

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ К КУРСОВОМУ ЭКЗАМЕНУ
ПО ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ И САНИТАРНОЙ МИКРОБИОЛОГИИ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ III КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО
2024-2025 учебный год
(утверждены на заседании кафедры , протокол №3 от 12.03.2025)**

1. Определение, задачи эпидемиологической микробиологии, связь с гигиеническими учебными дисциплинами и эпидемиологией.
2. Микробиологические методы установления источника и факторов передачи возбудителя.
3. Микробиологическое слежение как составная часть эпиднадзора за инфекционными заболеваниями.
4. Пищевые отравления микробной этиологии, классификация.
5. Возбудители пищевых отравлений. Принципы этиологической диагностики.
6. Правила эпидемиологического расследования пищевых отравлений.
7. Методы эпидемиологического расследования пищевых отравлений.
8. Понятие об источнике инфекции и механизме передачи возбудителя, методы выявления.
9. Микробиологическое типирование возбудителей.
10. Микробоносительство, виды, методы диагностики, материал для исследования.
11. Эпидемиологическая иммунология, определение. Понятие о восприимчивом коллективе и коллективном иммунитете.
12. Иммунная прослойка. Иммунологическая структура населения.
13. Методы определения и оценки коллективного иммунитета (в отношении дифтерии, кори, столбняка, коклюша, полиомиелита, туберкулёза, гриппа).
14. Противомикробный режим, методы микробиологического контроля.
15. Контроль качества стерилизации и дезинфекции.
16. Микробная контаминация дезинфицирующих и антисептических растворов, методы контроля.
17. Противомикробные мероприятия: определение, классификация (прямого, косвенного и сочетанного действия на микроорганизмы).
18. Стерилизация: определение понятия, цели, объекты, технологические этапы. Стерилизующие агенты, аппаратура, способы проведения и методы

контроля качества стерилизации. Контроль стерильности изделий медицинского назначения.

19. Дезинфекция: определение понятия, цели, типы (текущая, заключительная), уровни, дезинфицируемые объекты. Дезинфицирующие средства: механические, физические, химические. Дезинфектанты: предъявляемые требования, основные виды, механизмы противомикробного действия. Условия проведения и методы контроля качества дезинфекции.

20. Антисептика: определение понятия, отличие от химиотерапии. Антисептические средства: химические, биологические, физические, механические. Антисептики: предъявляемые требования, основные классы, механизмы противомикробного действия. Типы антисептики (профилактическая, терапевтическая), этапы проведения, контроль качества.

21. Механизмы устойчивости микроорганизмов к дезинфектантам и антисептикам.

22. Контроль за распространением устойчивых к антибиотикам, антисептикам, дезинфектантам вариантов микроорганизмов. Задачи и методы контроля.

23. Определение, цели, задачи санитарной микробиологии, связь с гигиеническими учебными дисциплинами и эпидемиологией.

24. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Структура лабораторной службы Госсаннадзора.

25. Санитарно-микробиологическая лаборатория, организация работы, нормативная документация, риски в работе врача бактериолога

26. Понятие о микробном загрязнении окружающей среды, источники загрязнения, показатели загрязнения. Санитарно-показательные микроорганизмы: определение, требования к ним, виды, методы определения, количественный учет.

27. Санитарно-микробиологический анализ, цели, этапы проведения. Методы санитарной микробиологии. Прямые и косвенные методы определения наличия и степени микробного загрязнения. Количественные методы определения микроорганизмов в объектах среды обитания.

28. Система нормативной и методической документации, классификатор, общие требования к построению и изложению.

29. Технические нормативные правовые акты, регламентирующие санитарно-микробиологические исследования: санитарные нормы и правила,

гигиенические нормативы, Государственные отраслевые стандарты, инструкции и др.

30. Предмет. Краткая история развития и задачи санитарной микробиологии. Роль отечественных и зарубежных исследователей в развитии санитарной микробиологии.

31. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах. Санитарно-показательные микроорганизмы объектов внешней среды. Принципы микробиологических исследований в санитарной микробиологии. Методы санитарной микробиологии.

32. Микробный пейзаж водной среды. Пути контаминации микроорганизмами водоемов. Процессы самоочищения водоёмов. Сапробность. Принципы биологической очистки сточных вод.

33. Возбудители инфекционных заболеваний человека, передающиеся водным путем.

34. Принципы микробиологических исследований воды. Цели и задачи санитарно-микробиологического исследования питьевой воды, бутилированной и воды поверхностных водоемов, купально-плавательных бассейнов, сточной воды: цели, методы, определяемые показатели.

35. Ускоренные методы обнаружения патогенных микроорганизмов в воде водоемов. Оценка качества воды по микробиологическим показателям.

36. Источники и пути попадания микроорганизмов в воздушную среду. Значение воздуха в передаче патогенных микроорганизмов.

37. Санитарно-микробиологический анализ воздуха: цели, методы, определяемые показатели.

38. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям в зависимости от типа и назначения помещений.

359. Микробный пейзаж почвы. Биологическая контаминация почвы. Роль микроорганизмов в процессе самоочищения почвы.

40. Принципы микробиологических исследований почвы. Цели и задачи санитарно-микробиологического исследования почвы.

41. Возбудители инфекционных заболеваний человека, длительно сохраняющиеся в почве. Почва как источник вторичного загрязнения воды, воздуха и др. Методы обнаружения патогенных микроорганизмов в почве.

42. Санитарно-микробиологический анализ почвы: цели, методы, определяемые показатели. Оценка качества почвы по микробиологическим показателям.

43. Международные стандарты ИСО (ISO — International Organization for Standardization) безопасности и качества пищевых продуктов. Технические регламенты Таможенного союза.
44. Микрофлора пищевых продуктов. Источники и пути микробной контаминации, условия сохранения и размножения микроорганизмов в пищевых продуктах. Пищевые продукты как факторы передачи инфекций и инвазий.
45. Санитарно-микробиологический анализ пищевых продуктов: цели, методы, определяемые показатели.
46. Принципы санитарно-микробиологического нормирования пищевых продуктов. Особенности исследования пищевых продуктов в зависимости от вида, консистенции, питательности.
47. Микрофлора мяса, мясных продуктов. Бактериологические нормативы.
48. Мясопродукты как фактор передачи инфекционных заболеваний.
49. Методика санитарно-бактериологического исследования мясных, рыбных и колбасных изделий.
50. Отбор проб, посев для выявления общего количества микробов, кишечной палочки, сальмонелл, протей и анаэробов.
51. Микрофлора рыбы и рыбных продуктов, пути попадания, условия существования. Рыба и рыбные продукты как фактор передачи заболеваний.
52. Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и рыбных продуктов.
53. Микрофлора молока. Бактериологические нормативы. Пути контаминации молока патогенными микроорганизмами.
54. Методы исследования молока. Определение общей микробной обсеменённости молока. Определение бродильного титра молока.
55. Санитарно-микробиологическое исследование напитков (минеральная вода, безалкогольные напитки, пиво). Бактериологические нормативы. Методы исследования.
56. Микрофлора кисломолочных продуктов, сыров и творожных изделий. Бактериологические нормативы. Пути контаминации патогенными микроорганизмами.
57. Молочные продукты как фактор передачи инфекционных болезней. Методы исследования.
58. Методы исследования баночных консервов. Отбор проб.

59. Посевы для выявления аэробных и анаэробных микроорганизмов.
60. Микрофлора кулинарных изделий. Пути и источники загрязнения.
61. Санитарно-микробиологическое исследование кулинарных изделий (салатов, винегретов и проч.).
62. Контроль за распространением устойчивых к антибиотикам, антисептикам, дезинфектантам вариантов микроорганизмов. Задачи контроля.
63. Микробная контаминация лекарственных препаратов, готовых лекарственных форм (ГЛФ) антибиотиков, антисептиков, дезинфектантов.
64. Пути попадания микроорганизмов в ГЛФ. Роль контаминированных микробами ГЛФ в развитии инфекционных осложнений и ятрогенной инфекции.
65. Формы и методы микробиологического контроля за стерильностью и микробной контаминацией противомикробных препаратов.
66. Санитарно-микробиологическое исследование предметов окружающей среды, смывов с рук, инвентаря и оборудования пищеблоков, торговой сети, больниц.
67. Методы отбора проб. Методика исследования смывов.
68. Методы обнаружения патогенных и санитарно-показательных вирусов во внешней среде, воде и пищевых продуктах.
69. Санитарно-вирусологическое исследование: этапы проведения.
70. Правила и методы отбора проб воды, воздуха, пищевых продуктов для исследования. Пробоподготовка.
71. Методы исследования в санитарной вирусологии. Методы обнаружения энтеровирусов и колифагов.