**Примерный перечень вопросов к экзамену 2022-2023 гг.**

1. Основные этапы развития отечественной науки гигиены.
2. Гигиена как наука, её задачи и методы.
3. Гигиеническое значение движения воздуха. Роза ветров, роза влияния ветров.
4. Влажность воздуха и её гигиеническое значение.
5. Влияние пониженной температуры на организм человека. Профилактика переохлаждения.
6. Гигиенические проблемы акклиматизации.
7. Гигиенические требования к искусственному и естественному освещению жилых и общественных зданий.
8. Виды источников искусственного освещения. Типы светильников.
9. Гигиена производственного освещения. Системы искусственного производственного освещения и их гигиеническая характеристика.
10. Влияние солнечной радиации на организм человека.
11. Ультрафиолетовая радиация, её гигиеническое значение и влияние на организм человека.
12. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению учебных классов.
13. Химический состав воздуха и его гигиеническое значение.
14. Влияние повышенного атмосферного давления на организм. Кессонная болезнь и её профилактика.
15. Ионизация воздуха и её гигиеническое значение.
16. Комплексное влияние метеофакторов на организм человека.
17. Принципы гигиенического нормирования атмосферных загрязнений.
18. Санитарная охрана атмосферного воздуха.
19. Системы водоснабжения населенных мест и их гигиеническая характеристика.
20. Гигиенические нормативы качества питьевой воды при централизованном водоснабжении.
21. Гигиенические требования к источникам децентрализованного водоснабжения.
22. Показатели эпидемической безопасности питьевой воды.
23. Гигиенические требования к химическим показателям качества питьевой воды.
24. Профилактика кариеса и флюороза.
25. Требования к органолептическим свойствам питьевой воды при централизованном водоснабжении.
26. Методы обеззараживания воды, их гигиеническая оценка.
27. Способы очистки воды, их сущность и гигиеническое значение.
28. Хлорирование воды, механизм действия хлорной извести.
29. Жесткость воды, ее гигиеническое значение.
30. Характеристика источников водоснабжения населенных мест.
31. Правила выбора и оценка качества источников водоснабжения.
32. Зоны санитарной охраны открытых и закрытых источников водоснабжения.
33. Санитарная охрана водоемов.
34. Гигиенические требования к рациональному питанию населения. Нормы питания.
35. Значение белков в питании человека.
36. Углеводы и их значение в питании человека.
37. Жиры, их значение в питании человека. Продукты – источники.
38. Витамины, определение, классификация.
39. Гиповитаминозы, их причина и профилактика.
40. Витамины группы В, их роль и значение в питании человека.
41. Витамин С, его роль и значение в питании человека.
42. Витамин А, его роль и значение в питании человека. Источники получения.
43. Витамин Д, его роль, источники получения.
44. Минеральные элементы и их значение в питании человека.
45. Кальций и фосфор в питании человека, их роль, источники.
46. Микроэлементозы человека, их профилактика.
47. Пищевые продукты растительного происхождения и их гигиеническая оценка.
48. Биологическое значение продуктов питания животного происхождения.
49. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.
50. Консервы и концентраты в питании человека и их гигиеническая оценка.
51. Методы консервирования пищевых продуктов, и их гигиеническая оценка.
52. Пищевые токсикоинфекции, этиология, профилактика.
53. Пищевые микотоксикозы (афлатоксикоз, фузариотоксикоз, эрготизм), этиология, клиника, профилактика.
54. Стафилококковый токсикоз. Этиология, клиника, профилактика.
55. Ботулизм и его профилактика.
56. Методика расследования пищевых отравлений.
57. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий общественного питания.
58. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищи. Сроки реализации готовой продукции.
59. Личная гигиена персонала предприятий общественного питания, медицинский контроль за состоянием здоровья.
60. Гигиенические требования к транспортировке и хранению продуктов питания.
61. Санитарные требования к мытью посуды и содержанию помещений предприятий общественного питания.
62. Гигиенические принципы проектирования и строительства лечебных учреждений.
63. Гигиенические требования к размещению и застройке больничного комплекса. Типы больниц.
64. Гигиенические требования к палате, палатной секции.
65. Понятие о лечебно-охранительном режиме в лечебных учреждениях.
66. Профилактика внутрибольничных инфекций.
67. Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях.
68. Санитарные требования к спуску больничных сточных вод, сбору и удалению твердых отбросов.
69. Функциональные изменения в организме при физической работе.
70. Утомление при физической и умственной работе, его профилактика.
71. Гигиеническая классификация промышленной пыли, ее свойства и значение.
72. Пневмокониозы, их классификация и профилактика.
73. Характер воздействия промышленной пыли на организм рабочих.
74. Профилактика вредного воздействия производственного шума.
75. Влияние вибрации на организм человека. Профилактика вибрационной болезни.
76. Предварительные и периодические медицинские осмотры рабочих на вредных работах.
77. Пути поступления промышленных ядов в организм, основные закономерности их распределения и биотрансформации.
78. Характер действия промышленных ядов, понятие о концентрациях и дозах.
79. Факторы определяющие токсичность вредных веществ в условиях производства.
80. Профессиональные отравления окисью углерода и их предупреждение.
81. Принципы профилактики профессиональных отравлений.
82. Понятие о естественном радиационном фоне Земли.
83. Понятие о прямом и непрямом действии ионизирующего излучения на биологические объекты. Этапы радиационного поражения клетки.
84. Закрытые источники ионизирующего излучения и принципы защиты при работе с ними.
85. Открытые источники ионизирующего излучения и принципы защиты при работе с ними.
86. Нестохастические эффекты воздействия ионизирующего излучения на организм человека.
87. Стохастические эффекты воздействия ионизирующего излучения на организм человека.
88. Принципы нормирования ионизирующего излучения.
89. Основные принципы радиационной безопасности.
90. Механический состав, физические свойства почвы, водно-воздушный режим, их гигиеническая характеристика.
91. Санитарно-гигиенические показатели почвы; санитарное число Хлебникова.
92. Источники загрязнения, основные виды загрязнения, основные загрязнители почв.
93. Системы очистки населения мест от жидких и твердых отбросов.
94. Планировка и застройка населенных мест. Особенности планировки и застройки на Севере.
95. Характеристика угроз возникновения ЧС.
96. Санитарно-гигиенические мероприятия в ЧС.
97. Стационарное и временное (полевое) размещение организованных коллективов и населения при ЧС.
98. Эвакуация. Виды эвакуации и их классификация. Понятие о сборных эвакуационных пунктах (СЭП)
99. Виды полевых жилищ, гигиенические требования к ним предъявляемые.
100. Особенности водоснабжения организованных коллективов в условиях ЧС. Проведение медицинской разведки водоисточника.
101. Пункты водоснабжения и водоразбора. Гигиенические требования к их оборудованию. Полевые нормы водопотребления.
102. Табельные средства для обеззараживания индивидуальных запасов воды в полевых условиях, их гигиеническая характеристика.
103. Табельные средства улучшения качества воды в полевых условиях (МАФС, ВФС, ТУФ-200, ОПС)
104. Гигиенические особенности питания организованных коллективов в ЧС.
105. Методы медицинского контроля за рациональностью питания в полевых условиях.
106. Продовольственные пайки и нормы продовольственного снабжения (Постановление Правительства РФ № 946-2007, Приказ МО РФ № 888 от 21.06.2011 г.), их гигиеническая оценка.
107. Гигиенические требования к составлению раскладки для организованных коллективов. Основные задачи медицинской службы по контролю за организацией питания.
108. Гигиенические требования к приготовлению и реализации готовой пищи в полевых условиях.
109. Индивидуальноепитание личного состава формирований, прибывающих для оказания помощи потерпевшему населению и ликвидации последствий катастрофы (характеристика сухих пайков, субкалорийных рационов, рационов выживания).
110. Медицинский контроль за полноценностью питания организованных коллективов в ЧС.
111. Оценка уровня здоровья л/с подразделений МЧС обусловленного питанием (изучение динамики статуса питания). Критерии оценки, решения.