наукова розробка гігієнічних нормативів, наукова організація праці
- Д. Запобіжний і поточний санітарний нагляд
- Е. Санітарно-освітня та профілактична робота серед трудового колективу (навчання санітарним правилам, правилам техніки безпеки, використанню спецодягу, індивідуальних засобів захисту, лікувально-профілактичного харчування, питного режиму)

**31. В якому році була прийнята нова редакція Закону України „Про охорону праці”?**

- А. 2004
- В. 2002
- С. 2005
- Д. 2006
- Е. 2007

**32. Чи залежить поширення дії Закону України „Про охорону праці” від того, якої форми власності підприємство?**

- А. Дія Закону України „Про охорону праці” поширюється на всі підприємства, установи і організації незалежно від форм їх власності та видів діяльності, на усіх громадян, які працюють
- В. Дія Закону України „Про охорону праці” поширюється лише на всі підприємства, установи і організації державної форми власності
- С. Дія Закону України „Про охорону праці” поширюється лише на всі підприємства, установи і організації приватної форми власності
- Д. Дія Закону України „Про охорону праці” поширюється лише на всі підприємства, установи і організації змішаної форми власності
- Е. Дія Закону України „Про охорону праці” поширюється лише на всі підприємства, установи і організації державної та змішаної форми власності

**33. Дайте точне визначення поняття „роботодавець”**

- А. Роботодавець – це власник підприємства, установи, організації або уповноважений ним орган, незалежно від форм власності, виду діяльності, господарювання, або фізична

господарювання, який використовує найману працю. особа, які використовують найману працю

- В. *Роботодавець* – це власник підприємства, установи, організації, який використовує найману працю
- С. *Роботодавець* – уповноважений власником орган, який використовує найману працю
- Д. *Роботодавець* – це власник підприємства, установи, організації або уповноважений ним орган, незалежно від форм власності, виду діяльності
- Е. *Роботодавець* – це фізична особа, яка використовує найману працю

**34 Дайте точне визначення поняття „працівник”**

- А. *Працівник* – це особа, яка працює на підприємстві, в організації, установі та виконує обов’язки або функції згідно з трудовим договором (контрактом)
- В. *Працівник* – це особа, яка працює на підприємстві приватної форми власності
- С. *Працівник* – це особа, яка виконує обов’язки або функції згідно з трудовим договором (контрактом)
- Д. *Працівник* – це особа, яка працює на підприємстві лише державної форми власності
- Е. *Працівник* – це особа, яка працює на підприємстві, в організації, установі та виконує різні обов’язки або функції

**35. Які пільги, згідно Закону України „Про охорону праці”, передбачені для працівників, що зайняті на роботах з важкими та шкідливими умовами праці?**

- А. Передбачено скорочення тривалості робочого часу
- В. Передбачено призначення премій для працівників
- С. Оплата праці здійснюється у подвійному розмірі
- Д. Безоплатне забезпечення лікувально-дієтичним харчуванням
- Е. Все перераховане

**36. За чий рахунок повинні бути придбані засоби індивідуального захисту та спецодяг?**

- А. За рахунок роботодавця
- В. За власний рахунок працівника
- С. За рахунок держбюджету
- Д. За рахунок фонду соціального страхування
- Е. За рахунок фонду оплати праці

**37. Із яких фондів здійснюються виплати в разі ушкодження здоров’я працівників або у разі смерті працівника?**

- А. За рахунок Фонду соціального страхування від нещасних випадків та професійних захворювань
- В. За рахунок держбюджету
- С. За рахунок роботодавця
- Д. За рахунок пенсійного фонду
- Е. За рахунок фондів місцевих бюджетів

**38. Які категорії працівників не дозволяється залучати до важких робіт, а також до робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці?**

- А. Неповнолітніх
- В. Жінок.
- С. Робітників розумової праці

- D. Інженерно-технічних робітників
- E. Всіх перерахованих

**39. Як називається спеціально уповноважений державний орган з нагляду за охороною праці в Україні?**

- A. Державний комітет України з промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду
- B. Державне управління з нагляду за охороною праці в Україні
- C. Державна комісія з нагляду за охороною праці в Україні
- D. Міністерство з нагляду за охороною праці в Україні
- E. Державний комітет з нагляду за охороною праці в Україні

**40. Хто є основними особами, відповідальними за організацію та проведення медичних оглядів на виробництві:**

- A. Власник підприємства;
- B. Головний лікар територіальної санепідстанції
- C. Лікар з гігієни праці територіальної санепідстанції
- D. Завідувач відділом комунальної гігієни
- E. Фельдшер цехової дільниці

**41. Перерахуйте основні завдання попередніх медичних оглядів:**

- A. Виявлення абсолютних протипоказань до роботи за фахом
- B. Виявлення ранніх ознак професійних захворювань
- C. Розробка та впровадження профілактичних заходів
- D. Корекція зрушень у стані здоров'я робітників
- E. Проведення антропометричних досліджень

**42. Перерахуйте основні завдання періодичних медичних оглядів:**

- A. Виявлення ранніх ознак професійних захворювань
- B. Виявлення абсолютних протипоказань до роботи за фахом
- C. Виявлення відносних протипоказань до роботи за фахом
- D. Проведення роботи щодо гігієнічного виховання робітників
- E. Санітарно-просвітницька робота

**43. Служба охорони праці очолюється інженером, якщо підприємство нараховує не менше ... осіб.**

- A. 50
- B. 30
- C. 40
- D. 100
- E. 150

**44. Хто, згідно Закону України „Про охорону праці,” фінансує проведення медоглядів?**

- A. За власний рахунок працівника
- B. За рахунок держбюджету
- C. За рахунок роботодавця
- D. За рахунок фонду соціального страхування
- E. За рахунок профсоюзних внесків

**45. Як часто працівники, зайняті на роботах з підвищеною небезпекою, повинні проходити спеціальне навчання і перевірку знань з охорони праці?**

- A. 1 раз на 1 рік
- B. 1 раз на 1,5 роки
- C. 1 раз на 2 роки
- D. 1 раз на 3 роки
- E. 1 раз на 5 років

**46. В якому випадку необхідно проведення атестації робочих місць?**

- A. Якщо технологічний процес є потенційним джерелом шкідливих і небезпечних виробничих факторів
- B. Необхідно проведення атестації всіх робочих місць
- C. Якщо на підприємстві підвищується загальна захворюваність працівників
- D. Якщо реєструються професійні захворювання
- E. Якщо реєструються професійні захворювання зі стійкою втратою працездатності

**47 Як часто проводиться атестація робочих місць?**

- A. Не рідше 1 разу на 5 років
- B. Не рідше 1 разу на 1 рік
- C. 1 раз на 1,5 роки
- D. 1 раз на 2 роки
- E. 1 раз на 3 роки

**48. Скільки років повинні зберігатись матеріали атестації робочих місць?**

- A. 50 років
- B. 20 років
- C. 25 років
- D. 30 років
- E. 75 років

**49. Перерахуйте негативні чинники, які характерні для лікарських професій.**

- A. Все перераховане
- B. Порушення оптимальної з фізіологічної точки зору структури режиму дня
- C. Виражене зорове напруження
- D. Високе нервово-емоційне, психічне та розумове напруження
- E. Контакт з інфекційними агентами

**50. Перерахуйте негативні чинники, які характерні для професії лікаря-рентгенолога.**

- A. Дія іонізуючого випромінювання
- B. Вимушене положення тіла
- C. Дія високого тиску
- D. Порушення оптимальної з фізіологічної точки зору структури режиму дня
- E. Дія високих рівнів шуму

**51. Перерахуйте негативні чинники, які характерні для професії лікаря хірургічного профілю.**

- A. Виражене зорове напруження
- B. Дія високих рівнів шуму
- C. Дія іонізуючого випромінювання
- D. Дія високого тиску
- E. Порушення оптимальної з фізіологічної точки зору структури режиму дня