**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

1. Зміст і завдання гігієни та санітарії. Зв’язок з іншими медичними дисциплінами та екологією.
2. Навколишнє середовище та чинники, що його формують. Класифікація чинників довкілля, їх вплив на здоров’я людей.
3. Історія розвитку гігієни. Внесок українських вчених у формування гігієни як науки.
4. Санітарно-епідеміологічна служба, її завдання та структура.
5. Методи санітарно-гігієнічних досліджень. Гігієнічне нормування.
6. Роль метрології та стандартизації в діяльності санітарно-епідеміологічної служби.
7. Санітарне законодавство в Україні та екологічні проблеми сьогодення.
8. Фізичні чинники повітря та їх гігієнічне значення.
9. Температура повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
10. Вологість повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
11. Атмосферний тиск, гігієнічне значення, методика визначення.
12. Швидкість руху повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
13. Погода, клімат, мікроклімат, їх гігієнічне значення. Метеотропні захворювання.
14. Хімічний склад атмосферного повітря та його гігієнічне значення.
15. Джерела забруднення атмосферного повітря, вплив забрудненого повітря на здоров’я людей.
16. Охорона атмосферного повітря від забруднень.
17. Гігієнічне та епідеміологічне значення ґрунту.
18. Класифікація ґрунтів та їх гігієнічна оцінка.
19. Поняття про біогеохімічні провінції та біогеохімічні ендемії; профілактика захворювань.
20. Методика відбору проб ґрунту для фізико-хімічного, бактеріологічного та гельмінтологічного дослідження.
21. Методика досліджень фізико-хімічних властивостей ґрунту.
22. Методика приготування водної витяжки з ґрунту.
23. Принципи і системи очищення населених місць. Самоочищення ґрунту.
24. Гігієнічне та епідеміологічне значення очищення населених пунктів (місць). Системи очищення населених пунктів (місць).
25. Системи збору, видалення, знешкодження та утилізації твердих відходів.
26. Санітарно-гігієнічне значення і способи очищення стічних вод.
27. Способи й методи знезаражування стічних вод.
28. Гігієнічне та епідеміологічне значення води.
29. Норми водопостачання.
30. Гігієнічне значення забруднення і самоочищення води у водоймах.
31. Джерела водопостачання, їх гігієнічна характеристика.
32. Централізоване і децентралізоване водопостачання.
33. Показники якості питної води.
34. Основні методи очищення, знезаражування та поліпшення якості води.
35. Санітарна охорона водойм від забруднення.
36. Методи відбору проб води для дослідження.
37. Способи консервування та зберігання проб води.
38. Органолептичні та фізичні властивості води, методи дослідження.
39. Жорсткість води, гігієнічне значення, методика визначення.
40. Гігієнічне значення хлоридів у воді, методика визначення їх наявності.
41. Гігієнічне значення сульфатів у воді, методика визначення їх наявності.
42. Розчинений у воді кисень, гігієнічне значення, методика його визначення.
43. Азотовмісні сполуки у воді, гігієнічне значення, методика їх визначення.
44. Гігієнічне значення заліза у воді, методика його визначення.
45. Методика відбору і консервування проб стічної води.
46. Фізико-гігієнічні показники стічної води, методика їх визначення.
47. Методи контролю за знезаражуванням питної води.
48. Визначення робочої дози хлорування (хлоропоглинання).
49. Методи очищення і знезаражування води у військово-польових умовах.
50. Гігієнічні вимоги до планування населених пунктів (місць).
51. Гігієнічні вимоги до планування і опорядження житла.
52. Будівельні матеріали, їх види, гігієнічна характеристика. Сучасні будівельні матеріали.
53. Гігієнічні вимоги до освітлення житла.
54. Методи дослідження природного освітлення.
55. Методи дослідження штучного освітлення.
56. Гігієнічні вимоги до мікроклімату житла. Опалення і вентиляція житла.
57. Методика дослідження мікроклімату приміщень.
58. Предмет і завдання гігієни харчування. Функції їжі та різновиди харчування.
59. Гігієнічні вимоги до раціонального харчування.
60. Фізіолого-гігієнічне значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів; норми фізіологічної потреби.
61. Методи лабораторного дослідження основних поживних речовин у раціонах харчування.
62. Гігієнічна характеристика харчових продуктів тваринного походження.
63. Гігієнічна характеристика та дослідження м’яса.
64. Методи дослідження кулінарних виробів з посіченого м’яса.
65. Гігієнічна характеристика та дослідження риби.
66. Гігієнічна характеристика та дослідження ковбас.
67. Гігієнічна характеристика молока і молочних продуктів.
68. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження.
69. Дослідження продуктів переробки зерна (борошна, хліба, крупів).
70. Визначення аскорбінової кислоти в харчових продуктах.
71. Гігієнічна характеристика і дослідження безалкогольних напоїв.
72. Методи консервування харчових продуктів та їх гігієнічне оцінювання.
73. Гігієнічна характеристика консервів, презервів, харчових концентратів.
74. Методи дослідження баночних консервів.
75. Харчові отруєння мікробної етіології.
76. Харчові отруєння немікробної етіології.
77. Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування, схема санітарного обстеження.
78. Предмет і завдання гігієни дітей і підлітків.
79. Основні етапи розвитку дитини. Фізичний розвиток дітей і підлітків, методи його вивчення. Групи здоров’я.
80. Гігієнічні вимоги до планування, обладнання школи та навчального процесу в ній.
81. Гігієнічні вимоги до дитячих дошкільних закладів.
82. Значення здорового способу життя та особистої гігієни для збереження і зміцнення здоров’я. Гігієна шкіри, одягу, взуття.
83. Предмет і завдання гігієни праці.
84. Вплив виробничого процесу та умов праці на здоров’я працюючих.
85. Виробничі шкідливості та професійні захворювання, їх класифікація.
86. Фізіологічні зміни в організмі під час роботи.
87. Виробничий мікроклімат. Захворювання, пов’язані з дією несприятливих мікрокліматичних умов, їх профілактика.
88. Гігієнічна характеристика виробничого пилу та методика його визначення.
89. Шум як виробнича шкідливість. «Шумова» хвороба, її профілактика; методика визначення рівня шуму.
90. Виробничі отрути та виробничі отруєння, їх профілактика.
91. Особливості дії на організм ультразвуку.
92. Вібрація як виробнича шкідливість, вплив на організм, профілактика вібраційної хвороби. Методика дослідження вібрації.
93. Гігієнічні вимоги до планування, обладнання, утримання промислових підприємств.
94. Гігієнічне нормування шкідливих речовин у повітрі. Санітарне законодавство в галузі гігієни праці.
95. Особливості гігієни праці в сільському господарстві.
96. Гігієна розумової праці. Гігієна праці жінок, підлітків.
97. Методи відбору проб повітря.
98. Приведення об’єму повітря до нормальних умов.
99. Методика визначення пилу в повітрі.
100. Методики визначення хімічних сполук у повітрі промислових підприємств (сульфуру (ІV) оксиду, карбону (ІІ) оксиду, карбону(ІV), пари ртуті, хлору, хлороводню, аерозолів свинцю, пари оксидів нітрогену, сірководню, амоніаку).
101. Полімерні матеріали. Токсичні властивості полімерів.
102. Гігієна застосування пестицидів. Класифікація. Охорона довкілля від забруднення пестицидами.
103. Методи лабораторного контролю за полімерами.
104. Зміст і завдання радіаційної гігієни.
105. Природні і штучні джерела іонізуючого випромінювання. Одиниці вимірювання радіоактивного випромінювання.
106. Біологічна дія іонізуючого випромінювання. Основні види променевих уражень організму.
107. Допустимі рівні опромінення населення. Види радіаційного контролю.
108. Методи дозиметричного контролю за об’єктами довкілля (ґрунту, води, повітря, харчових продуктів.
109. Радіаційна безпека. Основні принципи протирадіаційного захисту персоналу лікувальних закладів під час роботи з джерелами іонізуючих випромінювань.
110. Дезактивація.
111. Правила техніки безпеки, охорони праці та особистої гігієни при роботі в радіологічній лабораторії.
112. Правила техніки безпеки, охорони праці та особистої гігієни при роботі в санітарно-гігієнічній лабораторії.