

**Перелік теоретичних питань
для проведення підсумкового модульного контролю №2
«Спеціальні питання гігієни та екології»**

1. Критерії оцінки стану здоров'я дітей та підлітків. Особливості розподілу дітей та підлітків за групами здоров'я.
2. Оцінка фізичного розвитку комплексним методом. Поняття про біологічний та календарний вік. Показники рівня біологічного розвитку дітей та підлітків.
3. Фізичний розвиток як важливий критерій оцінки стану здоров'я. Основні показники фізичного розвитку.
4. Методи оцінки фізичного розвитку дітей та підлітків.
5. Методика комплексної оцінки фізичного розвитку дітей та підлітків.
6. Порушення стану здоров'я та захворювання, що зумовлені дією факторів навколишнього середовища та навчально-виховного процесу.
7. Гігієнічні вимоги до земельної ділянки, яка відводиться під будівництво дитячих закладів.
8. Гігієнічні вимоги до земельної ділянки загальноосвітнього навчального закладу. Принцип функціонального зонування та його значення.
9. Гігієнічні вимоги до будівлі загальноосвітнього навчального закладу. Системи забудови, їх характеристика.
10. Гігієнічні вимоги до планування, облаштування, обладнання основних приміщень навчальних закладів.
11. Гігієнічні вимоги до планування шкільного класу. Гігієнічні вимоги до розміщення парт у шкільному класі.
12. Гігієнічні вимоги до дитячих меблів, їх фізіологічне обґрунтування.
13. Поняття про шкільну зрілість. Гігієнічні основи та методика визначення функціональної готовності дитини до навчання у школі.
14. Гігієнічні вимоги до організації навчально-виховного процесу у сучасних загальноосвітніх закладах.
15. Гігієнічні принципи складання та оцінки режиму дня дітей і підлітків різних вікових груп.
16. Гігієнічні вимоги до розкладу занять у школі та методика його оцінки.
17. Гігієнічні вимоги до організації і методики проведення уроку.
18. Гігієнічні вимоги до шкільних підручників та навчальних посібників.
19. Фізіолого-гігієнічні основи оцінки уроку фізичної культури. Гігієнічні вимоги до місць проведення занять з фізичного виховання. Особливості розподілу дітей на групи фізичного виховання.
20. Гігієнічні принципи раціональної організації трудового та політехнічного навчання дітей і підлітків.
21. Поняття про режим дня дитини та основні режимні елементи. Особливості гігієнічного нормування режиму добової діяльності учнів.
22. Поняття, принципи та умови раціонального харчування.
23. Визначення та класифікація харчового статусу організму.
24. Зміни в організмі людини при порушенні принципів раціонального харчування. Класифікація захворювань аліментарного походження.
25. Об'єктивні показники, за якими проводиться оцінка харчового статусу організму.
26. Фізіологічне значення та основні функції харчування. Види харчування.
27. Добова витрата енергії людини, її основні складові частини.
28. Класифікація нутрієнтів (харчових речовин) та їх функції в організмі.
29. Методика розрахунку енерговитрат людини за антропометричними та хронометражними даними.
30. Методика розрахунку потреб людини в харчових речовинах.
31. Поняття про меню-розкладку, вимоги до її складання.
32. Методи оцінки харчування організованих і неорганізованих колективів їх переваги та недоліки.
33. Вітаміни (визначення поняття), їх класифікація та фізіологічна роль в організмі.
34. Найчастіші гіповітамінози в індивідуальному і колективному харчуванні, їх причини.
35. Гіповітаміноз С, його основні симптоми та функціональні проби діагностики, фізіологічні потреби, основні джерела надходження вітаміну.
36. Гіповітаміноз А, методи його виявлення, фізіологічні потреби, основні джерела надходження вітаміну.
37. Гіповітамінози групи В, методи їх діагностики, фізіологічні потреби, основні джерела надходження вітаміну.

38. Гіповітаміноз Д, заходи профілактики, фізіологічні потреби, основні джерела надходження вітаміну.
39. Методи і засоби діагностики гіповітамінозів та їх профілактика.
40. Харчові отруєння, їх визначення та класифікація.
41. Харчові токсикоінфекції: визначення, етіологія, профілактика.
42. Бактеріальні токсикози: визначення, етіологія, профілактика.
43. Мікотоксикози, їх етіологія, профілактика.
44. Харчові отруєння немікробної природи. Види, профілактика.
45. Методика розслідування випадків харчових отруень, участь і обов'язки медиків-клініцистів.
46. Документи, які оформляються при розслідуванні харчового отруєння. Профілактичні заходи щодо виникнення та запобігання харчових отруень.
47. Принципи харчування людей різних вікових груп, професій, спортсменів.
48. Задачі і зміст запобіжного санітарного нагляду, етапи роботи санепідслужби при проведенні запобіжного санітарного нагляду.
49. Мета та методика гігієнічної оцінки ситуаційного плану та генерального плану.
50. Задачі та зміст поточного санітарного нагляду.
51. Гігієнічні вимоги до планування та благоустрою лікувально-профілактичних закладів.
52. Гігієнічні вимоги до розміщення, планування приймальних відділень.
53. Гігієнічні вимоги до планування та режиму експлуатації відділень терапевтичного профілю.
54. Гігієнічні вимоги до планування та розміщення операційних блоків.
55. Гігієнічні особливості планування та режиму експлуатації інфекційних відділень.
56. Гігієнічні вимоги до планування та режиму експлуатації палатних секцій.
57. Професійні шкідливості, гігієна і охорона праці медичного персоналу хірургічного профілю.
58. Професійні шкідливості, гігієна і охорона праці медичного персоналу терапевтичного профілю.
59. Внутрішньолікарняна інфекція. Визначення, основні шляхи передачі, профілактика ВЛІ.
60. Сучасні системи забудови лікарень, їх порівняльна характеристика.
61. Сучасні вимоги до взуття та одягу медичного персоналу.
62. Радіаційна гігієна як галузь гігієнічної науки і санітарної практики, її мета та завдання.
63. Іонізуючі випромінювання як виробнича шкідливість, умови, що визначають радіаційну небезпеку при роботі з ними.
64. Класифікація та характеристика джерел іонізуючих випромінювань, які беруть участь у формуванні променевого навантаження людини.
65. Особливості біологічної дії іонізуючого випромінювання на організм людини.. Основні види променевих уражень організму та умови їх виникнення.
66. Основні нормативні документи в галузі радіаційної гігієни. Категорії осіб, які зазнають опромінення.
67. Групи радіаційно-гігієнічних регламентованих величин, їх призначення.
68. Поняття ліміту дози опромінення організму людини. Ліміти доз опромінення для різних категорій населення та персоналу.
69. Методи та засоби радіаційного контролю при роботі з джерелами іонізуючої радіації.
70. Якісні характеристики радіонуклідів. Визначення, одиниці вимірювання.
71. Кількісні характеристики радіонуклідів. Визначення, одиниці вимірювання.
72. Якісні характеристики іонізуючих випромінювань. Визначення, одиниці вимірювання.
73. Кількісні характеристики іонізуючих випромінювань. Визначення, одиниці вимірювання.
74. Види радіаційного впливу (зовнішнє та внутрішнє опромінення) на організм, умови від яких вони залежать.
75. Особливості радіаційної небезпеки та протирадіаційного захисту при роботі з джерелами іонізуючих випромінювань.
76. Методи і засоби захисту від зовнішнього опромінення, їх організаційне і технічне вирішення.
77. Методи і засоби захисту від внутрішнього опромінення, їх організаційне і технічне вирішення.
78. Методи захисту від зовнішнього опромінення, основані на фізичних законах його послаблення, їх законодавчі та організаційно-технічні основи.
79. Особливості радіаційної небезпеки та протирадіаційного захисту в відділенні де використовують відкриті джерела іонізуючого випромінювання.
80. Особливості вимог до облаштування приміщень радіологічного відділення лікарні.
81. Особливості радіаційної небезпеки та протирадіаційного захисту в відділенні де використовують закриті джерела іонізуючого випромінювання.

82. Особливості радіаційної небезпеки та протирадіаційного захисту в відділенні де використовують дистанційну гамма-терапію.
83. Характеристика радіаційної небезпеки в рентгенівському діагностичному кабінеті та умови, від яких вона залежить. Вимоги до планування рентгенкабінету.
84. Шляхи зниження променевого навантаження персоналу та пацієнтів лікувальних закладів.
85. Методи і засоби санітарного та радіаційного контролю при роботі з джерелами іонізуючої радіації в медичних закладах.
86. Принципи та критерії зонування територій України, що зазнали радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи.
87. Дайте визначення поняттю «Здоровий спосіб життя людини», назвіть суб'єктивні та об'єктивні методи і засоби здорового способу життя.
88. Дайте визначення поняття «Загартовування». Основні види, принципи і способи організації загартовування.
89. Назвіть основні складові програми здорового способу життя.
90. Організація гігієнічного контролю за дозуванням фізичних навантажень у різному віці. Основні шляхи та засоби гігієнічного навчання та виховання різних вікових груп населення.
91. Гігієнічні вимоги до тканин і одягу.
92. Гігієнічні вимоги до взуття.
93. Індивідуальні засоби захисту зорового та слухового аналізатора. Назвіть їх види та перерахуйте виробництва на яких вони використовуються.
94. Особливості санітарного нагляду в Збройних силах. Завдання, сили та засоби медичної служби з гігієнічного забезпечення, цивільних формувань.
95. Особливості гігієни праці ліквідаторів наслідків катастроф.
96. Профілактика захворювань серед цивільного населення та військовослужбовців, робота яких пов'язана з впливом шуму.
97. Профілактика захворювань населення та військовослужбовців при роботі, що пов'язана з впливом вібрації.
98. Гігієнічні вимоги до тимчасового компактного розміщення військових, цивільних формувань, рятувальних команд і потерпілого населення при надзвичайних ситуаціях в залежності від клімато-погодних та сезонних умов.
99. Гігієнічна характеристика табірних наметів, каркасно-надувних, збірно-розбірних, контейнерних та інших польових жител, несприятливі фактори проживання в них та їх профілактика.
100. Санітарно-гігієнічні особливості розміщення військових, цивільних формувань і потерпілого населення у підземних спорудах – землянках, бліндажах, сховищах.
101. Сховища спеціального призначення, елементи планування, санітарний благоустрій.
102. Раціональне (повноцінне) харчування військовослужбовця, умови його забезпечення. Фізіологічні норми харчування як основа його повноцінності та адекватності потребам організму.
103. Гігієнічні вимоги до улаштування, обладнання та експлуатації пункту харчування.
104. Організація харчування військових та цивільних формувань у польових умовах при надзвичайних ситуаціях і під час війни, його форми (колективне, групове, індивідуальне).
105. Військова норма харчування №10 (сухий пайок), гігієнічна характеристика, види. Вимоги до сухого пайку..
106. Організація харчування в умовах зараження місцевості та об'єктів СДОР, РР, бактерійними засобами особового складу формувань в гострий період катастроф, бойових дій, інших надзвичайних ситуацій.
107. Гігієнічна характеристика раціонів виживання. Способи захисту продовольства від зараження радіоактивними та отруйними речовинами, методи дезактивації та знешкодження.
108. Обов'язки медичної служби, методи і засоби гігієнічного контролю за повноцінністю та безпечністю харчування особового складу формувань і потерпілого населення в польових умовах при надзвичайних ситуаціях, в умовах бойових дій.
109. Етапи медичної експертизи продовольства та можливі варіанти експертних висновків на різних етапах цієї експертизи.
110. Показники, які характеризують свіжість, товарні якості харчових продуктів, ознаки псування, епідеміологічної та токсикологічної небезпеки.
111. Фізіологічні показники втоми та перевтоми як складова гігієни праці військовослужбовців та ліквідаторів наслідків катастроф.
112. Гігієнічна характеристика індивідуальних засобів захисту при ліквідації наслідків катастроф та

інших надзвичайних станів.

113. Визначення гігієни військової праці. Предмет, завдання.
114. Гігієна праці в бронетанкових військах. Особливості умов праці.
115. Гігієна праці в радіотехнічних військах, при обслуговуванні радіолокаторних станцій.
116. Гігієна праці в артилерійських військах. Специфічні та неспецифічні фактори, їх вплив на організм.
117. Гігієна праці в авіаційних військах. Специфічні та неспецифічні фактори, їх вплив на організм.
118. Гігієна праці в ракетних військах. Специфічні та неспецифічні фактори, їх вплив на організм.
119. Біологічна дія надвисокочастотного (НВЧ) поля. Етіологія, патогенез, профілактику радіохвильової хвороби.
120. Гігієнічне та епідеміологічне значення води у польових умовах при надзвичайних ситуаціях та під час війни.
121. Особливості вимог до питної води у польових умовах при надзвичайних ситуаціях та під час війни.
122. Гігієнічна характеристика різних джерел водопостачання з точки зору їх використання при надзвичайних ситуаціях та під час війни.
123. Методи знезараження води та особливості їх використання у польових умовах при надзвичайних ситуаціях та під час війни.
124. Характеристика способів хлорування води, їх придатність для знезараження води у польових умовах.
125. Методи очистки води і особливості їх використання при надзвичайних ситуаціях та під час війни.
126. Характеристика методів дезактивації води від радіоактивних продуктів ядерних вибухів.
127. Організація польового водопостачання. Пункти водопостачання, пункти водозабору, індивідуальне водоспоживання.
128. Табельні і імпровізовані засоби обробки води у польових умовах.
129. Група розвідки джерел водопостачання при надзвичайних ситуаціях та під час війни її склад, завдання, оснащення.

**Перелік питань для перевірки практичної підготовки студентів
до підсумкового модульного контролю №2
«Спеціальні питання гігієни та екології»**

1. Проведення соматоскопічних, соматометричних, фізіометричних, досліджень фізіологічного розвитку дітей та підлітків.
2. Проведення вимірювань навчальних приміщень, шкільних меблів.
3. Розрахунок добових енерговитрат людини та потреб організму в харчових речовинах.
4. Розрахунок калорійності та збалансованості за харчовими речовинами харчового раціону – за меню-розкладкою та за результатами лабораторного аналізу продуктів і готових блюд.
5. Проведення язикової проби з реактивом Тільманса.
6. Вимірювання показників мікроклімату, освітленості, концентрації вуглекислого газу в палаті, секції, відділенні, лікувально-профілактичному, оздоровчому закладі в цілому.
7. Вимірювати потужності доз іонізуючої радіації на робочих місцях, за захисними екранами, індивідуальних доз опромінення персоналу категорії А.
8. Розраховувати забруднення радіонуклідами робочих поверхонь та їх концентрацію у повітрі, воді, харчових продуктах.
9. Складання донесення за результатами розвідки та досліджень якості води.
10. Табличне кількісне визначення азоту амонійного (вмісту амонію) у воді.
11. Визначення приблизної кількості азоту нітритів у воді (вміст нітритів).
12. Визначення активного хлору в препаратах для знезараження води польовим (крапельним) методом.
13. Визначення запаху води за температури 20⁰С (якісно і в балах).