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 кафедры  Хорошева Ирина Владимировна – ассистент кафедры  Дубровина 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 и  немикробной 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 различную  интенсивность | |
|  |  | | |  | |
| 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 данной  температуре | | |
| О | В | | максимальное количество водяных паров в воздухе при данной  температуре 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 | | |