Таблица 1. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Учебное заведение | ФГБОУ ВО «Астраханский ГМУ» Минздрава России |
| 2 | Специальность | 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» |
| 3 | Дисциплина | Общая гигиена |
| 4 | Авторы заданий | Девришов Руслан Девришович – ассистент кафедрыХорошева Ирина Владимировна – ассистент кафедрыДубровина Наталья Владимировна – ординатор кафедры Хабчиев Расул Курбанович – ординатор кафедры |
| 5 | Телефон | 8 (960)-858-71-76 |
| 6 | Электронная почта | memorydb@yandex.ru |
| 7 | СНИЛС | 162-747-088 84 |

Таблица 2. Перечень заданий по дисциплине

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид** | **Код** | **Текст названия трудовой функции/ вопроса задания/ вариантов ответа** |
| Ф | **ОПК-2** | Способность распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения. **ИД-1 ОПК-2** умеет анализировать информированность населения о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. **ИД-2 ОПК-2** умеет разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней. **ИД-3 ОПК-2** умеет подготовить устное выступление или печатный текст, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. |
| Ф | **ОПК-3** | Способность решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественно-научных понятий и методов.**ИД-1 ОПК-3** владеет алгоритмом основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов исследований. **ИД-2 ОПК-3** умеет интерпретировать результаты физико-химических, математических и иных естественнонаучных исследований при решении профессиональных задач. |
| Ф | **ПК-2** | Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе «факторы среды обитания человека - здоровье населения».**ИД-1 ПК-2** умеет осуществлять ретроспективной анализ базы данных социально-гигиенического мониторинга, проводить оценку его результатов и их достоверности.**ИД-2 ПК-2** умеет выполнять расчет риска здоровью населения при воздействии факторов среды обитания. |
| Ф | **ПК-3** | Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.**ИД-1 ПК-3** владеет алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.**ИД-2 ПК-3** уметь проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований. |
| ***Выберите один правильный ответ*** |
|  |
| В | 001 | **В ПИТАНИИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ** |
| О | А | туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом |
| О | Б | ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую пробу |
| О | В | ящуром, бруцеллезом |
| О | Г | с положительной реакцией на туберкулиновую пробу, бруцеллезом |
|  |  |  |
| В | 002 | **ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ** |
| О | А | нежирным мясу и птице |
| О | Б | колбасным изделиям |
| О | В | замороженным полуфабрикатам |
| О | Г | консервам |
|  |  |  |
| В | 003 | **ЗАБОЛЕВАНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ У ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ** |
| О | А | бруцеллез, трихинеллез  |
| О | Б | мастит, описторхоз |
| О | В | дифиллоботриоз, описторхоз |
| О | Г | описторхоз, эхинококкоз |
|  |  |  |
| В | 004 | **МЯСО, ПОРАЖЕННОЕ ФИННАМИ СВИНОГО ЦЕПНЯ, МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО В ПИТАНИИ, ЕСЛИ** |
| О | А | число финн на площади 40 см2 не более 3, применяется предварительная жесткая тепловая обработка при 100° С или замораживание до-18°С |
| О | Б | число финн на площади 40 см2 не более 5, применяется предварительная тепловая обработка при 100° С или замораживание до -10° |
| О | В | число финн на площади 50 см2 не более 8, применяется предварительная тепловая обработка при 80° С или замораживание до-10°С |
| О | Г | число финн на площади 40 см2 не более 1, применяется предварительная жесткая тепловая обработка при 90° С или замораживание до -8°С |
|  |  |  |
| В | 005 | **МЯСО ЖИВОТНЫХ ПРИЗНАЕТСЯ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ПИТАНИЯ И ПОДЛЕЖИТ ТЕХНИЧЕСКОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ** |
| О | А | одной личинки трихинеллы, более трех финн свиного цепня на площади 40 см2 |
| О | Б | одной финны свиного цепня на площади 40 см2,эхинококка |
| О | В | двух финн свиного цепня на площади 40 см2, одной личинки описторхиса |
| О | Г | одной финны свиного цепня на площади 40 см2,альвеококка |
|  |  |  |
| В | 006 | **РЫБА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ У ЧЕЛОВЕКА СЛЕДУЮЩИХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ** |
| О | А | дифиллоботриоза, описторхоза |
| О | Б | тениидоза, описторхоза |
| О | В | дифиллоботриоза, трихинеллеза |
| О | Г | тениидоза, дифиллоботриоза |
|  |  |  |
| В | 007 | **ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМ НАЗЫВАЕТСЯ ПИТАНИЕ ЛИЦ** |
| О | А | работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное в первую очередь на профилактику профессиональных заболеваний |
| О | Б | находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях |
| О | В | проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний |
| О | Г | находящихся в зоне стихийных бедствий |
|  |  |  |
| В | 008 | **ВИДЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ** |
| О | А | рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин |
| О | Б | профилактические завтраки, обеды, ужины |
| О | В | блюда, напитки, специализированные продукты |
| О | Г | витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектин |
|  |  |  |
| В | 009 | **РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ** |
| О | А | варианты № 1,2, 2а, 3, 4, 4а, 46, 5: выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии |
| О | Б | варианты № 1,2, 3, 4, 5, 6: выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии |
| О | В | варианты № 1, 1а, 16, 2а, За, 4а, 46, 5, 6, 7а, выдаются в конце рабочей смены и содержат не менее 15% суточной потребности в нутриентах и энергии |
| О | Г | варианты №1, 2, 3, 4, выдаются ежедневно и содержат не менее 80% суточной потребности в нутриентах и энергии |
|  |  |  |
| В | 010 | **ПИЩЕВЫМИ ОТРАВЛЕНИЯМИ НАЗЫВАЮТСЯ** |
| О | А | острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, значительно обсемененной условно-патогенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной и немикробной природы |
| О | Б | острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи с истекшим сроком годности |
| О | В | острые заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи или токсичных для организма непищевых веществ (компонентов) различной природы |
| О | Г | хронические заболевания, возникающие в результате длительного употребления пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или токсичные вещества микробной инемикробной природы |
|  |  |  |
| В | 011 | **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ** |
| О | А | алкоголя |
| О | Б | фазина |
| О | В | пестицида |
| О | Г | соланина |
|  |  |  |
| В | 012 | **ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОЗЫ ВЫЗЫВАЮТ** |
| О | А | стафилококки, клостридии, B.cereus |
| О | Б | протей, энтерококки,листерии |
| О | В | стрептококки, сальмонеллы, кишечные палочки |
| О | Г | листерии, сальмонеллы, протей |
|  |  |  |
| В | 013 | **ПОДАВЛЯЮЩЕЕ ЧИСЛО СЛУЧАЕВ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ** |
| О | А | консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления |
| О | Б | салатов домашнего приготовления |
| О | В | колбасных изделий заводского приготовления |
| О | Г | фаст-фуда |
|  |  |  |
| В | 014 | **ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ (ЗА СЧЕТ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ) БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ** |
| О | А | температурного режима и сроков хранения |
| О | Б | микробиологических нормативов продовольственного сырья |
| О | В | товарного соседства при хранении продуктов |
| О | Г | личной гигиены персоналом пищевого объекта |
|  |  |  |
| В | 015 | **ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНАВЛИВАЮТ ПОСЛЕ** |
| О | А | получения данных лабораторных исследований |
| О | Б | анализа эпидемиологической обстановки |
| О | В | сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта |
| О | Г | анализа первичных симптомов заболевания |
|  |  |  |
| В | 016 | **МИКОТОКСИНЫ - ЭТО ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ** |
| О | А | почвенных микроскопических грибов, паразитирующих на различных растениях, и обладающие высокой устойчивостью к основным режимам обработки пищи |
| О | Б | почвенных микроскопических грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных условиях ее хранения |
| О | В | высших ядовитых грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных сроках ее хранения |
| О | Г | высших ядовитых грибов и обладающие устойчивостью к основным режимам обработки пищи |
|  |  |  |
| В | 017 | **ПИЩЕВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, СНИЖАЮЩАЯ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ** |
| О | А | переработка зерна на муку, крупу, крахмал |
| О | Б | экструзионное производство |
| О | В | пивное производство |
| О | Г | выпечка хлеба |
|  |  |  |
| В | 018 | **ОСНОВНОЕ ТОКСИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ** |
| О | А | аманитин |
| О | Б | мусциол |
| О | В | амигдалин |
| О | Г | соланин |
|  |  |  |
| В | 019 | **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНТЕРВАЛЫ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ У ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА** |
| О | А | 3-4 часа |
| О | Б | 2-3 часа |
| О | В | 4-5 часов |
| О | Г | 1-2 часа |
|  |  |  |
| В | 020 | **ДОЛЯ ПРОСТЫХ УГЛЕВОДОВ В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНАНЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ%** |
| О | А | 10 |
| О | Б | 20 |
| О | В | 30 |
| О | Г | 40 |
|  |  |  |
| В | 021 | **ДОЛЯ ЖИВОТНОГО ЖИРА ОТ ОБЩЕГО НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ** |
| О | А | 2/3 |
| О | Б | 3/4 |
| О | В | 1/2 |
| О | Г | 1/4 |
|  |  |  |
| В | 022 | **ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ ОТ ОБЩЕГО БЕЛКА** |
| О | А | 50% |
| О | Б | 30% |
| О | В | 70% |
| О | Г | 10% |
|  |  |  |
| В | 023 | **ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЙОДЕ** |
| О | А | 150 мкг |
| О | Б | 200 мкг |
| О | В | 100 мкг |
| О | Г | 50 мкг |
|  |  |  |
| В | 024 | **ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛИЯ И НАТРИЯ В РАЦИОНЕ СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 1:1 |
| О | Б  | 0,5:1 |
| О | В | 2:1 |
| О | Г | 1:2 |
|  |  |  |
| В | 025 | **ЕЖЕДНЕВНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ НАТРИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ** |
| О | А | 2400 мг |
| О | Б | 2000мг |
| О | В | 3000 мг |
| О | Г | 1300 мг |
|  |  |  |
| В | 026 | **ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛИИ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 2500 мг |
| О | Б | 1000 мг |
| О | В | 2000 мг |
| О | Г | 1500 мг |
|  |  |  |
| В | 027 | **ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ: ФОСФОР В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 1:1-1,5 |
| О | Б | 1:0,5-1 |
| О | В | 1:2-2,5 |
| О | Г | 1:3-3,5 |
|  |  |  |
| В | 028 | **ПОТРЕБНОСТЬ В ФОСФОРЕ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 800 мг |
| О | Б | 1400 мг |
| О | В | 1000 мг |
| О | Г | 1200 мг |
|  |  |  |
| В | 028 | **ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 1000 мг |
| О | Б | 800 мг |
| О | В | 1200 мг |
| О | Г | 1400 мг |
|  |  |  |
| В | 030 | **БОЛЬШЕ ВСЕГО ВИТАМИНА С СОДЕРЖИТСЯ В** |
| О | А | цветной капусте |
| О | Б | яблоке |
| О | В | апельсине |
| О | Г | томате |
|  |  |  |
| В | 031 | **МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ СУТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 900 мг |
| О | Б | 2000 мг |
| О | В | 300 мг |
| О | Г | 90 мг |
|  |  |  |
| В | 032 | **КРОВОТОЧИВОСТЬ ДЕСЕН ПРИ ЧИСТКЕ ЗУБОВ ВОЗНИКАЕТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЕФИЦИТА В РАЦИОНЕ ВИТАМИНОВ** |
| О | А | С и биофлавоноидов |
| О | Б | РР и Е |
| О | В | С и Е |
| О | Г | А и биофлавоноидов |
|  |  |  |
| В | 033 | **НОРМА ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОТРЕБНОСТИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 90 мг |
| О | Б | 70 мг |
| О | В | 60 мг |
| О | Г | 80 мг |
|  |  |  |
| В | 034 | **ОПТИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ УГЛЕВОДОВ В ПИТАНИИ ИЗ РАСЧЕТА НА КАЖДУЮ 1000 ККАЛ СОСТАВЛЯЕТ** |
| О | А | 150 г |
| О | Б | 100 г |
| О | В | 200 г |
| О | Г | 50 г |
|  |  |  |
| В | 035 | **ГЛИКОГЕН ПОСТУПАЕТ В ОРГАНИЗМ С** |
| О | А | мясом, рыбой |
| О | Б | молоком, яйцами |
| О | В | овощами, фруктами |
| О | Г | зерновыми, бобовыми |
|  |  |  |
| В | 036 | **У ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ЖИРЫ УСВАИВАЮТСЯ НА** |
| О | А | 95% |
| О | Б | 75% |
| О | В | 85% |
| О | Г | 65% |
|  |  |  |
| В | 037 | **МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ** |
| О | А | бобовых и грибов |
| О | Б | рыбные и мясные |
| О | В | зерновые |
| О | Г | молочные |
|  |  |  |
| В | 038 | **К КИСЛОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ НЕ ОТНОСИТСЯ** |
| О | А | молоко |
| О | Б | сметана |
| О | В | йогурт |
| О | Г | ряженка |
|  |  |  |
| В | 039 | **КАЛЬЦИЙ ИЗ МОЛОКА УСВАИВАЕТСЯ НА** |
| О | А | 98% |
| О | Б | 68% |
| О | В | 88% |
| О | Г | 58% |
|  |  |  |
| В | 040 | **ОСОБЕННОСТЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА** |
| О | А | частично эмульгированное состояние |
| О | Б | наличие омега-3 жирных кислот |
| О | В | отсутствиехолестерина |
| О | Г | отсутствие короткоцепочечных жирных кислот |
|  |  |  |
| В | 041 | **ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | казеин |
| О | Б | оведин |
| О | В | альбумин |
| О | Г | глобулин |
|  |  |  |
| В | 042 | **ГЕЛЬМИНТОЗ ЧЕЛОВЕКА, СВЯЗАННЫЙ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАРАЖЕННОГО МЯСА** |
| О | А | трихинеллез |
| О | Б | дифиллоботриоз |
| О | В | эхинококкоз |
| О | Г | описторхоз |
|  |  |  |
| В | 043 | **РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА РАССМАТРИВАЮТСЯ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКОВ ВИТАМИНА** |
| О | А | Е |
| О | Б | С |
| О | В | А |
| О | Г | Д |
|  |  |  |
| В | 044 | **МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНОГО БОЛЬНОГО МАСТИТОМ, ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ПИТАНИЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИЗ-ЗА ВЫСОКОЙ ОПАСНОСТИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ** |
| О | А | стафилококковой и стрептококковой инфекций |
| О | Б | дизентерии |
| О | В | сальмонеллеза |
| О | Г | туберкулеза |
|  |  |  |
| В | 045 | **ОСНОВНЫМИ КРИТЕРИЯМИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | пищевая ценность, безопасность, органолептические свойства |
| О | Б | наличие сопроводительных документов |
| О | В | устойчивость при хранении |
| О | Г | отсутствие пищевых добавок в составе продукта, низкая стоимость |
|  |  |  |
| В | 046 | **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | сальмонеллезы |
| О | Б | микотоксикозы |
| О | В | стафилококковые интоксикации |
| О | Г | токсикоинфекции |
|  |  |  |
| В | 047 | **ДИАГНОЗ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ СТАВИТСЯ НА ОСНОВАНИИ** |
| О | А | данных эпидемиологического анамнеза, клинических проявлений, результатов лабораторных исследований пищевых продуктов и биоматериала больного |
| О | Б | результатов лабораторных исследований пищевых продуктов |
| О | В | идентификации данных бактериологического исследования выделений больного и пищевых продуктов |
| О | Г | данных эпидемиологического анамнеза и бактериологического исследования выделений больного |
|  |  |  |
| В | 048 | **В ОСНОВНОМ СЛУЧАИ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНЫ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ** |
| О | А | консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления |
| О | Б | салатов домашнегоприготовления |
| О | В | колбасных изделий заводского приготовления |
| О | Г | маринованныховощей |
|  |  |  |
| В | 049 | **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕМИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ ОТНОСЯТ** |
| О | А | отравления ядовитыми растениями, грибами, химическими соединениями |
| О | Б | отравления алкогольными напитками |
| О | В | отравления медикаментозными препаратами, химическими соединениями |
| О | Г | отравления с целью суицида |
|  |  |  |
| В | 050 | **ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ, В СВЯЗИ С ИНТЕНСИВНЫМ РАЗМНОЖЕНИЕМ, БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ** |
| О | А | несоблюдение температурного режима и сроков хранения, нарушения технологии |
| О | Б | микробное загрязнение первичного продовольственного сырья и готовой продукции |
| О | В | несоблюдение товарного соседства при хранение продукции |
| О | Г | нарушение правил личной гигиены персоналом пищевого объекта |
|  |  |  |
| В | 051 | **ИСТИННЫЙ БОМБАЖ КОНСЕРВОВ ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ** |
| О | А | газообразования в результате жизнедеятельности остаточной микрофлоры при недостаточной стерилизации |
| О | Б | чрезмерного наполнения банок |
| О | В | замораживания |
| О | Г | нагревания |
|  |  |  |
| В | 052 | **ЛОЖНЫЙ БОМБАЖ КОНСЕРВОВ ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ** |
| О | А | чрезмерного наполнения банок, замораживания или нагревания |
| О | Б | газообразования в результате жизнедеятельности остаточной микрофлоры при недостаточной стерилизации |
| О | В | взаимодействия кислот продукта с металлом |
| О | Г | деформации банок |
|  |  |  |
| В | 053 | **ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОГЛАСНО ТЕОРИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ, ДЕЛЯТСЯ НА** |
| О | А | незаменимые (эссенциальные) и заменимые |
| О | Б | усваиваемые и неусваиваемые |
| О | В | перевариваемые и неперевариваемые |
| О | Г | нормируемые и ненормируемые |
|  |  |  |
| В | 054 | **ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ КАРОТИНА ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | морковь, абрикосы, томаты, красный перец, облепиха |
| О | Б | ржаной хлеб, овсяная крупа, морковь,томаты |
| О | В | молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло |
| О | Г | мясо, морковь, лук,яблоки |
|  |  |  |
| В | 055 | **ИСТОЧНИКАМИ ПОЛНОЦЕННОГО БЕЛКА ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты |
| О | Б | злаковые и продукты их переработки |
| О | В | овощи и фрукты |
| О | Г | кондитерские изделия с белковым кремом |
|  |  |  |
| В | 056 | **ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНОВ ГРУППЫ В ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | крупы (гречневая, пшенная, овсяные хлопья), хлеб из обойной и ржаной муки, семена подсолнечника |
| О | Б | морская рыба, рыбные продукты |
| О | В | молочныепродукты |
| О | Г | яблоки, груши, смородина |
|  |  |  |
| В | 057 | **БОЛЬШЕ ВСЕГО ВИТАМИНА С СОДЕРЖИТСЯ В** |
| О | А | цветной капусте |
| О | Б | яблоке |
| О | В | апельсине |
| О | Г | томате |
|  |  |  |
| В | 058 | **В ФОРМИРОВАНИИ КОСТНОЙ ТКАНИ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ ВИТАМИН** |
| О | А | Д |
| О | Б | А |
| О | В | В1 |
| О | Г | Е |
|  |  |  |
| В | 059 | **БЕРИ-БЕРИ – ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ДЕФИЦИТОМ ВИТАМИНА** |
| О | А | В1 |
| О | Б | В2 |
| О | В | Д |
| О | Г | РР |
|  |  |  |
| В | 060 | **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ПО ЭНЕРГОЗАТРАТАМ (МУЖЧИНЫ)** |
| О | А | 5 групп |
| О | Б | 4 группы |
| О | В | 3 группы |
| О | Г | 6 групп |
|  |  |  |
| В | 061 | **КАКИЕ ПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ** |
| О | А | сухие фрукты (персики, абрикосы) |
| О | Б | хлеб из муки грубого помола |
| О | В | мясо и мясопродукты |
| О | Г | рыба и рыбные продукты |
|  |  |  |
| В | 062 | **РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ - ЭТО** |
| О | А | питание здорового человека, направленное на профилактику алиментарных, сердечно- сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других заболеваний |
| О | Б | питание больного человека, направленное на профилактику рецидивов  |
| О | В | питание рабочих, находящихся в особо вредных условиях труда |
| О | Г | питание жителей экологически неблагополучных районов |
|  |  |  |
| В | 063 | **КОЛИЧЕСТВО НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ** |
| О | А | 11 |
| О | Б | 9 |
| О | В | 8 |
| О | Г | 20 |
|  |  |  |
| В | 064 | **ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА С В ПИТАНИИ** |
| О | А | капуста, сладкий перец |
| О | Б | цитрусовые |
| О | В | слива, вишня |
| О | Г | зелень укропа, петрушка |
|  |  |  |
| В | 065 | **ПЕЛЛАГРА – ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ДЕФИЦИТОМ ВИТАМИНА** |
| О | А | РР |
| О | Б | В1 |
| О | В | Д |
| О | Г | С |
|  |  |  |
| В | 066 | **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ПО ЭНЕРГОЗАТРАТАМ (ЖЕНЩИНЫ)** |
| О | А | 5 групп |
| О | Б | 4 группы |
| О | В | 3 группы |
| О | Г | 2 группы |
|  |  |  |
| В | 067 | **КАКОЙ УГЛЕВОД СОДЕРЖИТСЯ ТОЛЬКО В МОЛОКЕ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ** |
| О | А | лактоза |
| О | Б | глюкоза |
| О | В | пектин |
| О | Г | клетчатка |
|  |  |  |
| В | 068 | **КАКОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ ВОЗНИКАЕТ ПРИ ИЗБЫТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С ПИЩЕЙ ФТОРА** |
| О | А | флюороз |
| О | Б | алиментарно-токсическая алейкия |
| О | В | Уровская болезнь |
| О | Г | стронциевый рахит |
|  |  |  |
| В | 069 | **КОЛИЧЕСТВО НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА** |
| О | А | 9 |
| О | Б | 6 |
| О | В | 10 |
| О | Г | 14 |
|  |  |  |
| В | 070 | **ЦИНГА – ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ДЕФИЦИТОМ ВИТАМИНА** |
| О | А | С |
| О | Б | Д |
| О | В | РР |
| О | Г | Е |
|  |  |  |
| В | 071 | **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ** |
| О | А | алкоголя |
| О | Б | фазина |
| О | В | соланина |
| О | Г | пестицидов |
|  |  |  |
| В | 072 | **ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОЗЫ ВЫЗЫВАЮТ** |
| О | А | стафилококки, клостридии, B.cereus |
| О | Б | протей, энтерококки, листерии  |
| О | В | стрептококки, сальмонеллы, кишечные палочки  |
| О | Г | листерии, сальмонеллы, протей  |
|  |  |  |
| В | 073 | **ПОДАВЛЯЮЩЕЕ ЧИСЛО СЛУЧАЕВ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ** |
| О | А | консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления  |
| О | Б | колбасных изделий заводского приготовления  |
| О | В | салатов домашнего приготовления  |
| О | Г | фаст-фуда  |
|  |  |  |
| В | 074 | **ПРИЗНАКОМ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | употребление в пищу всеми заболевшими одного общего блюда |
| О | Б | постепенное начало заболевания у всех пострадавших с выраженным продромальным периодом |
| О | В | посещение всеми заболевшими одного организованного коллектива (школа, детский сад и т.п.) или рабочего коллектива (завод, организация и пр.) |
| О | Г | проживание всех заболевших в одном населѐнном пункте |
|  |  |  |
| В | 075 | **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕМИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ ОТНОСИТСЯ** |
| О | А | отравление фазином |
| О | Б | стафилококковая токсикоинфекция |
| О | В | протеозы |
| О | Г | ботулизм |
|  |  |  |
| В | 076 | **РАССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В БЫТУ ПРОВОДИТ** |
| О | А | врач-терапевт поликлиники и врач по гигиене питания |
| О | Б | врач-диетолог |
| О | В | главврач центра гигиены и эпидемиологии |
| О | Г | врач-лаборант поликлиники |
|  |  |  |
| В | 077 | **ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОЙ ИНТОКСИКАЦИИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ** |
| О | А | тортов и пирожных с заварным кремом, молочных продуктов |
| О | Б | сыровяленых и сырокопченых мясных продуктов |
| О | В | яиц |
| О | Г | мясных консервов |
|  |  |  |
| В | 078 | **ДЛЯ БОТУЛИЗМА ХАРАКТЕРНЫ** |
| О | А | нарушения акта глотания и жевания, двоение в глазах, судороги |
| О | Б | обильная рвота, понос |
| О | В | наличие крови и слизи в каловых массах |
| О | Г | резкие спастические боли в животе |
|  |  |  |
| В | 079 | **ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФИКЦИИ ХАРАКТЕРНЫ** |
| О | А | внезапное начало заболевания, массовость |
| О | Б | контагиозность |
| О | В | сезонность |
| О | Г | хроническое течение болезни |
|  |  |  |
| В | 080 | **С УПОТРЕБЛЕНИЕМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОГО МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СВЯЗАНЫ** |
| О | А | стафилококковые интоксикации |
| О | Б | ботулизм |
| О | В | афлотоксикоз |
| О | Г | микотоксикозы |
|  |  |  |
| В | 081 | **КЛИНИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ С-ГИПЕРВИТАМИНОЗА** |
| О | А | возбуждение, бессонница |
| О | Б | симптомы общего недомогания |
| О | В | увеличение щитовидной железы |
| О | Г | учеличение печени |
|  |  |  |
| В | 082 | **КЛИНИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ А-ГИПЕРВИТАМИНОЗА** |
| О | А | десквамация эпителия, гиперкератоз, дерматит |
| О | Б | полиурия |
| О | В | увеличение печени |
| О | Г | запоры |
|  |  |  |
| В | 083 | **БОЛЕЗНИ ХЛЕБА** |
| О | А | наблюдаются при хранении свежевыпеченного хлеба в темных, плохо вентилируемых помещениях |
| О | Б | поражают только плохо пропеченный хлеб |
| О | В | хлеб пригоден к употреблению после удаления признаков болезни |
| О | Г | наблюдаются при пониженной влажности хлеба в процессе его хранении |
|  |  |  |
| В | 084 | **ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | овощи и фрукты |
| О | Б | мясо |
| О | В | морская капуста |
| О | Г | рыба |
|  |  |  |
| В | 085 | **ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА, ПОСТУПАЮЩИЕ В ОРГАНИЗМ ВМЕСТЕ С ЖИРАМИ** |
| О | А | полиненасыщенные жирные кислоты |
| О | Б | соли кальция |
| О | В | лактоза |
| О | Г | пищевые волокна |
|  |  |  |
| В | 086 | **ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ** |
| О | А | алиментарный маразм |
| О | Б | квашиоркор |
| О | В | рахит |
| О | Г | цинга |
|  |  |  |
| В | 087 | **В 1 ГРУППУ ПО СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ ТРУДА ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ** |
| О | А | педагоги |
| О | Б | работники лёгкого физического труда |
| О | В | врачи хирургического профиля |
| О | Г | работники, у которых коэффициент физической активности - КФА равен 1,6 |
|  |  |  |
| В | 088 | **ВО 2 ГРУППУ ПО СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ ТРУДА ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ** |
| О | А | медицинские сёстры и санитарки |
| О | Б | преимущественно умственного труда |
| О | В | педагоги и студенты |
| О | Г | у которых коэффициент физической активности - КФА равен 1,4 |
|  |  |  |
| В | 089 | **В 3 ГРУППУ ПО СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ ТРУДА ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ** |
| О | А | врачи хирургического профиля |
| О | Б | медицинские сестры и санитарки |
| О | В | у которых коэффициент физической активности - КФА равен 1,6 |
| О | Г | большая часть сельскохозяйственных рабочих (овощеводы, доярки) |
|  |  |  |
| В | 090 | **ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ - ЭТО** |
| О | А | научно-обоснованные нормы, полностью покрывающие энерготраты организма |
| О | Б | нормы, обеспечивающие качество и безопасность продуктов питания |
| О | В | нормы, обеспечивающие запасы продовольствия |
| О | Г | нормы, отражающие оптимальные потребности населения |
|  |  |  |
| В | 091 | **ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ - ЭТО** |
| О | А | питание рабочих, находящихся в особо вредных условиях труда |
| О | Б | питание больного человека, направленное на профилактику рецидивов болезней или перехода их в хронические формы |
| О | В | питание населения, направленное на профилактику алиментарных заболеваний |
| О | Г | питание организованных коллективов |
|  |  |  |
| В | 092 | **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА** |
| О | А | содержанием клетчатки, витаминов и минеральных веществ |
| О | Б | высоким содержанием жиров растительного происхождения |
| О | В | низким содержанием фруктозы |
| О | Г | содержанием факторов роста организма |
|  |  |  |
| В | 093 | **ЯЙЦА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ ЧАЩЕ ВСЕГО МОГУТ БЫТЬ ПРИЧИНОЙ** |
| О | А | сальмонеллеза |
| О | Б | ботулизма |
| О | В | брюшного тифа |
| О | Г | стафилококковой интоксикации |
|  |  |  |
| В | 094 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ** |
| О | А | при термической обработке рыба быстро разваривается, имеет нежную консистенцию, не требует усилий при разжевывании и легко усваивается |
| О | Б | соединительнотканные белки рыбы представлены эластином, который при нагревании быстро превращается в желатин |
| О | В | в белке рыбы отсутствуют незаменимые аминокислоты |
| О | Г | рыба практически не содержит экстрактивных веществ |
|  |  |  |
| В | 095 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ** |
| О | А | соотношение холестерина и лецитина нейтрализует атерогенные свойства холестерина |
| О | Б | соотношение холестерина и лецитина придаёт атерогенные свойства яйцам |
| О | В | по калорийности 100 г цельного яйца превышает калорийность других продуктов животного происхождения |
| О | Г | белок и жир яиц находятся в соотношении 1:2 - международный эталон сбалансированности |
|  |  |  |
| В | 096 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ** |
| О | А | за счёт растительных продуктов создаётся не менее 50% суточной энергетической ценности пищевых рационов |
| О | Б | растительные белки обеспечивают не менее 40% суточной потребности в белке, содержат все незаменимые аминокислоты в оптимальной пропорции |
| О | В | растительные жиры не содержат полиненасыщенные жирные кислоты и токоферолы |
| О | Г | клетчатка является основным углеводом растений и создаёт основную калорийность растительных продуктов |
|  |  |  |
| В | 097 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБА** |
| О | А | микроэлементы хлеба – усвояемые железо, медь, марганец сбалансированы, что благоприятно для процессов кроветворения |
| О | Б | пшеничный хлеб из муки высшего сорта характеризуется оптимальной аминокислотной сбалансированностью |
| О | В | пшеничный хлеб характеризуется оптимальной полезностью и сбалансированностью витаминов |
| О | Г | пищевые вещества хлеба плохо усваиваются (белки на 40%, углеводы на 70%) |
|  |  |  |
| В | 098 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ** |
| О | А | мясо животных и птицы содержит все незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сбалансированы |
| О | Б | по соотношению аминокислот триптофана и оксипролина определяют полноценность белка мяса, при этом оксипролин характеризует содержание полноценных белков, а триптофан - неполноценных |
| О | В | белки коллаген и эластин обладают наибольшей биологической и пищевой ценностью, так как являются основными источниками экстрактивных веществ |
| О | Г | мясо практически не содержит экстрактивных веществ |
|  |  |  |
| В | 099 | **ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МОЛОКА И МОЛОКОПРОДУКТОВ:** |
| О | А | кальций молока содержится в оптимальном соотношении с фосфором |
| О | Б | белок и жир молокопродуктов находятся в соотношении 1:1 - международный эталон сбалансированности |
| О | В | углевод молока - лактоза, расщепляясь на глюкозу и галактозу, вызывает процессы брожения |
| О | Г | молокопродукты оказывают нормализующее влияние на уровень сахара в крови |
|  |  |  |
| В | 100 | **МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ МОЖНО РАССМАТРИВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКОВ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ** |
| О | А | железа |
| О | Б | йода |
| О | В | калия |
| О | Г | селена |
|  |  |  |
| В | 101 | **МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ВЫПОЛНЯЮТ В ОРГАНИЗМЕ ВСЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ, КРОМЕ** |
| О | А | регулируют уровни сахара в крови |
| О | Б | придают прочность и твердость костям  |
| О | В | поддерживают осмотическое давление  |
| О | Г | входят в состав гормонов |
|  |  |  |
| В | 102 | **ВИТАМИНЫ В ОРГАНИЗМЕ ВЫПОЛНЯЮТ ВСЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ, КРОМЕ** |
| О | А | являются источником энергии |
| О | Б | активны в очень малых количествах  |
| О | В | входят в состав ферментов |
| О | Г | способствуют устойчивости организма к инфекционным заболеваниям |
|  |  |  |
| В | 103 | **«СУТОЧНАЯ ПРОБА» - ЭТО** |
| О | А | набор готовых блюд, используемых в течение суток |
| О | Б | набор продуктов, из которых готовились блюда  |
| О | В | органолептические свойства пищи  |
| О | Г | вес готовых блюд, используемых в течение суток |
|  |  |  |
| В | 104 | **УПОТРЕБЛЕНИЕ КАКОГО НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ АФЛОТОКСИКОЗ** |
| О | А | арахиса |
| О | Б | грибов ядовитых |
| О | В | хлеба |
|  |  |  |
| В | 105 | **УКАЖИТЕ РАЗНОВИДНОСТИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА** |
| О | А | оптимальный, избыточным, недостаточным |
| О | Б | положительным, отрицательным |
| О | В | достаточный, недостаточный |
| О | Г | благоприятным, неблагоприятным |
|  |  |  |
| В | 106 | **С УЧЕТОМ КАКИХ ФАКТОРОВ РАЗРАБОТАНЫ ВЕЛИЧИНЫ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ** |
| О | А | пола, возраста и характера трудовой деятельности |
| О | Б | профессиональной патологии |
| О | В | влияния факторов внешней среды |
| О | Г | интенсивности обменных процессов |
|  |  |  |
| В | 107 | **КАКОЕ ТЯЖЕЛОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ РАЗВИВАЕТСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ОТРИЦАТЕЛЬНОГО ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО БАЛАНСА** |
| О | А | маразм |
| О | Б | ожирение |
| О | В | гипертоническая болезнь |
| О | Г | атеросклероз |
|  |  |  |
| В | 108 | **УКАЖИТЕ УГЛЕВОД ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** |
| О | А | гликоген |
| О | Б | мальтоза |
| О | В | галактоза |
| О | Г | сахароза |
|  |  |  |
| В | 109 | **ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)** |
| О | А | незаменимые компоненты пищи, устойчивые к перевариванию и усвоению в тонком кишечнике, но подвергающиеся полной или частичной ферментации в толстом кишечнике |
| О | Б | незаменимые компоненты пищи, относящиеся к группе не крахмальных полисахаридов, устойчивые к перевариванию в тонком кишечнике |
| О | В | балластные компоненты пищи, относящиеся к группе углеводов и полифенолов, обеспечивающие формирование каловых масс |
| О | Г | незаменимые компоненты пищи устойчивые к перевариванию в тонком кишечнике |
|  |  |  |
| В | 110 | **В КАКИХ ПРОДУКТАХ ЖЕЛЕЗО ЛЕГКО УСВАИВАЕТСЯ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА** |
| О | А | мясо |
| О | Б | грибы |
| О | В | крупы |
| О | Г | овощи |
|  |  |  |
| В | 111 | **ГИГИЕНА ТРУДА - РАЗДЕЛ ГИГИЕНЫ, ИЗУЧАЮЩИЙ:** |
| О | А | влияние условий труда на функциональное состояние и здоровье человека |
| О | Б | распространенность эндемических заболеваний среди рабочих |
| О | В | схемы лечение профессиональных заболеваний |
| О | Г | структуру заболеваемости детей и подростков |
|  |  |  |
| В | 112 | **ТЯЖЕСТЬ ТРУДА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ** |
| О | А | массой поднимаемого и перемещаемого груза |
| О | Б | интеллектуальными нагрузками |
| О | В | степенью монотонности нагрузок |
| О | Г | сенсорными нагрузками |
|  |  |  |
| В | 113 | **НАПРЯЖЁННОСТЬ ТРУДА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ** |
| О | А | интеллектуальными нагрузками |
| О | Б | перемещениями в пространстве |
| О | В | величиной статической нагрузки; |
| О | Г | массой поднимаемого и перемещаемого груза |
|  |  |  |
| В | 114 | **ОТЛИЧИЕ ПЕРЕУТОМЛЕНИЯ ОТ УТОМЛЕНИЯ** |
| О | А | при переутомлении отсутствует восстановление функций за период отдыха |
| О | Б | утомление – состояние, в основе которого лежит разлитое торможение или перевозбуждение коры головного мозга |
| О | В | переутомление – физиологический процесс, в основе которого лежит охранительное торможение |
| О | Г | переутомление не влияет на уровень общей и профессиональной заболеваемости |
|  |  |  |
| В | 115 | **ДОПУСТИМЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА (2 КЛАСС)** |
| О | А | уровень или концентрация вредных производственных факторов не превышают установленных гигиенических норм |
| О | Б | изменённое функциональное состояние организма не восстанавливается во время отдыха или к началу следующей смены |
| О | В | вызывают функциональные изменения, восстанавливающиеся при прерывании контакта с вредными факторами |
| О | Г | вызывают увеличение производственно-обусловленной заболеваемости |
|  |  |  |
| В | 116 | **ВРЕДНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА (3 КЛАСС) ВЫЗЫВАЮТ** |
| О | А | функциональные изменения, восстанавливающиеся при прерывании контакта с вредными факторами |
| О | Б | функциональные изменения, восстанавливающиеся во время отдыха или к началу следующей смены |
| О | В | не вызывают увеличение производственно-обусловленной заболеваемости |
| О | Г | не вызывают развитие профзаболеваний даже при продолжительном стаже работы |
|  |  |  |
| В | 117 | **ОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА (4 КЛАСС) ВЫЗЫВАЮТ** |
| О | А | острые профессиональные поражения, производственные травмы; |
| О | Б | увеличение производственно-обусловленной заболеваемости |
| О | В | легкие формы профзаболеваний при продолжительном стаже работы |
| О | Г | тяжелые формы профессиональных заболеваний |
|  |  |  |
| В | 118 | **ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА (1 КЛАСС) - ЭТО** |
| О | А | условия, при которых сохраняется здоровье работников и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности |
| О | Б | условия, когда производственные факторы не превышают установленных гигиенических норм, а изменённое функциональное состояние организма восстанавливается во время отдыха или к началу следующей смены |
| О | В | рабочие места, на которых производственные факторы превышают гигиенические нормы факторы 3-го класса подразделяют на четыре степени вредности |
| О | Г | условия, которые характеризуются уровнями производственных факторов, воздействие которых создает угрозу для жизни работающих и высокий риск развития острых профессиональных поражений |
|  |  |  |
| В | 119 | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ - ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЯ** |
| О | А | возникающие исключительно или преимущественно в результате воздействия на организм производственных вредностей |
| О | Б | алиментарного происхождения |
| О | В | экологически обусловленная патология |
| О | Г | инфекционной природы |
|  |  |  |
| В | 120 | **ВОЗДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЫЛИ НА ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К** |
| О | А | пневмокониозу |
| О | Б | тугоухости |
| О | В | вибрационной болезни |
| О | Г | лучевым поражениям |
|  |  |  |
| В | 121 | **НАГРЕВАЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ МИКРОКЛИМАТ ПРИВОДИТ К** |
| О | А | нарушению водно-солевого обмена |
| О | Б | лучевой болезни |
| О | В | тугоухости |
| О | Г | тепловому удару |
|  |  |  |
| В | 122 | **СЛЕДСТВИЕМ ОБЩЕГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ШУМА НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | тугоухость |
| О | Б | пневмокониоз |
| О | В | вибрационная болезнь |
| О | Г | лучевые поражения |
|  |  |  |
| В | 123 | **СЛЕДСТВИЕМ ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ВИБРАЦИИ НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЮТСЯ:** |
| О | А | вибрационная болезнь |
| О | Б | судорожная болезнь |
| О | В | тугоухость |
| О | Г | лучевые поражения |
|  |  |  |
| В | 124 | **СЛЕДСТВИЕМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НАГРЕВАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | судороги в икроножных мышцах |
| О | Б | остеопороз |
| О | В | вибрационная болезнь |
| О | Г | флюороз |
|  |  |  |
| В | 125 | **ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ** |
| О | А | общее и местное |
| О | Б | централизованное; |
| О | В | люминисцентное |
| О | Г | ультрафиолетовое |
|  |  |  |
| В | 126 | **ВИДЫ ИСКУССТВЕННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ** |
| О | А | общая и местная; |
| О | Б | комбинированная |
| О | В | централизованная |
| О | Г | аэрация |
|  |  |  |
| В | 127 | **КОМБИНИРОВАННОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ** |
| О | А | одновременное действие одинаковых по природе факторов (например, нескольких химических веществ и др.) |
| О | Б | одновременное действие различных по природе факторов (например, шума и химических веществ) |
| О | В | одновременное поступление химического вещества сразу несколькими путями (например, из воздуха, с пищевыми продуктами, с водой, через кожу и т.д.) |
| О | Г | одновременное поступление химического вещества сразу одним путем |
|  |  |  |
| В | 128 | **КОМПЛЕКСНОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ** |
| О | А | одновременное поступление химического вещества сразу несколькими путями (например, из воздуха, с пищевыми продуктами, с водой, через кожу и т.д.); |
| О | Б | воздействие одного химического вещества сменяется воздействием другого вещества |
| О | В | одновременное действие одинаковых по природе факторов (например, нескольких химических веществ и др.) |
| О | Г | одновременное действие различных по природе факторов (например, шума и химических веществ) |
|  |  |  |
| В | 129 | **СОЧЕТАННОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ** |
| О | А | различных по природе факторов (например, шума и химических веществ) |
| О | Б | одновременное поступление химического вещества сразу несколькими путями (например, из воздуха, с пищевыми продуктами, с водой, путем всасывания через кожу и т.д.); |
| О | В | одновременное действие одинаковых по природе факторов (например, нескольких химических веществ и др.) |
| О | Г | воздействие одного вещества сменяется воздействием другого вещества, производственных факторов |
|  |  |  |
| В | 130 | **К ОБЩЕОЗДОРОВИТЕЛЬНЫМ МЕДИЦИНСКИМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМ МЕРОПРИЯТИЯМ ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | занятия физкультурой и спортом |
| О | Б | дыхательная гимнастика |
| О | В | профилактическая витаминизация |
| О | Г | вакцинация |
|  |  |  |
| В | 131 | **К СПЕЦИАЛЬНЫМ МЕДИЦИНСКИМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМ МЕРОПРИЯТИЯМ ОТНОСЯТСЯ:** |
| О | А | ингаляции, камерные ванны, гидромассажи |
| О | Б | предварительные и периодические медосмотры |
| О | В | занятия физкультурой и спортом |
| О | Г | вакцинация |
|  |  |  |
| В | 132 | **ЧТО НЕ ВКЛЮЧАЕТ КОМПЛЕКСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ** |
| О | А | применение средств индивидуальной защиты (вкладышей, наушников и шлемов |
| О | Б | совершенствование техники, технологии (механизация и автоматизация производства) |
| О | В | организационные и технологические мероприятия: научно обоснованные режимы труда и отдыха, длительности рабочей смены; создание здорового психологического климата в коллективе; использование средств коллективной и индивидуальной защиты |
| О | Г | медицинские мероприятия (предварительные и периодические медицинские осмотры, лечебные, физкультурно-оздоровительные мероприятия) |
|  |  |  |
| В | 133 | **КОМПЛЕКСНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УСЛОВИЙ И ХАРАКТЕРА ТРУДА ВКЛЮЧАЕТ ИЗУЧЕНИЕ** |
| О | А | особенностей производственного процесса, технологии, производственного оборудования |
| О | Б | особенности психологического состояния беременных женщин |
| О | В | уровень школьной зрелости и готовность детей рабочих к систематическому обучения в школе |
| О | Г | температуры первых и вторых блюд при питании в заводской столовой |
|  |  |  |
| В | 134 | **ТЯЖЕСТЬ ТРУДА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ** |
| О | А | массой поднимаемого и перемещаемого груза, общим числом стереотипных рабочих движений |
| О | Б | степенью монотонности нагрузок |
| О | В | сенсорными нагрузками |
| О | Г | эмоциональными нагрузками |
|  |  |  |
| В | 135 | **НАПРЯЖЁННОСТЬ ТРУДА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ** |
| О | А | интеллектуальными нагрузками и эмоциональными нагрузками |
| О | Б | общим числом стереотипных рабочих движений. |
| О | В | массой поднимаемого груза |
| О | Г | перемещениями в пространстве |
|  |  |  |
| В | 136 | **ОСТРЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПОСЛЕ** |
| О | А | однократного воздействия больших количеств яда |
| О | Б | длительного воздействия больших количеств яда |
| О | В | однократного воздействия малых количеств ядов |
| О | Г | систематического длительного воздействия яда в малых концентрациях |
|  |  |  |
| В | 137 | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ХРОНИЧЕСКИЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПОСЛЕ** |
| О | А | систематического длительного воздействия яда в малых концентрациях |
| О | Б | длительного воздействия больших количеств яда |
| О | В | однократного воздействия малых количеств яда |
| О | Г | однократного воздействия больших количеств яда |
|  |  |  |
| В | 138 | **В СООТВЕТСТВИИ С КЛАССИФИКАЦИЕЙ ВРЕДНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ (ПРОМЫШЛЕННЫХ ЯДОВ), К 1-ОМУ КЛАССУ ОПАСНОСТИ ОТНОСЯТСЯ ВЕЩЕСТВА:** |
| О | А | чрезвычайно опасные |
| О | Б | высокоопасные |
| О | В | малоопасные |
| О | Г | особо опасные |
|  |  |  |
| В | 139 | **ВИДЫ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТАЮЩИХ** |
| О | А | предварительные |
| О | Б | предупредительные |
| О | В | текущие |
| О | Г | постоянные |
|  |  |  |
| В | 140 | **МЕСТНАЯ СИСТЕМА ОСВЕЩЕНИЯ СОЗДАЕТСЯ В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА** |
| О | А | требуется высокий уровень освещенности |
| О | Б | не требуется высокого уровня освещенности |
| О | В | необходимо создать высокую контрастность освещения объектов |
| О | Г | необходимо создать комфортные условия |
|  |  |  |
| В | 141 | **ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ВЕНТИЛЯЦИИ ВОЗДУХА ПОМЕЩЕНИЙ** |
| О | А | кратность воздухообмена |
| О | Б | скорость движения воздуха |
| О | В | небольшой объем помещения |
| О | Г | суммарная площадь отверстий вытяжных каналов |
|  |  |  |
| В | 142 | **ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ** |
| О | А | образованием карбоксигемоглобина |
| О | Б | образованием метгемоглобина |
| О | В | образованием оксигемоглобина |
| О | Г | развитием полиневрита |
|  |  |  |
| В | 143 | **К НЕИОНИЗИРУЮЩИМ ИЗЛУЧЕНИЯМ ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | электромагнитные излучения и поля промышленной частоты и радиочастотного диапазона |
| О | Б | гамма-излучение |
| О | В | рентгеновское излучение |
| О | Г | бетта-излучение; |
|  |  |  |
| В | 144 | **ОТРАВЛЕНИЕ АММИАКОМ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ:** |
| О | А | раздражением слизистых верхних дыхательных путей и глаз |
| О | Б | поражением нервной системы |
| О | В | поражением выделительной системы |
| О | Г | поражением печени |
|  |  |  |
| В | 145 | **ПРИРОДА УТОМЛЕНИЯ ОРГАНИЗМА СВЯЗАНА С ИЗМЕНЕНИЯМИ, ПРОИСХОДЯЩИМИ ПРИ РАБОТЕ В** |
| О | А | коре головного мозга |
| О | Б | мышцах  |
| О | В | органах  |
| О | Г | периферической нервной системы |
|  |  |  |
| В | 146 | **ДЛЯ ПЕРЕУТОМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРНЫ СЛЕДУЮЩИЕ СИМПТОМЫ, КРОМЕ** |
| О | А | понижения зрения |
| О | Б | головных болей и бессонницы |
| О | В | повышенной раздражительности и ослабления памяти |
| О | Г | потери аппетита и снижения сопротивляемости организма к факторам окружающей среды |
|  |  |  |
| В | 147 | **ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ЯВЛЯЮТСЯ ВСЕ, КРОМЕ** |
| О | А | гельминозов |
| О | Б | силикоза |
| О | В | вибрационной болезни |
| О | Г | кессонной болезни |
|  |  |  |
| В | 148 | **ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ МЕРОПРИЯТИЯМИ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НАРУШЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С РАБОТОЙ СТОЯ, ЯВЛЯЮТСЯ ВСЕ, КРОМЕ** |
| О | А | создания благоприятного микроклимата |
| О | Б | замены работой сидя |
| О | В | микропаузы для физических упражнений |
| О | Г | недопущения к работе лиц с намечающимся расширением вен на ногах |
|  |  |  |
| В | 149 | **НЕБЛАГОПРИЯТНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО МИКРОКЛИМАТА СКАЗЫВАЕТСЯ НА НАРУШЕНИИ У ЧЕЛОВЕКА ПРОЦЕССА** |
| О | А | терморегуляции |
| О | Б | адаптации  |
| О | В | акклиматизации |
| О | Г | питания |
|  |  |  |
| В | 150 | **ЧТО ТАКОЕ ШУМ ?** |
| О | А | это хаотическое сочетание звуков |
| О | Б | дисгармоничные звуки, чаще встречающиеся на производстве |
| О | В | гармоничное сочетание звуков |
| О | Г | это звуки, следующие один за другим и имеющие различнуюинтенсивность |
|  |  |  |
| В | 151 | **СТАНДАРТНЫЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОНЦЕНТРАЦИИ ПЫЛИ**  |
| О | А | весовой  |
| О | Б | счетный  |
| О | В | счетно-весовой  |
| О | Г | седиментационный  |
|  |  |  |
| В | 152 | **КРИТЕРИИ НАПРЯЖЕННОСТИ ТРУДА - ЭТО** |
| О | А | длительность сосредоточенного внимания |
| О | Б | величина ручного грузооборота |
| О | В | количество стереотипных движений |
| О | Г | количество наклонов корпуса |
|  |  |  |
| В | 153 | **ОПЕРАТОРСКИЙ ТРУД ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ** |
| О | А | значительным нервно-эмоциональным напряжением |
| О | Б | значительным физическим напряжением |
| О | В | восприятием и переработкой однородного потока информации |
| О | Г | редким переключением внимания |
|  |  |  |
| В | 154 | **ГРУППА ИСПЫТУЕМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ОДНОРОДНА** |
| О | А | по полу |
| О | Б | по образованию |
| О | В | по численности  |
| О | Г | по социальному положению |
|  |  |  |
| В | 155 | **К КОЛИЧЕСТВЕННОМУ ПОКАЗАТЕЛЮ СНИЖЕНИЯ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ВСЛЕДСТВИЕ УТОМЛЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | снижение производительности труда |
| О | Б | уменьшение времени выполнения операций |
| О | В | увеличение скорости движений |
| О | Г | снижение брака в работе |
|  |  |  |
| В | 156 | **ПРИЗНАК УТОМЛЕНИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ФИЗИЧЕСКОЙ РАБОТЫ - ЭТО** |
| О | А | снижение мышечной силы |
| О | Б | повышение мышечной силы |
| О | В | повышение показателя выносливости |
| О | Г | снижение минутого объема дыхания |
|  |  |  |
| В | 157 | **ОСНОВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО БОРЬБЕ С МОНОТОННЕЙ - ЭТО** |
| О | А | снижение числа повторений операций |
| О | Б | увеличение числа повторений операций |
| О | В | уменьшение числа элементов в трудовых операциях |
| О | Г | постоянный темп и ритм выполнения операций |
|  |  |  |
| В | 158 | **РЕГЛАМЕНТИРОВАННЫЕ ПЕРЕРЫВЫ В ТЕЧЕНИЕ СМЕНЫ ВВОДЯТСЯ** |
| О | А | в начале снижения работоспособности |
| О | Б | в середине фазы высокой работоспособности |
| О | В | в конце фазы врабатываемости |
| О | Г | в фазу "конечного порыва" |
|  |  |  |
| В | 159 | **УТОМЛЕНИЕ - ЭТО** |
| О | А | временное снижение работоспособности, вызванное выполнением работы |
| О | Б | нарушение производственного динамического стереотипа |
| О | В | функциональные изменения в органах и системах организма |
| О | Г | возникновение застойного торможения в центрах головного мозга |
|  |  |  |
| В | 160 | **МИКРООРГАНИЗМЫ, ВИТАМИНЫ, АНТИБИОТИКИ ОТНОСЯТСЯ К** |
| О | А | биологическим производственным факторам |
| О | Б | психофизиологическим производственным факторам |
| О | В | физическим производственным факторам |
| О | Г | химическим производственным факторам |
|  |  |  |
| В | 161 | **ГАЗЫ, ПАРЫ, ЖИДКОСТИ, АЭРОЗОЛИ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ОБЩЕ ТОКСИЧЕСКОЕ, РАЗДРАЖАЮЩЕЕ, СЕНСИБИЛИЗИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ ОТНОСЯТСЯ К** |
| О | А | химическим производственным факторам |
| О | Б | биологическим производственным факторам |
| О | В | психофизиологическим производственным факторам |
| О | Г | физическим производственным факторам |
|  |  |  |
| В | 162 | **ПОВЫШЕННАЯ ИЛИ ПОНИЖЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, ВЛАЖНОСТЬ, ПОВЫШЕННЫЙ УРОВЕНЬ ИНФРАКРАСНОГО И УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ К** |
| О | А | физическим производственным факторам |
| О | Б | химическим производственным факторам |
| О | В | биологическим производственным факторам |
| О | Г | психофизиологическим производственным факторам |
|  |  |  |
| В | 163 | **ФАКТОРЫ В ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА И УСЛОВИЯХ ЕГО ВЫПОЛНЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ СНИЖЕНИЕ РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПОЯВЛЕНИЕ ОСТРЫХ И ХРОНИЧЕСКИХ ОТРАВЛЕНИЙ И ЗАБОЛЕВАНИЙ, РОСТ ОБЩЕЙ ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ И ДРУГИЕ ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ В ОТДАЛЕННЫЕ СРОКИ НАЗЫВАЮТСЯ** |
| О | А | производственные вредности |
| О | Б |  комплекс физических факторов внешней среды |
| О | В | химические производственные факторы |
| О | Г | факторы окружающей среды |
|  |  |  |
| В | 164 | **РАЗДЕЛ ГИГИЕНЫ, ИЗУЧАЮЩЕЙ ИЗМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА ПРИ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ - ЭТО** |
| О | А | физиология труда |
| О | Б | промышленная токсикология |
| О | В | гигиена труда |
| О | Г | медицинская токсикология |
|  |  |  |
| В | 165 | **КАК НОРМИРУЕТСЯ УРОВЕНЬ ШУМА НА ПРОИЗВОДСТВЕ** |
| О | А | по уровням звукового давления в 8- ми октавных полосах |
| О | Б | по общему уровню звука в дБ (А) |
| О | В | по громкости звука |
| О | Г | по уровням звукового давления в 6-ти октавных полосах |
|  |  |  |
| В | 166 | **ЛЮБОЙ ЗВУК, МЕШАЮЩИЙ ВОСПРИЯТИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИГНАЛОВ, РЕЧИ И ВЫЗЫВАЮЩИЙ НЕПРИЯТНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ**  |
| О | А | шум |
| О | Б | инфразвук |
| О | В | ультразвук |
| О | Г | вибрация |
|  |  |  |
| В | 167 | **ФИБРОГЕННАЯ АКТИВНОСТЬ ПЫЛИ ЗАВИСИТ ОТ СОДЕРЖАНИЯ** |
| О | А | свободной двуокиси кремния |
| О | Б | асбеста |
| О | В | угольной кислоты |
| О | Г | талька |
|  |  |  |
| В | 168 | **ЧТО ТАКОЕ АНТРАКОЗ?** |
| О | А | профзаболевание легких, вызываемое угольной пылью |
| О | Б | профессиональное заболевание кожи рук |
| О | В | профессиональное заболевание легких, вызываемое металлической пылью |
| О | Г | профзаболевание легких, вызываемое пылью кремния |
|  |  |  |
| В | 169 | **ОБЩИЕ МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ПНЕВМОКОНИОЗОВ:**  |
| О | А | механизация и автоматизация |
| О | Б | контроль за ПДК окиси углерода в воздухе помещения для работы |
| О | В | сухое бурение |
| О | Г | нормальное освещение на рабочем месте |
|  |  |  |
| В | 170 | **ФАКТОРЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВЛИЯНИЕ НА ЗАБОЛЕВАЕМОСТЬ РАБОТАЮЩИХ** |
| О | А | производственные факторы |
| О | Б | биологические  |
| О | В | медико-социальные  |
| О | Г | влияющие на обращаемость населения в медицинские |
|  |  |  |
| В | 171 | **ОПАСНЫЕ ВРЕДНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА** |
| О | А | физические,химические,биологические,психофизиологические |
| О | Б | психофизиологические,социальные,физические |
| О | В | физические,бактериологические,канцерогенные |
| О | Г | малоопасные,среднеопасные,высокоопасные |
|  |  |  |
| В | 172 | **ВИБРАЦИЯ – ЭТО** |
| О | А | механические колебания воздушной среды, воспринимаемые человеком при контакте с колеблющимся телом, в процессе производственной деятельности |
| О | Б | электромагнитные колебания, воспринимаемые человеком в процессе трудовой деятельности |
| О | В | механические колебания воздушной среды, воспринимаемые человеком в процессе производственной деятельности |
| О | Г | механические колебания воздушной среды, воспринимаемые человеком в процессе производственной деятельности |
|  |  |  |
| В | 173 | **ЗВУК С ЧАСТОТАМИ НИЖЕ 20 ГЦ** |
| О | А | инфразвук |
| О | Б | ультразвук |
| О | В | альфазвук |
| О | Г | наннозвук |
|  |  |  |
| В | 174 | **АЭРОЗОЛИ ДЕЗИНТЕГРАЦИИ ОБРАЗУЮТСЯ**  |
| О | А | при дробление в мельницах |
| О | Б | при плавление металла |
| О | В | при электросварка металлов |
| О | Г | при разлив металла в опоки |
|  |  |  |
| В | 175 | **ЧТО ТАКОЕ СИЛИКОЗ?** |
| О | А | профессиональное заболевание легких, вызываемое пылью кремния |
| О | Б | профессиональное заболевание кожи рук. |
| О | В | профзаболевание крови, вызываемое пылью кремния |
| О | Г | профзаболевание крови, вызываемое металлической пылью |
|  |  |  |
| В | 176 | **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ, ВОЗДЕЙСТВИЕ КОТОРЫХ НА РАБОТАЮЩИХ ПРИВОДИТ К ЗАБОЛЕВАНИЮ ИЛИ СНИЖЕНИЮ РАБОТОСПОСОБНОСТИ** |
| О | А | вредные |
| О | Б | опасные |
| О | В | малоопасные |
| О | Г | несмертельные |
|  |  |  |
| В | 177 | **ПОНИЖЕНИЕ РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ВОЗНИКАЮЩЕЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ТОЙ ИЛИ ИНОЙ РАБОТЫ, И КОМПЛЕКС ОЩУЩЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ЭТИМ** |
| О | А | утомление |
| О | Б | травма |
| О | В | перенапряжение |
| О | Г | переутомление |
|  |  |  |
| В | 178 | **УКАЖИТЕ ЧАСТОТНЫЙ ИНТЕРВАЛ ЗВУКОВЫХ КОЛЕБАНИЙ** |
| О | А | от 16 гц до 15-20 кгц |
| О | Б | меньше 16 гц |
| О | В | более 16 кгц |
| О | Г | от 100 гц до 300 мгц |
|  |  |  |
| В | 179 | **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИБРАЦИИ** |
| О | А | формы для виброуплотнения бетона |
| О | Б | погружение на большие глубины |
| О | В | работа с химическими веществами |
| О | Г | работа при высоких температурах |
|  |  |  |
| В | 180 | **ЗВУК С ЧАСТОТАМИ ВЫШЕ 20 ГЦ** |
| О | А | ультразвук |
| О | Б | инфразвук |
| О | В | наннозвук |
| О | Г | нитрозвук |
|  |  |  |
| В | 181 | **ЧТО ТАКОЕ СИЛИКАТОЗ** |
| О | А | профессиональное заболевание легких, вызываемое пылью, содержащей соединения кремниевой [кислоты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D1%8B) с окислами металлов |
| О | Б | профессиональное заболевание легких, вызываемое пылью кремния |
| О | В | профзаболевание крови, вызываемое пылью кремния |
| О | Г | профзаболевание крови, вызываемое металлической пылью |
|  |  |  |
| В | 182 | **К ВИДАМ ПЫЛИ, ВЫЗЫВАЮЩИМ РАЗВИТИЕ СИЛИКОЗА, ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | кварцевая (содержащая свободный диоксид кремния) пыль |
| О | Б | древесная пыль |
| О | В | хлопковая пыль |
| О | Г | пыль шерсти |
|  |  |  |
| В | 183 | **СРЕДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ ПНЕВМОКОНИОЗОВ** |
| О | А | респираторы  |
| О | Б | очки |
| О | В | руковицы |
| О | Г | вытяжные устройства на рабочем месте |
|  |  |  |
| В | 184 | **ТЕМПЕРАТУРУ ВОЗДУХА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ МОЖНО ИЗМЕРИТЬ ПРИБОРОМ** |
| О | А | термометром |
| О | Б | кататермометром  |
| О | В | актинометром  |
| О | Г | анемометром  |
|  |  |  |
| В | 185 | **ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ** |
| О | А | градусы |
| О | Б | проценты |
| О | В | мг/м3 |
| О | Г | дб |
|  |  |  |
| В | 186 | **ШУМ С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ – ЭТО**  |
| О | А | неприятные или нежелательные звуки, которые мешают восприятию полезных сигналов, нарушают тишину, отрицательно влияют на организм человека, снижают его работоспособность |
| О | Б | беспорядочные колебания среды различной физической природы |
| О | В | механические волновые колебания частиц упругой среды с малыми амплитудами, возникающие под действием какой-либо силы |
| О | Г | случайное сочетание звуков различной интенсивности и частоты |
|  |  |  |
| В | 187 | **ПРИЧИНА ГОРНОЙ БОЛЕЗНИ РАБОТНИКОВ**  |
| О | А | недостаток кислорода |
| О | Б | физическая нагрузка |
| О | В | снижение парциального давления азота  |
| О | Г | выход углекислого газа в кровь  |
|  |  |  |
| В | 188 | **РАССЛЕДОВАНИЕ СЛУЧАЯ ХРОНИЧЕСКОГО ПРОФЗАБОЛЕВАНИЯ (ОТРАВЛЕНИЯ) С МОМЕНТА ПОЛУЧЕНИЯ ИЗВЕЩЕНИЯ ОБ УСТАНОВЛЕНИИ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОГО ДИАГНОЗА ОРГАНАМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ДОЛЖНО ПРОВОДИТСЯ В ТЕЧЕНИЕ** |
| О | А | 10 дней |
| О | Б | немедленно |
| О | В | 3 суток |
| О | Г | 1 суток |
|  |  |  |
| В | 189 | **СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ОРГАНОВ ДЫХАНИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА ДВЕ ГРУППЫ** |
| О | А | фильтрующие и изолирующие |
| О | Б | изолирующие и противогазы |
| О | В | шланговые и кислородные |
| О | Г | кислородные и воздушные |
|  |  |  |
| В | 190 | **ВЫБЕРИТЕ ОБУВЬ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ОБЩЕЙ ВИБРАЦИИ**  |
| О | А | ботинки на платформе  |
| О | Б | ботинки с металлическим подноском  |
| О | В | валенки  |
| О | Г | шипованные ботинки  |
|  |  |  |
| В | 191 | **ДЛЯ БОРЬБЫ С ШУМОМ БОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ УМЕНЬШЕНИЕ ШУМА** |
| О | А | в источнике образования |
| О | Б | по пути распространения  |
| О | В | путем применения средств индивидуальной защиты  |
| О | Г | за счет увеличения объема помещения  |
|  |  |  |
| В | 192 | **ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ РАБОТАЮЩИХ ПРИ УРОВНЯХ ШУМА ПРЕВЫШАЮЩИХ ПДУ СОГЛАСНО ПРИКАЗУ МЗ И СОЦРАЗВИТИЯ РФ № 302Н ОТ 12 АПРЕЛЯ 2011Г. ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ** |
| О | А | 1 раз в год |
| О | Б | 2 раза в год |
| О | В | ежеквартально  |
| О | Г | 1 раз в 2 года  |
|  |  |  |
| В | 193 | **РАБОТАЮЩИМ В УСЛОВИЯХ ОХЛАЖДАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ** |
| О | А | индивидуальные средства защиты тела, рук, ног  |
| О | Б | пассивный отдых  |
| О | В | подсоленную газированную воду для питья  |
| О | Г | комнаты отдыха с охлаждающими панелями  |
|  |  |  |
| В | 194 | **ДОПУСТИМЫЕ МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ – СОЧЕТАНИЯ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА, КОТОРЫЕ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ И СИСТЕМАТИЧЕСКОМ ВОЗДЕЙСТВИИ НА ЧЕЛОВЕКА МОГУТ ВЫЗЫВАТЬ ПЕРЕХОДЯЩИЕ И БЫСТРО НОРМАЛИЗУЮЩИЕСЯ ИЗМЕНЕНИЯ ТЕПЛОВОГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗМА, СОПРОВОЖДАЮЩИЕСЯ**  |
| О | А | напряжением механизмов терморегуляции, не выходящим за пределы физиологических возможностей |
| О | Б | напряжением механизмов терморегуляции, иногда выходящим за пределы физиологических возможностей  |
| О | В | значительным напряжением механизмов терморегуляции  |
| О | Г | напряжением механизмов терморегуляции, выходящим за пределы физиологических возможностей |
|  |  |  |
| В | 195 | **ОПТИМАЛЬНЫЕ МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - СОЧЕТАНИЯ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА, КОТОРОЕ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ И СИСТЕМАТИЧЕСКОМ ВОЗДЕЙСТВИИ НА ЧЕЛОВЕКА ОБЕСПЕЧИВАЮТ** |
| О | А | сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции |
| О | Б | сохранение нормального теплового состояния организма на период рабочей смены  |
| О | В | сохранение нормального теплового состояния организма с некоторым напряжением механизмов терморегуляции |
| О | Г | сохранение нормального теплового состояния организма с напряжением механизмов терморегуляции, но не выходящим за пределы физиологических приспособительных возможностей |
|  |  |  |
| В | 196 | **ВРЕДНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ФАКТОР – ЭТО ФАКТОР, ВОЗДЕЙСТВИЕ КОТОРОГО НА РАБОТНИКА ВЫЗЫВАЕТ** |
| О | А | заболевание |
| О | Б | травму |
| О | В | смерть |
| О | Г | нарушение самочувствие |
|  |  |  |
| В | 197 | **ПОВРЕЖДЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ РАБОТНИКА, НАСТУПИВШЕЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ:** |
| О | А | профессиональное отравление |
| О | Б | профессиональное заболевание |
| О | В | травма |
| О | Г | увечье |
|  |  |  |
| В | 198 | **ВРЕДНЫЕ ВЕЩЕСТВА ПО СТЕПЕНИ ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ РАБОТНИКОВ КЛАССИФИЦИРУЮТСЯ НА** |
| О | А | 3 класса |
| О | Б | 4 класса |
| О | В | 5 класса |
| О | Г | 2 класса |
|  |  |  |
| В | 199 | **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ МИКРОКЛИМАТ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ КОМПЛЕКС ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ** |
| О | А | температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, температура поверхностей ограждающих конструкций |
| О | Б | температура воздуха, максимальная влажность, движение воздуха, инфракрасное излучение, барометрическое давление |
| О | В | температура воздуха, инсоляция, влажность, скорость движения воздуха |
| О | Г | температура воздуха, относительная влажность, барометрическое давление |
|  |  |  |
| В | 200 | **ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПЫЛЬ КЛАССИФИЦИРУЮТ ПО** |
| О | А | способу образования, происхождению (качественному составу), дисперсности (размерам частиц) |
| О | Б | степени агрессивности для здоровья работника |
| О | В | уровню концентрации в воздухе рабочей зоны |
| О | Г | по происхождению |
|  |  |  |
| В | 201 | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ ЭЛЕКТРОСВАРЩИКА, ВЫЗВАННОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕМ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НАЗЫВАЕТСЯ** |
| О | А | электроофтальмия |
| О | Б | катаракта |
| О | В | светобоязнь |
| О | Г | близорукость |
|  |  |  |
| В | 202 | **НОВООБРАЗОВАНИЯ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ПЫЛИ** |
| О | А | все перечисленное |
| О | Б | асбеста |
| О | В | радиоактивных руд |
| О | Г | пыль с адсорбированными на ней полициклическими углеводородами |
|  |  |  |
| В | 203 | **ОСНОВНЫЕ ПУТИ ПОСТУПЛЕНИЯ ФОРМАЛЬДЕГИДА В ОРГАНИЗМ** |
| О | А | ингаляционный |
| О | Б | пероральный |
| О | В | через кожные покровы |
| О | Г | все перечисленное |
|  |  |  |
| В | 204 | **ОСНОВНОЕ ДЕЙСТВИЕ ПАРОВ АММИАКА НА ЧЕЛОВЕКА** |
| О | А | раздражающее |
| О | Б | канцерогенное |
| О | В | сенсибилизирующее |
| О | Г | наркотическое |
|  |  |  |
| В | 205 | **ТЕПЛООТДАЧА У РАБОТАЮЩЕГО В УСЛОВИЯХ ВОЗДЕЙСТВИЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА В ЦЕХЕ 33-35° С, ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ 40-45% И ТЕМПЕРАТУРЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 60-80% ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО СЛЕДУЮЩИМ ПУТЕМ** |
| О | А | испрением |
| О | Б | излучением |
| О | В | проведением |
| О | Г | конвекцией |
|  |  |  |
| В | 206 | **ОПТИМАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (ПОЗА) РАБОТАЮЩЕГО ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ СИДЯ ИЛИ СТОЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ** |
| О | А | все перечисленное |
| О | Б | регулированием рабочей высоты поверхности стола, станка или другого оборудования |
| О | В | регулирование высоты рабочего сиденья |
| О | Г | обеспечением рабочего места |
|  |  |  |
| В | 207 | **НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫМ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПАРОВ РАСТВОРИТЕЛЕЙ ПРИ ПОКРАСКЕ МЕЛКИХ ДЕТАЛЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ СЛЕДУЮЩИЙ ВИД МЕСТНОЙ ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ** |
| О | А | вытяжной шкаф |
| О | Б | бокс |
| О | В | вытяжной зонт |
| О | Г | кожух |
|  |  |  |
| В | 208 | **СРЕДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ ПНЕВМОКОНИОЗОВ** |
| О | А | респираторы |
| О | Б | очки |
| О | В | рукавицы |
| О | Г | вытяжные устройства на рабочем месте |
|  |  |  |
| В | 209 | **ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ОТ ШУМА** |
| О | А | заглушки-вкладыши |
| О | Б | респиратор |
| О | В | маска |
| О | Г | защитные очки |
|  |  |  |
| В | 210 | **ПРИ ПРОФИЛАКТИКЕ ПНЕВМОКОНИОЗОВ НЕ ПОМОГАЕТ** |
| О | А | нормальное освещение на рабочем месте |
| О | Б | контроль за ПДК пыли в воздухе помещения для работы; |
| О | В | механизация и автоматизация |
| О | Г | влажное бурение |
|  |  |  |
| В | 211 | **ЗДОРОВЬЕ, СОГЛАСНО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ВОЗ, ЭТО:** |
| О | А | это состояние полного физического, духовного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов |
| О | Б | это выражение моментального состояния равновесия между потенциалом организма и действующими на него факторами |
| О | В | это наилучшее состояние организма, которого конкретный человек может достигнуть |
| О | Г | это динамическое состояние сохранения и развития его биологических, физиологических и психических функций, оптимальной трудоспособности и социальной активности |
|  |  |  |
| В | 212 | **ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЗАКАЛИВАЮЩИХ ПРОЦЕДУР НУЖНО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ ЗАКАЛИВАНИЯ. ОПРЕДЕЛИТЕ, КАКИЕ? 1. ПРИНЦИПА СИСТЕМАТИЧНОСТИ, 2. ПРИНЦИПА РАЗНООБРАЗНОСТИ, 3. ПРИНЦИПА ПОСТЕПЕННОСТИ, 4. ПРИНЦИПА АКТИВНОСТИ, 5. ПРИНЦИПА ИНДИВИДУАЛЬНОСТИ** |
| О | А | 1,3,5 |
| О | Б | 2, 4, 5 |
| О | В | 1,2,4 |
| О | Г | 3,4,5 |
|  |  |  |
| В | 213 | **ФИЗИЧЕСКАЯ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ – ЭТО** |
| О | А | способность выполнять большой объем работы |
| О | Б | способность человека быстро выполнять работу |
| О | В | способность выполнять разные виды работ |
| О | Г | способность к быстрому восстановлению после работы |
|  |  |  |
| В | 214 | **КАКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ** |
| О | А | двигательный режим; закаливание организма; рациональное питание; гигиена труда и отдыха; личная и общественная гигиена; гармонизация психоэмоциональных взаимоотношений |
| О | Б | активный отдых; закаливание организма; раздельное питание; гигиена труда; гармонизация психоэмоциональных взаимоотношений |
| О | В | двигательный режим; молочное питание; гигиена труда и отдыха; личная и общественная гигиена; гармонизация психоэмоциональных взаимоотношений |
| 0 | Г | двигательный режим; закаливание организма; вегетарианское питание; гигиена тела; гармонизация психоэмоциональных взаимоотношений  |
|  |  |  |
| В | 215 | **ЧТО ПОНИМАЕТСЯ ПОД ЗАКАЛИВАНИЕМ** |
| О | А | приспособление организма к воздействию внешней среды |
| О | Б | купание в холодной воде и хождение босиком |
| О | В | сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми |
| О | Г | укрепление здоровья |
|  |  |  |
| В | 216 | **ЧТО ТАКОЕ РЕЖИМ ДНЯ?** |
| О | А | установленный распорядок жизни человека, включающий в себя труд, сон, питание и отдых |
| О | Б | порядок выполнения повседневных дел |
| О | В | строгое соблюдение определенных правил  |
| О | Г | перечень повседневных дел, распределенных по времени выполнения |
|  |  |  |
| В | 217 | **ЧТО ТАКОЕ ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА?** |
| О | А | совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья |
| О | Б | перечень правил для предотвращения инфекционных заболеваний |
| О | В | правила ухода за телом, кожей, зубами  |
| О | Г | выполнение медицинских мероприятий по профилактике заболеваний |
|  |  |  |
| В | 218 | **ПРИНЦИПЫ СПОСОБСТВУЮЩИЕ СОХРАНЕНИЮ И УКРЕПЛЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ** |
| О | А | все ответы верны |
| О | Б | научность |
| О | В | массовость |
| О | Г | обьективность |
|  |  |  |
| В | 219 | **ОДНИМ ИЗ ВАЖНЕЙШИХ НАПРАВЛЕНИЙ ПРОФИЛАКТИКИ, ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | ЗОЖ |
| О | Б | вакцинация |
| О | В | охрана окружающей среды |
| О | Г | экологическая безопасность |
|  |  |  |
| В | 220 | **ЗДОРОВЬЕ – ЭТО СОСТОЯНИЕ ПОЛНОГО**… |
| О | А | все ответы верны |
| О | Б | физического благополучия |
| О | В | духовного благополучия |
| О | Г | социального благополучия |
|  |  |  |
| В | 221 | **НАИБОЛЕЕ ДОСТУПНОЙ И ЭФФЕКТИВНОЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ЯВЛЯЕТСЯ СИСТЕМА ЗАКАЛИВАЮЩИХ МЕРОПРИЯТИЙ, ВКЛЮЧАЮЩАЯ** |
| О | А | воздушные ванны во время физкультурных занятий на улице, прогулок с подвижными играми, создание теплового комфорта 'путем соответствия одежды детей микроклимату в помещениях |
| О | Б | воздушные ванны во время физкультурных занятий в зале и прогулок с подвижными играми, обливание ног, создание теплового комфорта путем соответствия одежды детей микроклимату помещений |
| О | В | воздушные ванны во время физкультурных занятий в зале и прогулок, обливание |
| О | Г | все перечисленное |
|  |  |  |
| В | 222 | **АБСОЛЮТНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЕМ К ПРОВЕДЕНИЮ ВОДНОГО ЗАКАЛИВАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | острые воспалительные процессы  |
| О | Б | частые простудные заболевания |
| О | В | реконвалесценция после простудного заболевания |
| О | Г | все перечисленное верно |
|  |  |  |
| В | 223 | **ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАКАЛИВАНИЯ ПОСЛЕ ПЕРЕНЕСЕННОГО РЕБЕНКОМ ЗАБОЛЕВАНИЯ НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ВСЕ, КРОМЕ** |
| О | А | время года |
| О | Б | состояние здоровья ребенка |
| О | В | характер перенесенного заболевания |
| О | Г | степень закаленности ребенка |
|  |  |  |
| В | 224 | **ОСНОВНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | все перечисленное |
| О | Б | соблюдение гигиенических норм и правил режима учебы, труда, отдыха, питания |
| О | В | оптимальный двигательный режим |
| О | Г | отсутствие вредных привычек |
|  |  |  |
| В | 225 | **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НЕСВОЕВРЕМЕННОЕ ПРОХОЖДЕНИЕ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА РАБОТНИКАМИ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕСУТ** |
| О | А | руководители предприятия |
| О | Б | работниками предприятия |
| О | В | органы и учреждения Роспотребнадзора |
| О | Г | все перечисленное |
|  |  |  |
| В | 226 | **К ОСНОВНЫМ ПРИНЦИПАМ ЗАКАЛИВАНИЯ ОТНОСЯТСЯ ВСЕ КРОМЕ** |
| О | А | малая трудоемкость организации  |
| О | Б | учет состояния здоровья |
| О | В | постепенность, систематичность |
| О | Г | комплексность |
|  |  |  |
| В | 227 | **ВЫБЕРИТЕ ИЗ ПРЕДЛОЖЕННЫХ НАИБОЛЕЕ ПРАВИЛЬНОЕ ОПРЕ­ДЕЛЕНИЕ, РАСКРЫВАЮЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОНЯТИЯ «ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА»** |
| О | А | совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здо­ровья человека |
| О | Б | система знаний о правилах правильного поведения человека в целях поддержания чистоты и порядка в местах личного пользования |
| О | В |  правила поведения человека в общественных местах,' а также профилактика инфекционных заболеваний |
| О | Г | наука о закономерностях здорового образа жизни и его влиянии на здоровье человека |
|  |  |  |
| В | 228 | **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАКАЛИВАЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ** |
| О | А | все перечисленное |
| О | Б | воздушные ванны |
| О | В | водные процедуры |
| О | Г | ультрафиолетовое облучение |
|  |  |  |
| В | 229 | **КАК СЛЕДУЕТ ПРОДОЛЖАТЬ ЗАКАЛИВАНИЕ ОБЛИВАНИЕМ РЕБЕНКА ПОСЛЕ ПЕРЕНЕСЕННОГО ОРЗ** |
| О | А | начать обливание водой индифферентной температуры и в ускоренном темпе и снижать ее до достигнутого уровня  |
| О | Б | продолжать обливание водой с температурой, достигнутой до болезни |
| О | В | начать закаливание с обтирания, а потом перейти к обливанию |
| О | Г | начать закаливание заново по общей схеме |
|  |  |  |
| В | 230 | **ЗАКАЛИВАНИЕ – ЭТО ПОВЫШЕНИЕ** |
| О | А | сопротивляемости организма к различным внешним воздействиям |
| О | Б | резистентности организма посредством применения биологически активных добавок |
| О | В | устойчивости организма к психологическим воздействиям |
| О | Г | сопротивляемости организма к утомлению |
|  |  |  |
| В | 231 | **ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ФОРМЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ** |
| О | А | индивидуальные, групповые, массовые |
| О | Б | индивидуальные, групповые |
| О | В | индивидуальные и массовые |
| О | Г | групповые и массовые |
|  |  |  |
| В | 232 | **ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ – ЭТО СПОСОБ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НАПРАВЛЕННЫЙ НА** |
| О | А | сохранение и улучшение здоровья людей |
| О | Б | развитие физических качеств людей |
| О | В | поддержание высокой работоспособности людей |
| О | Г | подготовку к профессиональной деятельности |
|  |  |  |
| В | 234 | **ОСНОВНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | все выше перечисленное |
| О | Б | высокая медицинская активность |
| О | В | оптимальный двигательный режим |
| О | Г | соблюдение гигиенических норм и правил режима учебы, труда, отдыха, питания |
|  |  |  |
| В | 235 | **ДЛЯ ПРИВИТИЯ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЙ ФОРМОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ЕГО ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | заочная |
| О | Б | очная |
| О | В | очно-заочная |
|  |  |  |
| В | 236 | **К ЧИСЛУ СОЦИАЛЬНО-ЗНАЧИМЫХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | болезни системы кровообращения |
| О | Б | болезни желудочно-кишечного тракта |
| О | В | болезни опорно-двигательного аппарата |
| О | Г | болезни кожи и подкожной клетчатки |
|  |  |  |
| В | 237 | **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ** |
| О | А | с 11 лет |
| О | Б | с 7 лет |
| О | В | с 14 лет |
| О | Г | с 18 лет |
|  |  |  |
| В | 238 | **У РЕБЕНКА ПРЕДДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА СНАРУЖИ ОТ РОГОВИЦЫ ОБНАРУЖЕНЫ ЧЕТКО ОЧЕРЧЕННЫЕ ПЯТНИСТЫЕ ПОВЕРХНОСТНЫЕ СЕРОВАТЫЕ БЛЯШКИ ТРЕУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ. ОТМЕЧАЕТСЯ КСЕРОЗ КОНЪЮНКТИВЫ, ИМЕЮТСЯ ПРИЗНАКИ НАРУШЕНИЯ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ. УКАЗАННЫЕ НАРУШЕНИЯ ВЫЗВАНЫ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ** |
| О | А | ретинола |
| О | Б | рибофлавина |
| О | В | тиамина |
| О | Г | пиридоксина |
|  |  |  |
| В | 239 | **В ОСНОВНОМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ВЫПОЛНЯЮТ** |
| О | А | углеводы |
| О | Б | белки |
| О | В | макроэлементы |
| О | Г | витамины |
|  |  |  |
| В | 240 | **ДЛЯ АВИТАМИНОЗА А НЕ ХАРАКТЕРНЫ** |
| О | А | болезненные трещины в углах рта |
| О | Б | нарушение сумеречного зрения |
| О | В | повышенная ломкость ногтей |
| О | Г | выпадение волос |
|  |  |  |
| В | 241 | **ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА БЕЛКИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ** |
| О | А | 55% |
| О | Б | 35% |
| О | В | 45% |
| О | Г | 60% |
|  |  |  |
| В | 242 | **ГЛАВНОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПРИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ** |
| О | А | предупреждение инфицирования пищевых продуктов |
| О | Б | правильные условия хранения |
| О | В | соблюдение сроков реализации |
| О | Г | правильная кулинарная обработка |
|  |  |  |
| В | 243 | **ЧЕМ ОБУСЛОВЛЕНА ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ** |
| О | А | содержанием минеральных веществ |
| О | Б | высоким содержанием белков растительного происхождения |
| О | В | содержанием витаминов |
| О | Г | отсутствием приедаемости |
|  |  |  |
| В | 244 | **ОСНОВОПОЛОЖНИКИ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ В РОССИИ** |
| О | А | Доброславин А.П. |
| О | Б | Семашко Н.А. |
| О | В | Соловьев З.П. |
| О | Г | Ломоносов М.В. |
|  |  |  |
| В | 245 | **ШУМ, УРОВЕНЬ ЗВУКА КОТОРОГО ИЗМЕНЯЕТСЯ СТУПЕНЧАТО (НА 5 ДБА И БОЛЕЕ), ПРИЧЕМ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ИНТЕРВАЛОВ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРЫХ УРОВЕНЬ ОСТАЕТСЯ ПОСТОЯННЫМ, СОСТАВЛЯЕТ 1 с И БОЛЕЕ, НАЗЫВАЕТСЯ** |
| О | А | прерывистым |
| О | Б | широкополосным |
| О | В | колеблющимся |
| О | Г | постоянным |
|  |  |  |
| В | 246 | **ПРИ ИЗМЕНЕНИИ УРОВНЯ ЗВУКА ВО ВРЕМЕНИ НЕ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА 5 ДБА, ИМЕЕТ МЕСТО ШУМ, КОТОРЫЙ НАЗЫВАЕТСЯ** |
| О | А | постоянным |
| О | Б | прерывистым |
| О | В | широкополосным |
| О | Г | колеблющимся |
|  |  |  |
| В | 247 | **ПРИ ИЗМЕНЕНИИ УРОВНЯ ЗВУКА ВО ВРЕМЕНИ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА 5 ДБА, ИМЕЕТ МЕСТО ШУМ, КОТОРЫЙ НАЗЫВАЕТСЯ** |
| О | А | непостоянным |
| О | Б | постоянным |
| О | В | широкополосным |
| О | Г | тональным |
|  |  |  |
| В | 248 | **САТУРНИЗМ - ЭТО ХРОНИЧЕСКОЕ ОТРАВЛЕНИЕ** |
| О | А | свинцом |
| О | Б | ртутью |
| О | В | медью |
| О | Г | марганцем |
|  |  |  |
| В | 249 | **В КАКИХ ЕДИНИЦАХ ВЫРАЖАЕТСЯ ЧАСТОТА КОЛЕБАНИЙ ПРИ ИЗМЕРЕНИИ ВИБРАЦИИ** |
| О | А | герцах |
| О | Б | дБ |
| О | В | октавах |
| О | Г | дБА |
|  |  |  |
| В | 250 | **ЧЕЛОВЕК СПОСОБЕН ВОСПРИНИМАТЬ КАК ЗВУК КОЛЕБАНИЯ С ЧАСТОТОЙ** |
| О | А | 16-20000 Гц |
| О | Б | 10-10000 Гц |
| О | В | 28-30000 Гц |
| О | Г | 10-25000 Гц |
|  |  |  |
| В | 251 | **РАЗМЕРЫ САНИТАРНО-ЗАЩИТНЫХ ЗОН (СЗЗ) ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ИСХОДЯ ИЗ** |
| О | А | класса санитарной классификации предприятий |
| О | Б | объема выброса, высоты трубы, метеоусловий |
| О | В | объема выброса, опасности загрязнений, высоты трубы, рельефа местности |
|  |  |  |
| В | 252 | **В ПРЕДЕЛАХ СЗЗ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 3 КЛАССА МОЖЕТ БЫТЬ РАЗМЕЩЕН ОБЪЕКТ С АНАЛОГИЧНЫМ ХАРАКТЕРОМ ВЫБРОСА ОТНОСЯЩИЙСЯ** |
| О | А | к 5 классу |
| О | Б | к 1 классу |
| О | В | ко 2 классу  |
|  |  |  |
| В | 253 | **КОНЦЕНТРАЦИЯ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ В ПЕРИОД ШТИЛЯ** |
| О | А | увеличивается |
| О | Б | уменьшается |
| О | В | не изменяется |
|  |  |  |
| В | 254 | **В ПЕРИОД ТЕМПЕРАТУРНОЙ ИНВЕРСИИ ТЕМПЕРАТУРА ПРИЗЕМНЫХ СЛОЕВ ВОЗДУХА** |
| О | А | понижается |
| О | Б | повышается |
| О | В | не изменяется |
|  |  |  |
| В | 255 | **РАЗМЕЩЕНИЕ В ЖИЛОЙ ЗОНЕ ПРЕДПРИЯТИЙ 4, 5 КЛАССОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫХ ПОДЪЕЗДНЫХ ПУТЕЙ И ИНТЕНСИВНОГО ДВИЖЕНИЯ ГРУЗОВОГО ТРАНСПОРТА** |
| О | А | допускается |
| О | Б | не допускается |
|  |  |  |
| В | 256 | **ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОЗДУХА НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ УСТАНОВЛЕНЫ ПОСТЫ НАБЛЮДЕНИЯ** |
| О | А | маршрутный, передвижной, стационарный |
| О | Б | стационарный, передвижной, миграционный |
| О | В | миграционный, передвижной, маршрутный |
|  |  |  |
| В | 257 | **СЕЛИТЕБНУЮ ТЕРРИТОРИЮ СЛЕДУЕТ РАЗМЕЩАТЬ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** |
| О | А | с наветренной стороны |
| О | Б | с подветренной стороны |
|  |  |  |
| В | 258 | **СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ЭФФЕКТЫ УФ-ИЗЛУЧЕНИЯ** |
| О | А | флюоресцентное, бактерицидное, эритемное, антирахитическое |
| О | Б | антирахитическое, бактерицидное, тепловое |
| О | В | бактерицидное, эритемное, антирахитическое, тепловое |
|  |  |  |
| В | 259 | **САНИТАРНЫЕ НОРМЫ ИНСОЛЯЦИИ РЕГЛАМЕНТИРУЮТ** |
| О | А | длительность инсоляции |
| О | Б | интенсивность инсоляции |
| О | В | тепловое действие |
|  |  |  |
| В | 260 | **ЯВЛЕНИЕ ПРИВЫКАНИЯ К ВРЕДНЫМ ВЕЩЕСТВАМ, НАХОДЯЩИМСЯ В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ, РАССМАТРИВАЕТСЯ КАК** |
| О | А | неблагоприятный эффект |
| О | Б | естественная приспособительная реакция |
| О | В | проявление адаптации |
|  |  |  |
| В | 261 | **ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ СКОРОСТИ ВОЗДУХА** |
| О | А | анемометр |
| О | Б | термометр |
| О | В | барометр |
| О | Г | гигрометр |
|  |  |  |
| В | 262 | **ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ АТМОСФЕРНОГО ДАВЛЕНИЯ ВОЗДУХА** |
| О | А | барометр |
| О | Б | термометр |
| О | В | гигрометр |
| О | Г | анемометр |
|  |  |  |
| В | 263 | **ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА** |
| О | А | гигрометр |
| О | Б | термометр |
| О | В | барометр |
| О | Г | анемометр |
|  |  |  |
| В | 264 | **ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ – ЭТО** |
| О | А | отношение абсолютной влажности к максимальной в % |
| О | Б | количество водяных паров в граммах в 1 куб.м воздуха при даннойтемпературе |
| О | В | максимальное количество водяных паров в воздухе при даннойтемпературе в граммах на 1 куб. м |
| О | Г | отношение максимальной влажности к абсолютной |
|  |  |  |
| В | 265 | **КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО АЗОТА СОДЕРЖИТСЯ В ВОЗДУХЕ** |
| О | А | 78% |
| О | Б | 21% |
| О | В | 0,93% |
| О | Г | 0,04% |
|  |  |  |
| В | 266 | **ПРИЧИНОЙ КИСЛОТНЫХ ДОЖДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ ПОВЫШЕННАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ В АТМОСФЕРЕ** |
| О | А | окислы серы |
| О | Б | озон |
| О | В | кислород |
| О | Г | азот |
|  |  |  |
| В | 267 | **ПРИБОР, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОЙ, АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА** |
| О | А | термограф |
| О | Б | барограф |
| О | В | психрометр |
| О | Г | гигрограф |
|  |  |  |
| В | 268 | **НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ В ЗАГРЯЗНЕНИИ ВОЗДУХА ГОРОДОВ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ИГРАЕТ** |
| О | А | автотранспорт |
| О | Б | отопительные приборы |
| О | В | промышленные предприятия |
| О | Г | несанкционированные свалки |
|  |  |  |
| В | 269 | **КЕССОННАЯ БОЛЕЗНЬ ВОЗНИКАЕТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНЦЕНТРАЦИИ** |
| О | А | азота |
| О | Б | оксида углерода |
| О | В | соединения серы |
| О | Г | кислорода |
|  |  |  |
| В | 270 | **ПАРНИКОВЫЙ ЭФФЕКТ СВЯЗАН С ПОВЫШЕНИЕМ КОНЦЕНТРАЦИИ В АТМОСФЕРЕ** |
| О | А | углекислого газа |
| О | Б | окислов азота |
| О | В | окислов серы |
| О | Г | озона |
|  |  |  |
| В | 271 | **ЧЕРТЫ ПОГОДНЫХ УСЛОВИЙ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ОБРАЗОВАНИЮ СМОГА (ЛОНДОНСКИЙ СМОГ)** |
| О | А | высокая влажность воздуха и сравнительно низкая температура |
| О | Б | низкая влажность воздуха и высокая температура |
| О | В | сравнительно низкая температура и низкая влажность |
| О | Г | сравнительно высокая температура и высокая влажность |
|  |  |  |
| В | 272 | **ЧЕРТЫ ПОГОДНЫХ УСЛОВИЙ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ОБРАЗОВАНИЮ СМОГА (ЛОС-АНДЖЕЛЕССКИЙ СМОГ)** |
| О | А | сравнительно высокая температура и безветрие |
| О | Б | высокая влажность воздуха |
| О | В | сравнительно низкая температура |
| О | Г | низкая влажность воздуха |
|  |  |  |
| В | 273 | **АНТИРАХИТИЧЕСКИМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЮТ** |
| О | А | ультрафиолетовые лучи |
| О | Б | инфракрасные лучи |
| О | В | синие лучи |
| О | Г | красные лучи |
|  |  |  |
| В | 274 | **ЧАСТЬ СОЛНЕЧНОГО СПЕКТРА, ОКАЗЫВАЮЩАЯ БАКТЕРИЦИДНОЕ ДЕЙСТВИЕ** |
| О | А | ультрафиолетовые лучи |
| О | Б | видимый свет |
| О | В | инфракрасные лучи |
| О | Г | все части спектра |
|  |  |  |
| В | 275 | **ПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБЛУЧЕНИЯ ИСКУССТВЕННЫМИ УФ-ЛУЧАМИ ЯВЛЯЮТСЯ** |
| О | А | наличие гиповитаминоза витамина D |
| О | Б | работа в условиях большого количества солнечных лучей |
| О | В | проживание в южных широтах; |
| О | Г | понижение атмосферного давления |
|  |  |  |
| В | 276 | **БИОЛОГИЧЕСКИМ ДЕЙСТВИЕМ УФО СОЛНЕЧНОГО СПЕКТРА ЯВЛЯЕТСЯ** |
| О | А | витаминобразующее |
| О | Б | охлаждающее |
| О | В | повышение влажности |
| О | Г | тепловое. |
|  |  |  |
| В | 277 | **ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ ОСВЕЩЕННОСТИ** |
| О | А | люкс |
| О | Б | кандела |
| О | В | стильб |
| О | Г | люмен |
|  |  |  |
| В | 278 | **НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ СИСТЕМА ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ** |
| О | А | общего |
| О | Б | местного |
| О | В | комбинированного |
| О | Г | совмещенного |
|  |  |  |
| В | 279 | **В КОМНАТАХ ЖИЛЫХ ЗДАНИЙ НОРМИРОВАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ КЕО ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ** |
| О | А | на уровне пола |
| О | Б | на поверхности рабочего стола |
| О | В | на высоте 1,0 м от пола |
| О | Г | на высоте 1,5 м от пола |
|  |  |  |
| В | 280 | **САНИТАРНЫЕ НОРМЫ ИНСОЛЯЦИИ РЕГЛАМЕНТИРУЮТ** |
| О | А | длительность инсоляции |
| О | Б | интенсивность инсоляции |
| О | В | тепловое действие |
|  |  |  |
| В | 281 | **ЖЕСТКАЯ ПИТЬЕВАЯ ВОДА - ОДИН ИЗ ЭТИОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ В РАЗВИТИИ** |
| О | А | уролитиаза |
| О | Б | водно-нитратной метгемоглобинемии |
| О | В | флюороза |
| О | Г | эндемического зоба |
|  |  |  |
| В | 282 | **НАИМЕНЕЕ НАДЕЖНЫ В САНИТАРНОМ ОТНОШЕНИИ ВОДОИСТОЧНИКИ** |
| О | А | поверхностные |
| О | Б | межпластовые безнапорные |
| О | В | артезианские |
|  |  |  |
| В | 283 | **ИСТОЧНИКИ ХОЗЯЙСТВЕННО-ПИТЬЕВОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ ДЕЛЯТ НА 3 КЛАССА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ** |
| О | А | качества воды и требуемой степени обработки |
| О | Б | качества воды и дебита |
| О | В | требуемой степени обработки и климатического района |
| О | Г | дебита и возможности организации зон санитарной охраны (ЗСО) |
|  |  |  |
| В | 284 | **НЕ НУЖДАЕТСЯ В ОБРАБОТКЕ ВОДА ВОДОИСТОЧНИКОВ** |
| О | А | подземных 1 класса  |
| О | Б | подземных и поверхностных 1 класса |
| О | В | подземных 1 и 2 класса |
|  |  |  |
| В | 285 | **СОДЕРЖАНИЕ ОСТАТОЧНОГО ХЛОРА В ВОДЕ НОРМИРУЕТСЯ** |
| О | А | перед подачей в распределительную сеть |
| О | Б | после отстойников |
| О | В | после фильтров |
| О | Г | в распределительной сети |
| О | Д | перед подачей в сеть и в сети |
|  |  |  |
| В | 286 | **ФЛОККУЛЯНТЫ - ЭТО ВЕЩЕСТВА** |
| О | А | ускоряющие процесс коагуляции воды |
| О | Б | предотвращающие провоцирование запаха |
| О | В | стабилизирующие солевой состав воды |
| О | Г | улучшающие микробиологические показатели воды |
|  |  |  |
| В | 287 | **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ХЛОРИРОВАНИЯ ВОДЫ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ** |
| О | А | микробиологическим и остаточному хлору |
| О | Б | остаточному хлору |
| О | В | органолептическим и остаточному хлору |
| О | Г | микробиологическим и органолептическим |
|  |  |  |
| В | 288 | **К СООРУЖЕНИЯМ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД ОТНОСЯТСЯ** |
| О | А | решетки, песколовки, отстойники |
| О | Б | аэротенки, медленные фильтры, капельные фильтры, септики |
| О | В | медленные фильтры, капельные фильтры, поля подземной фильтрации, фильтрующие траншеи |
|  |  |  |
| В | 289 | **ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ ОТСТОЙНИКОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО** |
| О | А | взвешенным веществам, количеству яиц гельминтов |
| О | Б | БПК, азоту аммиака, нитритов и нитратов |
| О | В | взвешенным веществам, растворенному кислороду, азоту аммиака, нитритов и нитратов |
|  |  |  |
| В | 290 | **ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ БИОФИЛЬТРОВ И АЭРОТЕНКОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО** |
| О | А | БПК, ХПК, окисляемости, азоту аммиака, нитритов и нитратов, растворенному кислороду |
| О | Б | взвешенным веществам, количеству яиц гельминтов |
| О | В | БПК, азоту аммиака, нитритов и нитратов, рН, температуре |
|  |  |  |
| В | 291 | **ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ СООРУЖЕНИЙ ПО ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ СТОКОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО** |
| О | А | ОМЧ, коли-индексу, остаточный хлор |
| О | Б | БПК, ХПК, окисляемости, азоту аммиака, нитритов и нитратов |
| О | В | ОМЧ, окисляемости, количеству яиц гельминтов |
|  |  |  |
| В | 292 | **ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ ПЕСКОЛОВОК ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО** |
| О | А | объемной массе минеральной взвеси |
| О | Б | взвешенным веществам, количеству яиц гельминтов, рН |
| О | В | ОМЧ, взвешенным веществам, количеству яиц гельминтов |
|  |  |  |
| В | 293 | **В СЛУЧАЕ ПРИСУТСТВИЯ В ВОДЕ ВОДНОГО ОБЪЕКТА ДВУХ И БОЛЕЕ ВЕЩЕСТВ, ОБЛАДАЮЩИХ ОДНОНАПРАВЛЕННЫМ МЕХАНИЗМОМ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ СУММА ОТНОШЕНИЙ КОНЦЕНТРАЦИЙ КАЖДОГО ИЗ НИХ К СООТВЕТСТВУЮЩИМ ПДК НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ ЕДИНИЦУ** |
| О | А | для веществ первого и второго класса опасности |
| О | Б | для веществ первого класса опасности |
| О | В | для веществ второго класса опасности |
| О | Г | для всех веществ, независимо от класса опасности |
|  |  |  |
| В | 294 | **КОНТАКТНЫЙ ОСВЕТЛИТЕЛЬ - ЭТО СООРУЖЕНИЕ ДЛЯ** |
| О | А | очистки воды для питьевых нужд |
| О | Б | биологической очистки сточных вод |
| О | В | механической очистки сточных вод |
| О | Г | обеззараживания сточных вод |
|  |  |  |
| В | 295 | **ПОНЯТИЕ «ХЛОРПОГЛОЩАЕМОСТЬ ВОДЫ» ВКЛЮЧАЕТ** |
| О | А | количество активного хлора, связавшегося с органическими (в том числе микроорганизмами) и неорганическими соединениями в течение 30 минут или часа |
| О | Б | количество активного хлора в хлорамине или хлорной извести |
| О | В | содержание остаточного хлора в воде |
|  |  |  |
| В | 296 | **ПРИ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИИ ВОДЫ ОЗОНОМ В НЕЙ ОБРАЗУЮТСЯ** |
| О | А | формальдегид |
| О | Б | хлороформ |
| О | В | полифосфаты |
| О | Г | полиакриламид |
|  |  |  |
| В | 297 | **ПРИ НЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОМ ВОДОСНАБЖЕНИИ МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЯ ВОДОЗАБОРНЫХ СООРУЖЕНИЙ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ НА НЕЗАГРЯЗНЕННОМ УЧАСТКЕ, УДАЛЕННОМ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА 50 М** |
| О | А | выше по течению грунтовых вод от источников загрязнения |
| О | Б | выше по течению грунтовых вод от источников загрязнения |
| О | В | ниже по течению грунтовых вод от источников загрязнения |
|  |  |  |
| В | 298 | **НОРМАТИВЫ ФТОРА В ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАНЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ** |
| О | А | климатического пояса |
| О | Б | вида водоисточника  |
| О | В | схемы обработки воды |
|  |  |  |
| В | 299 | **ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОТБОРА ПРОБ ВОДЫ В МЕСТЕ ВОДОЗАБОРА ЗАВИСИТ ОТ** |
| О | А | вида водоисточника |
| О | Б | численности обслуживаемого населения |
| О | В | климатического пояса |
|  |  |  |
| В | 300 | **ЗСО ИСТОЧНИКОВ ВОДОСНАБЖЕНИЯ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ СТРОГИЙ РЕЖИМ В ПОЯСАХ** |
| О | А | первом |
| О | Б | первом, втором, третьем |
| О | В | третьем |