Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации ординаторов

**I год II семестр**

по специальности 32.08.07. Общая гигиена

1. Гигиенические требования к участку, зданию, оборудованию и режиму

работы детских образовательных учреждений.

2. Гигиенические требования к режиму образовательной деятельности в общеобразовательных организациях.

3. Требования к естественному и искусственному освещению в общеобразовательных организациях.

4. Основные принципы и методы закаливания. Оценка степени закалённости

детей.

5. Анатомо-физиологические особенности детей и подростков, их учёт при

решении гигиенических вопросов. Акселерация как социально-гигиеническая

проблема.

6. Методы оценки физического развития детей и подростков. Определения групп

здоровья и групп физического воспитания детей.

7. Требования к воздушно-тепловому режиму в общеобразовательных организациях.

8. Гигиенические требования к проведению учебных занятий. Профилактика

переутомления учащихся.

9. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся в общеобразовательных организациях.

10. Гигиенические требования к учебным помещениям, и оборудованию общеобразовательных организаций.

11. Санитарное содержание помещений загородных оздоровительных учреждений.

12. Биологическая ценность мяса в питании. Методы гигиенической оценки данных продуктов.

13. Биологическое значение овощей и фруктов в питании.

14. Биологическая ценность рыбы в питании. Методы гигиенической оценки данных продуктов.

15. Гигиеническое значение жирорастворимых витаминов в питании. Источники

поступления в организм.

16. Пищевая и биологическая ценность продуктов переработки зерна в питании.

17.Гигиеническое значение белков в питании. Формы белковой недостаточности,

их профилактика

18. Минеральные вещества в питании. Источники поступления в организм.

19. Биологическая ценность молока в питании. Методыгигиенической оценки данных продуктов.

20. Методы изучения и принципы нормирования питания различных групп

населения.

21. Физиологические основы рационального питания. Профилактика заболеваний,

связанных с нарушением количественной и качественной адекватности

питания.

22. Организация лечебного питания. Назначение основных видов диет.

23. Основные направления лечебно-профилактического питания, характеристика.

24. Пищевые отравления – токсикоинфекции. Меры профилактики.

25. Пищевые интоксикации (токсикозы). Меры профилактики.