

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 23.08.2023 09:41:25
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c318b72d19757c

Приложение к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и профессиональных болезней



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности и молодежной по-
литике

Т.В. Бородулина

«26» мая 2023 г.

Фонд оценочных средств по дисциплине
Б1.Б.01 Гигиена питания

Уровень высшего образования: *подготовка кадров высшей квалификации*

Специальность: *32.08.02 Гигиена питания*

Квалификация: *Врач по гигиене питания*

Екатеринбург

2023

Фонд оценочных средств по дисциплине «Гигиена труда» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1131 от 27.08.2014 года и с учетом профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.06.2015 г. № 399н.

Фонд оценочных средств составлен:

№	ФИО	Ученая степень	Ученое звание	Должность
1	Липатов Георгий Яковлевич	Доктор медицинских наук	профессор	Заведующий кафедрой гигиены и проф. болезней ФГБОУ ВО УГМУ
2.	Нефедова Юлия Николаевна	-	-	Ст. преподаватель кафедры гигиены и проф. болезней
3.	Нарицына Юлия Николаевна	Кандидат медицинских наук	-	Доцент кафедры гигиены и проф. болезней ФГБОУ ВО УГМУ

Фонд оценочных средств одобрен представителями профессионального и академического сообщества. Рецензент:
доцент кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, к.м.н., Липанова Людмила Леонидовна

Фонд оценочных средств обсужден и одобрен

- на заседании кафедры гигиены и профессиональных болезней (протокол № 8 от 21.04.2023 г.)
- методической комиссией специальностей ординатуры (протокол №5 от 10.05.2023 г.)

1. Кодификатор

Структурированный перечень объектов оценивания – знаний, умений, навыков, учитывающий ФГОС и ПС представлен в таблице:

Дидактическая единица		Индикаторы достижений			ОК, ОПК, ПК	Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела»
		Знания	Умения	Навыки		
Дисциплинарный модуль 1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Питание отдельных групп населения.						
ДЕ 1	Принципы рационального питания. Суточные энерготраты. Методы определения.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения; основные принципы построения здорового образа жизни; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп;	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской ап-	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7

			паратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности			
ДЕ 2	Гигиенические принципы организации ЛПП при вредных и особо вредных условиях труда	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справоч-	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 B/01.7 B/02.7

			ной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико- технологические системы в процессе профессиональной деятельности			
ДЕ 3	Гигиенические основы организации лечебного и диетического питания.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно- профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально- гигиенического мониторинга	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека;	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	А/01.7 В/01.7 В/02.7

			самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности			
ДЕ 4	Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения, пожилого и старческого возраста, лиц в крайних климатических зонах.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	А/01.7 В/01.7 В/02.7

		в системе социально-гигиенического мониторинга	выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности			
Дисциплинарный модуль 2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика. Гигиенические требования к производству пищевых продуктов						
ДЕ 5	Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и тор-	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдель-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов;	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	А/01.7 А/02.7 В/01.7

		говли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	ных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности.	методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.		
ДЕ 6	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к производству молока.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Феде	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения са-	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7

			рации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности.	нитарно гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.		
ДЕ 7	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов. Гигиенические требования к технологическому процессу убой животных	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной дея-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7

			тельности.			
ДЕ 8	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая характеристика различных способов консервирования .	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности.	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7
ДЕ 8	Гигиенические требования к производству колбасных изделий.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, со	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешно-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3	A/01.7 A/02.7 B/01.7

		держание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	сти; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.	ПК-4 ПК-5	
--	--	---	---	--	-------------------------	--

Дисциплинарный модуль 3. Требования к планировке, строительству и отводу земельного участка под предприятие общественного питания и торговли. Государственный санитарный надзор.

ДЕ9	Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	основные принципы административного права и обязанности врача по гигиене питания; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных	методами социально-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; навыками работы с нормативно, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-8 ПК-9 ПК10	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/05.7 B/01.7 B/02.7
-----	--	---	--	--	--	---

		эпидемиологического благополучия на селения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения: методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности.	средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	профессиональной деятельности.		
Дисциплинарный модуль 4. Профилактика пищевых отравлений						
ДЕ 10	Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагопри-	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3	A/01.7 A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7

	иинтоксикации, их профилак-тика.	ятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; метод гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий.	провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	ПК-4 ПК-5	
ДЕ 11	Классификация	основы взаимодействия челове-	проводить отбор проб от объ-	навыками работы с	УК-1	A/01.7

	пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	ка и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; метод гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний,	ектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7
--	--	--	---	---	--	---

		осуществление противоэпидемиических мероприятий.				
ДЕ 12	Методика исследования пищевых отравлений.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; метод гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7

		здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий.				
Дисциплинарный модуль 5. Чужеродные вещества в продуктах питания						
ДЕ 13	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/04.7 A/05.7 B/01.7 B/02.7

		нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
ДЕ 14	Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. Пути поступления металлов в пищу. Санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в пищевых продуктах	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/04.7 A/05.7 B/01.7 B/02.7

		нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
ДЕ 15	Санитарный надзор применением полимерных, металлических и др. материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/04.7 A/05.7 B/01.7 B/02.7

		нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
ДЕ 16	Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/04.7 A/05.7 B/01.7 B/02.7

		нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
ДЕ 17	Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5	A/01.7 A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7

		условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
ДЕ 18	Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля.	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-8 ПК-9 ПК-10	A/01.7 A/02.7 B/01.7 B/02.7 C/01.7

		тания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.	тания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.			
Дисциплинарный модуль 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания						
ДЕ 19	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния ка	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы	навыками работы с Нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля;	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-8 ПК-9 ПК-10	A/01.7 A/02.7 A/04.7 B/01.7 B/02.7

		человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.		методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов.		
ДМ 7. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания						
ДЕ 20	Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания.	основные принципы и конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности: применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной дея-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов методикой сбора, обработки к анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического	УК-1 УК- 2 УК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-8 ПК-9 ПК-10	A/01.7 A/02.7 A/03.7 A/05.7 B/01.7 C/01.7 D/02.8 D/03.8

		основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и зако-	тельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.		
--	--	---	--	---	--	--

		нодательные документы в пре- делах профессиональной дея- тельности.				
--	--	---	--	--	--	--

2. Аттестационные материалы

2.1. Перечень навыков:

1. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора. Вам представлена информация об объектах надзора и результатах деятельности ТО Управления Роспотребнадзора за 20__ год. Подготовьте проект плана проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на следующий год. Направьте его на согласование.
2. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора. Вам поступила жалоба на качество реализуемых продуктов питания в магазине «Патриот». Определите необходимость проведения внеплановой проверки, ее вид и сроки. Подготовьте необходимые документы для проведения внеплановой проверки. Направьте их для согласования и/или утверждения.
3. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора. Вам представлены результаты плановой проверки детской молочной кухни Больница №2. Подготовьте необходимые документы для проведения внеплановой проверки с целью контроля исполнения предписания. Направьте их для согласования и/или утверждения.
4. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора. Вы проводите плановую проверку. Вам представлен фотосюжет (видеосюжет, описание, документы) о санитарно-гигиеническом состоянии колбасного цеха мясокомбината. Оцените ситуацию. Выявите нарушения санитарного законодательства. Разработайте необходимые санитарно-профилактические мероприятия. Решите вопрос о необходимости привлечения каких-либо должностных лиц к ответственности. Оформите необходимые документы. Доведите информацию о результатах проверки до руководителя Управления Роспотребнадзора.
5. Вы – врач филиала ФБУЗ ЦГиЭ. В рамках проверки столовой ООО «Заря» Вы проводите санитарно-эпидемиологическую экспертизу в форме обследования. Вам представлен фотосюжет (видеосюжет, описание, документы) о санитарно-гигиеническом состоянии этапа изготовления холодных закусок столовой. Оцените ситуацию. Выявите нарушения санитарного законодательства. Оформите необходимые документы. Доведите информацию о результатах проверки до руководителя.
6. Вы – врач филиала ФБУЗ ЦГиЭ. Вам поступило задание о проведении лабораторных исследований в продукции цеха изготовления мороженого в рамках плановой /внеплановой проверки. Вам представлена план-схема размещения помещений и оборудования в данной организации. Определите точки отбора проб для санитарно-химических и санитарно-бактериологических исследований и измерений физических факторов.
7. Вы – врач филиала ФБУЗ ЦГиЭ. В рамках проверки производственного контроля предприятия общественного питания проведите отбор проб сырья и готовых блюд. Оформите необходимые документы.
8. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора. К Вам обратился руководитель ОАО «Хладокомбинат №1» для получения санитарно-эпидемиологического заключения о качестве партии свежемороженой рыбы. Проведите прием и регистрацию заявления и прилагаемых документов. Оцените состав документов, правильность их оформления, достоверность содержащейся в ней информации, соответствие ее санитарно-гигиеническим требованиям. Подготовьте необходимые документы по результатам Вашей работы. Сообщите о результатах Заявителю. В случае выдачи санитарно-эпидемиологического заключения внесите необходимые сведения в реестр санитарно-эпидемиологических заключений.
9. Вы – специалист ТО Управления Роспотребнадзора. К Вам обратился _____ (Заявитель) для получения (переоформления) лицензии о _____. Проведите прием и регистрацию заявления и прилагаемых документов. Оцените соответствие предмета заявления о выдаче лицензии (переоформлении лицензии) полномочиям Роспотребнадзора. Оцените состав документов, правильность их оформления, достоверность содержащейся в ней информации, соответствие ее санитарно-гигиеническим требованиям. Подготовьте необходимые документы по результатам Вашей работы. Сообщите о результатах Заявителю.
10. Вы – специалист ТО Управления Роспотребнадзора. К Вам обратился _____ (Заявитель) для государственной регистрации продукции: детское питание. Проведите прием и регистрацию заявления и прилагаемых документов. Оцените состав документов, правильность их оформления, достоверность содержащейся в ней информации, соответствие ее санитарно-

гигиеническим требованиям. Подготовьте необходимые документы по результатам Вашей работы. Сообщите о результатах Заявителю. В случае выдачи свидетельства о государственной регистрации внесите необходимые сведения в реестр свидетельств о государственной регистрации.

11. Вы – специалист Управления Роспотребнадзора, должностное лицо уполномоченного органа, ответственное за учет поступивших уведомлений. Для учета и регистрации информации о начале предпринимательской деятельности юридическим лицом представлено уведомление. Оцените представленную информацию на соответствие основным требованиям к информированию о порядке предоставления государственной услуги (достоверность предоставляемой информации; полнота информирования; удобство и доступность получения информации; оперативность предоставления информации). Определите степень потенциальной опасности объекта. Внесите сведения в реестр. Оцените сведения, которые должны содержаться в реестре. Определите порядок ваших дальнейших действий после внесения данных в реестр. В случае поступления письменного запроса органов государственной власти и органов местного самоуправления по представлению сведений, содержащихся в реестре ваши действия.

12. Вы – специалист филиала ФБУЗ ЦГиЭ. К Вам обратился Заявитель «Торговый Дом» для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы молока и молочнокислых продуктов. Определите перечень необходимых исследований, точки и условия проведения замеров (отбора проб). Проведите отбор проб и образцов продукции молока и творога в симуляционных условиях. Оформите акт отбора проб (протокол лабораторных испытаний).

13. Вы – специалист филиала ФБУЗ ЦГиЭ. По поручению главного врача вы проводите санитарно-эпидемиологическую экспертизу органолептических показателей качества консервов. Результаты визуального контроля представлены в описании (фото-, видеосюжете). Результаты лабораторных испытаний представлены в Протоколе. Оформите экспертное заключение.

14. Вам представлен видеосюжет (фотосюжет) об отборе проб колбасных изделий и акт отбора проб (протокол лабораторных испытаний). Оцените правильность выполнения работы и оформления документов.

15. Проведите статистическую разработку представленных данных о заболеваемости населения. Представьте материал в виде аналитических таблиц и диаграмм. Проведите анализ полученных данных. Результаты представьте в виде доклада-презентации.

16. Вам представлены материалы о результатах реализации муниципальной программы «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года». Оцените ее медико-социальную и экономическую эффективность. Результаты представьте в виде информационных материалов для Главы администрации муниципального образования.

17. Вам представлены материалы о состоянии здоровья населения и окружающей среды в г. Асбест. Оцените степень эколого-гигиенического неблагополучия территории города. Определите приоритетные загрязнители окружающей среды, источники загрязнения, наиболее вероятные эффекты в состоянии здоровья, обусловленные загрязнением окружающей среды. Рассчитайте величину медико-социального и экономического ущерба, связанного с загрязнением окружающей среды.

18. Вы получили государственное задание на оценку риска, связанную с выбросами _____ на территории _____. Запланируйте необходимые лабораторные исследования: точки отбора проб и места измерений объектов и факторов, позволяющие охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определите периодичность и кратность отбора, порядок наблюдения и исследования.

19. Вам представлены результаты картирования территории Свердловской области по показателям заболеваемости и санитарно-эпидемиологической обстановки. Проведите ранжирование территорий по степени санитарно-эпидемиологического благополучия. Определите приоритетные проблемы для разработки профилактических мероприятий.

20. Вы – врач филиала ЦГиЭ. Проведите регистрацию полученных Вами экстренных извещений. В случае необходимости представьте информацию в вышестоящую организацию и другие организации по установленной форме.
21. Вы – заместитель Руководителя Управления Роспотребнадзора. Вам представлены результаты плановой проверки «Городской Молокозавод», в ходе которой специалист ТО выявил нарушения санитарного законодательства. Примите необходимые решения (*условия задач требуют следующих вариантов решений: назначение административного наказания, передача материалов в правоохранительные органы, суд, исков в арбитражный суд, приостановление отдельных видов деятельности, производстве и реализации отдельных видов продукции, госпитализация или изоляция больных инфекционными заболеваниями, проведение профилактических прививок по эпидпоказаниям, отстранение от работы лиц, являющихся носителями инфекционных заболеваний, введение/отмена карантина, внесение предложений в органы исполнительной власти субъектов РФ, органы местного самоуправления предложений о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки*). Оформите документы.
22. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела надзора за питанием населения) Управления Роспотребнадзора. Вам представлен годовой отчет по пищевым отравлениям. Проведите его анализ. Предложите мероприятия, направленные на улучшение санитарно-эпидемиологической обстановки.
23. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела надзора за питанием населения) ТО Управления Роспотребнадзора. Вам представлен годовой отчет о результатах мониторинга качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Проведите его анализ. Предложите мероприятия, направленные на повышение эффективности санитарно-эпидемиологического надзора.
24. Вы – руководитель отдела надзора (ТО Управления Роспотребнадзора, филиала ФБУЗ ЦГиЭ). Вам представлены результаты проверки организации питания больных в ЛПУ, выполненные сотрудниками Вашего подразделения. Оцените правильность действий специалиста (специалистов), проводившего проверку, принятых решений и оформления документов. Ваши дальнейшие действия в случае выявления недостатков.
25. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела надзора за питанием населения) Управления Роспотребнадзора. Вам представлен годовой отчет о санитарно-эпидемиологической обстановке предприятий общественного питания. Проведите его анализ. Подготовьте информацию для представления на официальном сайте Вашей организации (ИЛИ: доклад на итоговом совещании в вышестоящей организации; ИЛИ: доклад на заседании у Главы администрации органов местного самоуправления; ИЛИ: предложения по проекту государственного задания в вышестоящую организацию).
26. Вы – главный врач (заместитель главного врача, заведующий отделом экспертиз за питанием населения) ЦГиЭ. Подготовьте информацию об услугах, оказываемых гражданам, в Вашей организации (подразделении) на официальном сайте Вашей организации.
27. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела надзора за питанием населения) Управления Роспотребнадзора. К Вам обратился представитель местного телевидения с предложением выступить в тематической передаче (новостной программе) по вопросу рекомендаций рационального питания среди взрослого населения. Подготовьте проект своего выступления.
28. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела надзора за питанием населения) Управления Роспотребнадзора. К Вам обратился гражданин с жалобой на низкий санитарный режим предприятия общественного питания. Проведите рассмотрение жалобы (обращения).
29. Вы – руководитель (заместитель Руководителя, руководитель отдела экспертиз за питанием населения) ЦГиЭ. Вам представлены показатели штатного расписания, нагрузки и результативности деятельности специалистов Вашей организации / подразделения. Проведите анализ. Дайте предложения по повышению эффективности деятельности организации (подразделения).
30. Вы – главный врач (заместитель главного врача, руководитель отдела экспертиз за питанием населения) ЦГиЭ. Вам представлено государственное задание на проведение лаборатор-

ных исследований в рамках плановых проверок Управления РПН. Разработайте план мероприятий для его реализации.

31. Оценивается по портфолио. Критерием сформированности функции может быть: положительный опыт по повышению эффективности работы организации / подразделения, внедрение инновационных форм деятельности, развитие материально-технической базы, информационного обеспечения, разработка (участие в разработке) актов нормативных актов и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области СЭБ населения, защиты прав потребителей.

32. Оценивается по портфолио. Критерием сформированности функции может быть: наличие опыта работы по разработке предложений в проекты законодательных, нормативных и методических документов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

33. Оценивается по портфолио. Критерием сформированности функции может быть: наличие опыта работы по выдаче заключений и предложений по проектам требований охраны труда, охраны окружающей среды, проектов федеральных государственных образовательных стандартов и федеральных государственных требований, проектов нормативных правовых актов и федеральных целевых программ, содержащих мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

34. Оценивается по портфолио. Критерием сформированности функции может быть: руководство и выполнение научно-практических и научно-исследовательских работ в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

Демонстрация практических навыков позволяет оценить у ординатора способность и готовность выполнять в профессиональной деятельности трудовые функции/действия в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Врач по гигиене питания».

2.2. Тестовые задания

Тестовые задания разработаны для каждого дисциплинарного модуля и содержат от 20 до 100 вопросов. В тестовом задании **ординатору** задаются вопросы с возможностью выбора одного или нескольких правильных ответов из 4-5 предложенных.

В тестовом задании на экзамене **ординатору** задаются **100** вопросов с возможностью выбора одного правильного ответа из 3-5 предложенных.

Полная база тестовых вопросов включает в себя 1425 вопросов.

Примеры тестовых заданий

1. При поступлении больного в лечебное учреждение необходимую диету назначает
 - врач-диетолог
 - лечащий врач
 - диетсестра
 - + дежурный врач
2. Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием
 - пищевых веществ
 - + чужеродных веществ
 - воды
3. Антиокислители применяются
 - + для предотвращения порчи жира
 - для задержания роста микробов
 - для улучшения вкусовых свойств
 - для улучшения консистенции
4. Методы изучения фактического питания, позволяющие оценить режим питания
 - + анализ меню-раскладок

- бюджетный
- + анкетный
- анализ отчетов о расходе продуктов.

5. Продолжительность действия бактерицидных свойств молока зависит
- от исходной бактериальной обсемененности
 - от автоматизации и механизации процесса получения молока
 - от длительности хранения
 - + от температуры охлаждения
 - от условий и качества очистки при фильтрации
6. Количество возрастных категорий каждой группы взрослого трудоспособного населения в физиологических нормах питания
- 2
 - + 3
 - 4
 - 5
 - 6
7. Рыба может быть причиной возникновения
- + описторхоза
 - трихинеллеза
 - + дифиллоботриоза
 - эхинококкоза
8. К пищевым добавкам - подсластителям относятся
- глюкоза
 - + сахарин
 - + сорбит
 - + ксилит
9. Энергетическую функцию в организме выполняют в основном
- витамины
 - + углеводы
 - белки
 - макроэлементы
 - микроэлементы
10. Наибольшую потенциальную опасность в общественном питании представляют нарушения
- температурных условий хранения сырья
 - сроков реализации полуфабрикатов
 - + заключительного этапа приготовления и реализации пищи
11. К сильнодействующим относятся пестициды с ЛД₅₀
- + до 50мг/кг
 - 50-200 мг/кг
 - 200-1000 мг/кг
 - более 1000мг/кг
12. При лабораторном исследовании готовых блюд определяют
- + белки
 - + жиры

- + углеводы
- витамины
- + калорийность

13. Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать
- 10мг/кг
 - 20мг/кг
 - 30мг/кг
 - 40мг/кг
 - + 50 мг/кг
14. Пути реализации фруктов и ягод, обработанных фосфорорганическими пестицидами за 2-3 дня до сбора урожая
- использование в питании без ограничений
 - + использование после 3-х недельной выдержки, если позволяет сорт
 - переработка на сок, вино при условии фильтрации
 - переработка на джем, повидло, варенье при условии предварительной очистки их от кожуры
15. Роль кальция в жизнедеятельности организма человека
- антиспастическая
 - + противовоспалительная и десенсибилизирующая
 - участие в синтезе гемоглобина
 - участие в функции щитовидной железы
 - влияние на состояние нервной ткани
16. Готовые блюда на предприятиях общественного питания должны быть реализованы в течение
- 1-2 часов
 - + 2-3 часов
 - 4-6 часов
17. Основным источником возбудителей стафилококковых токсикозов является
- крупный рогатый скот
 - мелкий рогатый скот
 - + человек
18. При дефиците в питании витамина РР наблюдаются симптомы
- + диарея
 - разрыхленность десен
 - + дерматит
 - + деменция
19. Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля
- + применение нитритов
 - длительный период созревания фарша
 - высокая степень измельчения мяса
 - + необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке
 - обвалка и жиловка
20. Характерные свойства ботулотоксина

- + устойчив к действию протеолитических ферментов
- + устойчив к кислому содержимому желудка
- + инактивируется под действием высокой температуры
- + инактивируется под действием щелочей
- устойчив к действию щелочей

21. Диетическое питание может быть организовано
 - + на промышленных предприятиях и учреждениях
 - + в учебных заведениях
 - + в столовых открытой сети
 - пассажирам на транспорте
22. Полный состав незаменимых аминокислот содержат белки мяса
 - + миозин
 - коллаген
 - + миоген
 - + актин
 - + глобулин
23. Продовольственное сырье, максимально концентрирующее радионуклиды на загрязненной территории
 - мясо
 - + птица
 - молоко
 - + рыба
24. В формировании костной ткани принимает участие витамин
 - А
 - В
 - С
 - + D
 - E
25. Обязательные мероприятия первичной обработки молока на ферме
 - + фильтрация
 - нормализация
 - + охлаждение до температуры не выше 10 °С
 - пастеризация
 - охлаждение до 0 °С
26. Фактор, ограничивающий использование в сельском хозяйстве отходов животноводства
 - высокая влажность
 - трудности в сборе и транспортировке
 - высокое содержание нитрозаминов
 - + наличие патогенной микрофлоры
 - высокое содержание органических веществ
27. Дополнительную выдачу витаминов к лечебно-профилактическим рационам осуществляют в виде
 - таблеток
 - драже
 - соков
 - + в составе обогащенных продуктов

28. Молоко, фальсифицированное питьевой содой на ферме, может быть использовано
- для выработки кисломолочных продуктов
 - для выработки плавленых сыров
 - + в качестве корма продуктивным животным с разрешения ветнадзора
 - после пастеризации без ограничений
 - после кипячения без ограничений
29. Основной путь поступления радионуклидов в организм человека, проживающего на загрязненной территории
- аэрозольный
 - водный
 - + пищевой
 - кожно-резорбтивный
30. Факторы, способствующие сохранению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработке пищевых продуктов
- + кратковременное термическое воздействие
 - + ограничение доступа кислорода
 - предварительное замачивание
31. В наибольшей степени способствует разрушению аскорбиновой кислоты в баночных консервах
- + повышенная температура хранения
 - пониженная температура хранения
 - кислая реакция среды
32. Пищевые добавки, применяемые в качестве вкусовых веществ
- + пищевые кислоты
 - + сладкие вещества
 - + глютаминат натрия
 - ультрамарин
33. Методы изучения организованного питания
- балансовый
 - + по меню-раскладкам
 - опросно-весовой
 - + анализ отчетов о расходе продуктов
34. Основным принципом правильного размещения помещений производственных корпусов пищевых предприятий является
- рациональное размещение холодильного оборудования
 - наличие дезинфекционных "ковриков" перед входом в производственные цехи
 - + соблюдение поточности технологического процесса
 - оборудование помещений для персонала по типу санпропускника
35. Существенное снижение концентрации радионуклидов в цельном молоке достигается путем получения
- молочной сыворотки
 - кисломолочных продуктов
 - + белковых концентратов (творог, сыр)
 - + жировых концентратов (сливки, масло сливочное)

36. Методы изучения питания населения с использованием медицинского обследования
- + опросно-весовой
 - бюджетный
 - + анкетный
 - балансовый
37. К витаминам, содержащимся в рыбе и рыбопродуктах, относятся
- + витамин А
 - + витамины группы В
 - витамин С
 - + витамин D
 - витамин К
38. Гигиеническая экспертиза продовольствия на содержание остаточных количеств пестицидов предусматривает
- + изучение документации о виде, кратности и сроках применения пестицидов
 - + лабораторные исследования продуктов на наличие остаточных количеств пестицидов
 - определение кумулятивных свойств пестицидов
 - изучение постоянного действия пестицидов на организм человека
39. Допустимое расхождение лабораторных и расчетных данных при оценке питания
- 3%
 - 5%
 - + 10%
 - 15%
40. Сроки хранения вареных колбас, вырабатываемых по ГОСТу, высших сортов при температуре от +2 до +6 °С
- 24 часа
 - 36 часов
 - 48 часов
 - + 72 часа
41. Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых и кормовых добавок может вызвать у людей
- + аллергические реакции
 - + дисбактериоз кишечника
 - + нарушение функции почек
 - + дерматиты
 - пищевые отравления
42. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение
- соответствия продукта государственным стандартам
 - условий реализации продукта
 - + пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья
 - органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей продукта
 - эпидемиологической и токсикологической безопасности продукта
43. Натуральные пищевые добавки, применяющиеся в качестве улучшителей консистенции
- + агароид пищевой
 - фосфаты натрия
 - + альгинат натрия

+ агар

44. Действие на организм человека магния

- + антиспастическое
- противовоспалительное и десенсибилизирующее
- участие в синтезе гемоглобина
- участие в функции щитовидной железы
- влияние на состояние нервной ткани

45. Условно годное финнозное мясо может подвергаться обезвреживанию следующими методами

- + тепловой обработкой
- + замораживанием
- + посолом
- копчением

46. В основе профилактики бактериальных пищевых отравлений лежат

- + предупреждение заражения пищи микроорганизмами
- + предупреждение размножения бактерий в пище
- + уничтожение патогенных бактерий в пище в процессе тепловой обработки
- уничтожение патогенных бактерий в пище в процессе холодной обработки.

47. Целевое назначение рациона № 2а лечебно-профилактического питания

- повысить антитоксическую функцию печени и стимулировать жировой обмен
- + ослабить или замедлить процессы сенсибилизации организма
- связать и вывести из организма токсические вещества
- усилить функциональные возможности печени и кроветворных органов

48. Признаки порока соленой рыбы

- + фуксин
- загар
- ржавчина

49. В пищевом продукте, содержащем возбудители ботулизма, при кипячении в течение 15 минут могут остаться

- микробы
- токсины
- + споры

50. От общего количества белка белки животного происхождения в питании взрослого населения должны составлять

- 35%
- 45%
- + 55%
- 60%

51. Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями

- + бруцеллеза
- туберкулеза
- мастита
- + ящура
- чумы рогатого скота

52. В пищевых продуктах нормируются радионуклиды
+ цезий-137
+ стронций-90
- плутоний-239
53. Лабораторный контроль за С-витаминизацией готовых блюд осуществляется
+ в детских дошкольных учреждениях
- в общеобразовательных школах
+ в школах-интернатах
- в столовых открытого типа
+ в диетических столовых
54. Основными критериями гигиенической оценки генерального плана пищевого объекта являются
+ плотность застройки участка
+ взаиморасположение зданий и сооружений, их назначение
+ расположение транспортных проездов, въездов и выездов
- санитарно-защитные зоны
55. В лабораторных исследованиях при установлении источника инфицирования пищевого продукта стафилококками используется
- реакция агглютинации
+ метод фаготипирования
- реакция плазмокоагуляции
56. В зависимости от величины энерготрат взрослое трудоспособное население (мужчины) дифференцируется
- на 3 группы
- на 4 группы
+ на 5 групп
- на 6 групп
57. Калорический коэффициент белков и углеводов
- 3 ккал
+ 4 ккал
- 5 ккал
- 6 ккал
58. Определение темновой адаптации характеризует обеспеченность организма витамином
+ А
- D
- С
59. Наименьшей термоустойчивостью при кулинарной обработке обладает витамин
- А
- B1
+ С
- D
60. Выход блюда – это
+ вес порции
- сумма указанных в раскладке продуктов в граммах – брутто

- сумма указанных в раскладке продуктов в граммах – нетто

61. Действие на организм человека йода
- антисептическое
 - противовоспалительное и десенсибилизирующее
 - участие в синтезе гемоглобина
 - + участие в функции щитовидной железы
 - влияние на состояние нервной ткани
62. Основные источники витамина Е в питании
- + растительное масло
 - молочные продукты
 - фрукты
63. Выдача рационов лечебно-профилактического питания производится в виде:
- горячих завтраков и обедов в обеденный перерыв
 - горячих обедов по окончании работы
 - + горячих завтраков перед началом работы
 - сухого пайка
64. Коли-бактерин или кисломолочные продукты выдается в качестве лечебно-профилактического питания
- при производстве фенола
 - + при производстве антибиотиков
 - при кессонных работах
 - при контакте с радионуклидами
65. Рацион № 4 назначается при работе, связанной
- + с производством amino- и нитробензола
 - с радиоактивными веществами
 - с неорганическими и органическими соединениями свинца
66. Симптомы Д-витаминной недостаточности
- анемия
 - диарея
 - + размягчение костей
 - + деформация костей
67. В понятие «режим питания» входит
- + кратность приемов пищи
 - + интервалы между приемами пищи
 - + распределение энергетической ценности по приемам пищи
 - характер потребляемых за неделю продуктов
68. К ненасыщенным жирным кислотам относятся
- + олеиновая
 - + линолевая
 - + арахидоновая
 - стеариновая
69. Основные источники тиамин в питании
- рис полированный
 - + печень животных

- + хлеб
- шиповник
- черная смородина

70. Основные подразделения централизованного пищеблока лечебных учреждений
- центральная заготовочная
 - + буфетные-раздаточные лечебных корпусов
 - кухни-доготовочные
 - + центральная кухня
71. В качественную характеристику исследуемого в лаборатории блюда входят
- + внешний вид
 - + цвет
 - + консистенция
 - + запах и вкус
 - температура
72. Отличительной особенностью белка молока является связь его с солями
- железа
 - магния
 - калия
 - + кальция
73. Заключение по партии свинины, пораженной трихинеллезом
- признать пригодной для целей питания без ограничений
 - признать условно годной для питания после обезвреживания
 - + признать непригодной для питания
74. Особенности рыбной продукции холодного копчения
- + низкая влажность и высокое содержание соли
 - высокая влажность и низкое содержание соли
 - высокая влажность и высокое содержание соли
75. Овощи и плоды в питании человека являются источниками
- белков, жиров, углеводов
 - + углеводов, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ
 - белков, пищевых волокон, витаминов
76. Срок хранения мясных консервов на складах не более
- 1 года
 - 2 лет
 - 3 лет
 - + 5 лет
77. Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов
- нарушение герметичности банки
 - + развитие остаточной микрофлоры
 - действие кислой среды продукта на стенки банки
78. Качество белкового компонента пищевых продуктов отражает следующее понятие
- пищевая ценность
 - + биологическая ценность
 - биологическая эффективность

- энергетическая ценность

79. К белкам молока относятся

- + казеин
- + глобулины
- + альбумины
- глютен

80. Азотистые экстрактивные вещества мяса

- + карнозин
- молочная кислота
- гликоген
- глюкоза
- + креатин
- + пуриновые основания

81. Перевариваемость рыбы обусловлена

- + равномерным распределением соединительной ткани в мышцах
- + нежной структурой мышечных волокон
- + отсутствием эластина в соединительной ткани
- повышенным содержанием влаги в ткани

82. Продукты переработки зерна дефицитны по следующим аминокислотам

- аргинину
- валину
- гистидину
- + лизину
- + метионину

83. Гигиеническая экспертиза баночных консервов включает

- + определение герметичности банок
- + определение органолептических свойств
- + определение физико-химических показателей
- + бактериологическое исследование
- изучение санитарно-гигиенического режима производства

84. В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют

- + живые микробы, размножившиеся в пище
- токсины, образованные в пище в результате размножения микробов

85. Специалист Роспотребнадзора проводит расследование пищевого отравления

- после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи
- + немедленно после получения экстренного извещения
- с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня
- в течение 3-х суток после получения экстренного извещения

86. Использование фосфатов при производстве колбас улучшает их

- вкус
- + консистенцию

87. Свойство пестицидов, особенно опасное с точки зрения гигиены питания

- + высокая токсичность, стойкость во внешней среде, кумулятивность в организме
- аллергические свойства

- холинэстеразная активность
- энтеротропизм
- растворимость

88. На сельскохозяйственных полях орошения запрещено культивирование культур
 - технических
 - кормовых
 - зерновых
 - + овощных
89. Характерные признаки пищевых отравлений, отличающие их от кишечных инфекций
 - + массовость
 - + внезапное начало
 - + связь заболевания с приемом пищи
 - контагиозность
 - + короткий инкубационный период
90. Наиболее характерные клинические симптомы ботулизма
 - + расстройство зрения
 - + афония
 - тошнота
 - рвота
 - + затруднение глотания
91. Грибы, вызывающие пищевое отравление
 - + бледная поганка
 - сыроежка
 - + строчки
 - + мухоморы
92. Симптомы пищевого отравления бледной поганкой
 - слезотечение, слюноотделение, усиленное потоотделение
 - + резкая боль в животе
 - + рвота типа «кофейной гущи»
 - + холероподобный стул с примесью крови
 - + мучительная жажда
93. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов, проводится
 - + в порядке планового государственного санитарного надзора
 - + при подозрении на случайное загрязнение пищевого продукта
 - + при пищевом отравлении
 - при поступлении продукции для реализации в лечебно-профилактическом учреждении
94. В случаях превышения минимально допустимого уровня нитратов не более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы
 - + для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой
 - + для приготовления запеканок
 - для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации
 - для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений
95. Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается

- с 7 лет
- + с 11 лет
- с 13 лет
- с 18 лет

96. Калорический коэффициент жиров

- 3 ккал
- 4 ккал
- 7 ккал
- + 9 ккал

97. В обмене углеводов участвует витамин

- А
- С
- + В1
- Е

98. С дефицитным питанием связаны

- гастриты, энтериты, колиты
- + алиментарная дистрофия
- + гиповитаминозы
- подагра

99. Симптомы А-витаминной недостаточности

- разрыхленность десен
- + сухость и шелушение кожи
- + гиперкератоз
- + ксерофтальмия

100. Величина основного обмена зависит

- + от пола
- + от возраста
- + от массы тела
- от физической активности

101. Основные источники витамина В₁₂ в питании

- + рыба
- + печень животных
- зеленые овощи
- цитрусовые
- молоко

102. Молоко дефицитно по содержанию

- кальция
- фосфора
- + железа

103. Пищевая ценность свежего мяса зависит

- от правильного ведения процесса созревания мяса
- от своевременности обескровливания туши
- + от упитанности животных
- от правильности охлаждения мяса

104. Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза
- замораживание рыбы
 - жарка тонкими кусками в распластанном виде
 - копчение и посол
 - + исключение возможности заражения рыбных водоемов
105. Влажность муки не должна превышать
- 5%
 - 10%
 - + 15%
 - 20%
106. Условия допуска к работе работников кремовых цехов кондитерских предприятий с гнойничковыми заболеваниями кожи
- + запрещается допуск к работе в цехах, связанных с приготовлением крема
 - допускаются к работе в цехах, связанных с отпуском и транспортировкой кремовых изделий
 - + допускаются к работе лишь после отрицательного результата на наличие золотистого стафилококка
 - допускаются к работе в цехах, связанных с хранением готовых изделий
107. У детей по сравнению со взрослыми относительная потребность (на 1 кг массы тела) в пищевых веществах и энергии
- + выше
 - ниже
 - такая же
 - в первые годы жизни выше, затем - ниже
108. При осмотре у ребенка выявлены слабость, недомогание, кровоточивость десен. Недостатком какого витамина может быть обусловлено это состояние?
- + аскорбиновой кислоты
 - биотина
 - рибофлавина
 - тиамина
 - холина
109. На профилактическом осмотре у ребенка 7 лет, обнаружена задержка в физическом развитии, щитовидная железа увеличена, по психофизиологическим показателям школьно значимые функции не сформированы. С какими особенностями питания наиболее вероятно связаны указанные отклонения?
- белковая недостаточность
 - белково-энергетическая недостаточность
 - недостаточность витамина А
 - недостаточность железа
 - + недостаточность йода
110. Нарушения иммунного статуса детей и подростков может наблюдаться при дефиците следующих пищевых веществ
- + белки
 - углеводы
 - + витамины А, Е, С
 - витамин Д, фолиевая кислота
 - + микроэлементы Zn, Fe, Se

111. Основной метод профилактики йоддефицитных заболеваний у детей
- пальпаторное обследование щитовидной железы на профилактических осмотрах для раннего выявления заболевания
 - периодическое проведение курсов химиопрофилактики йодсодержащими препаратами
 - +ежедневное употребление йодированной соли
112. Может ли быть допущен к работе повар, если он прошел профилактический медицинский осмотр, курсовую гигиеническую подготовку и при внешнем осмотре медицинский работник не обнаружил признаков простудных и гнойничковых заболеваний?
- +да
 - нет
113. Дежурный врач больницы, медицинский работник образовательного или оздоровительного учреждения ведут журнал бракеража готовой продукции
- для получения продуктов со склада
 - для оценки сроков реализации продуктов
 - с целью составления меню
 - +с целью оценки качества приготовленной пищи
 - с целью оценки продуктового набора
114. Источником информации о полноте выполнения регламентированного среднесуточного продуктового набора в организованных детских коллективах является
- десятидневное меню
 - журнал бракеража готовой продукции
 - журнал бракеража поступления и расходования продуктов
 - меню-раскладка
 - +накопительная ведомость
115. Выберите наилучший способ оптимизации рациона питания по микронутриентному составу для организованного детского коллектива
- добавление аскорбиновой кислоты в третье блюдо круглогодично
 - добавление витаминно-минеральных премиксов в третье блюдо периодически
 - +использование обогащенных продуктов промышленного производства круглогодично
 - прием витаминно-минеральных комплексов в виде таблеток, драже или сиропов периодически

116. С какой целью на пищеблоке лечебно-профилактического, детского образовательного или оздоровительного учреждения отбирают суточную пробу?

- для анализа пищевой ценности рациона питания
- для закладки продуктов в котел при приготовлении пищи
- +для микробиологического анализа при возникновении пищевых отравлений
- для оценки качества приготовленной пищи и массы порций готовых блюд

2.3. Экзаменационные ситуационные задачи

Во время экзамена по дисциплине ординатор решает одну ситуационную задачу, демонстрируя сформированность универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

Решение ситуационной задачи позволяет оценить умение ординатора анализировать ситуацию, деятельность, качество поступившей информации, провести гигиеническую диагностику промышленных объектов, правильно использовать терминологию, разработать профилактические мероприятия и программы по сохранению здоровья работающего населения.

Примеры ситуационных задач:

Билет №1

Вы являетесь врачом-ординатором отдела экспертиз питания населения. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы на молочном заводе №1 отобраны пробы молока, полученного из отделения "Заречный" совхоза "Камышловский", для исследования на наличие пестицидов.

Согласно проведенному анализу пищевой лаборатории в пробах обнаружен гамма-изомер ГХЦГ в количестве 0,07 мг/кг.

1. Для чего необходима санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания с остаточными количествами пестицидов? Назовите этапы санитарной экспертизы. К какой группе пестицидов относится гамма-изомер ГХЦГ? Каковы основные токсикологические свойства данной группы пестицидов?
2. Назовите официальные документы, регламентирующие максимально-допустимые уровни и рекомендации по использованию продуктов с остатками пестицидов.
3. Как Вы считаете, влияют ли пестициды на пищевую ценность продуктов питания. Представляют ли опасность для здоровья населения продукты с обнаруженным количеством пестицида?
4. Какие Вы знаете пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, выше допустимых?
5. Назовите возможные пути реализации данной партии продуктов питания.

Билет №2

Вы врач-интерн отдела экспертиз питания населения. При проведении плановой проверки продовольственного склада Вами обнаружены деревянные бочки с вытекающим из них рассолом. При опросе кладовщика установлено, что в бочках, поступивших накануне, затарена рыба (судак соленый). Рыба хранится в 200 бочках по 100 кг в каждой. При вскрытии одной из бочек с вытекшим тузлуком установлен необычный вид рыбы: поверхность ее покрыта слизистым налетом красного цвета. Отдельные экземпляры издают резкий аммиачный запах.

Вы отдали указание вскрыть все бочки. При вскрытии было выявлена неоднородность партии: в 50 бочках обнаружена рыба с частичным размягчением мышечной ткани. При пробной варке, произведенной на месте, установлено, что рыба с дефектами мышечной ткани после варки имеет неприятный запах и вкус, мутный бульон. Во всех остальных случаях бульон прозрачный, запах бульона рыбный, приятный, вкус рыбы нормальный.

1. Какие гигиенические требования Вы знаете к производству соленой рыбы? В чем заключается влияние различных концентраций соли на патогенную микрофлору, загрязняющую рыбу? Какие виды посола Вы знаете?
2. Что собой представляет слизистый налет на рыбе? Опасна ли для здоровья населения рыба с выявленными изменениями?
3. Сколько бочек должно быть вскрыто? Какое количество образцов должно быть отобрано для осмотра? Достаточно ли для решения вопроса о возможности использования рыбы с указанными пороками лишь данных внешнего осмотра рыбы и пробной варки? Как следует поступить с рыбой, если она неоднородна?
4. Как следует поступить с данной партией?
5. Какие документы должны быть оформлены в результате обследования?

Билет №3

В качестве врача-ординатора отдела экспертиз питания населения Вы проводите плановую санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевой продукции, подвергнутой воздействию пестицидов. На продовольственной базе № 1 АО «Горпищеторг» Вами отобраны пробы яблок от партии 20 т, пробы груш от партии 25 т, поступивших из совхоза "Кубань" Краснодарского края. При отборе проб Вы использовали метод «конверта».

Согласно проведенным анализам в яблоках обнаружен карбофос в количестве 2,0 мг/кг, а в грушах 0,4 мг/кг.

1. Сформулируйте цели гигиенической экспертизы пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов? Назовите официальные документы, регламентирующие максимально-допустимые уровни пестицидов и рекомендации по использованию продуктов с остаточными количествами.
2. Дайте характеристику способу отбора проб методом «конверта». Какие еще методы отбора проб Вы знаете?
3. К какой группе пестицидов относится карбофос? Каковы общие токсикологические свойства этой группы пестицидов?
4. На Ваш взгляд, представляют ли опасность для здоровья населения продукты с обнаруженным количеством пестицида? Назовите пути реализации продуктов питания, в которых содержание остаточных количеств пестицидов превышает допустимые уровни.
5. Каковы возможности реализации данной партии продуктов?

Билет №4

Вы – врач-ординатор отдела экспертиз питания населения – проводите проверку организации лечебно-профилактического питания (ЛПП) на химкомбинате "Азот". Вами установлено, что в цехе производства крепкой азотной кислоты методом концентрации работает в 2 смены 68 рабочих и 8 инженерно-технических работников. По словам начальника цеха, всем работникам выдается рацион ЛПП № 2.

Установлено, что из 68 рабочих не получают ЛПП 11 чел (2 маляра, 1 плотник, 2 лаборанта химического анализа, 2 беременных женщины, находящиеся в декретном отпуске и 4 больных гриппом рабочих). Все инженерно-технические работники получают ЛПП (среди них 2 мастера, 2 начальника смены, 2 плановика, 2 учетчика).

ЛПП выдается в виде горячих завтраков перед началом работы 1-ой смены. В связи с тем, что столовая комбината работает в одну смену, работники 2-й смены вместо завтраков ЛПП получают денежную компенсацию.

Вами установлено, что некоторые рабочие вместо положенных им блюд ЛПП свободно выбирают на раздаче другие блюда. В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП вообще не отражены, санитарно-просветительная работа среди рабочих не проводится. Вами определен расчетным методом химический состав и калорийность ЛПП: белки – 55 г, жиры – 45 г, углеводы – 140 г, калорийность – 1200 ккал.

Для приготовления блюд на одну порцию израсходованы следующие продукты (г):

хлеб ржаной	100	картофель	100	мясо	100
хлеб пшеничный	100	капуста	100	рыба	20
мука	15	молоко	200	печень	25
крупа	20	сыр	10	яйцо	1/4шт
бобовые	5	масло сл	10		
сахар	15	масло раст	13		

1. Назовите основные виды лечебно-профилактического питания (ЛПП). Какие имеются нарушения в порядке выдачи ЛПП и его учете? Обосновано ли выдача ЛПП инженерно-техническому персоналу.
2. Как Вы считаете, соответствует ли рацион ЛПП № 2 профессиям работающих с указанными условиями труда? Если да, то соответствует ли химический состав и калорийность данному рациону?
3. Как Вы считаете, соответствует ли набор продуктов, кулинарная обработка принятым нормам ЛПП и принципам назначения в данном случае.
4. На ваш взгляд, достаточно ли объективно отражает расчетный метод определения калорийности и химического состава их фактическому значению. Какое допускается расхождение в %?
5. Ваше отношение к организации ЛПП на данном производстве. Как Вы думаете, полагается

ли в данном случае дополнительная выдача рабочим других видов ЛПП (молоко и равноценные ему продукты, пектин, витамины, соки с мякотью и т.п.)?

Билет №5

При обследовании пищеблока санатория-профилактория ОАО "Уралэлектромедь" установлено, что 9 человек, больных язвенной болезнью, получают соответствующую лечебную диету.

Анализ меню-раскладки показал: режим питания 4 разовый, калорийность рациона - 3400 ккал, калорийность завтрака по отношению к общей составляет 20%, обеда 35%, полдника 15%, ужина 30%. Интервалы приема пищи: между завтраком и обедом - 5 часов, между обедом и полдником 2 часа, между полдником и ужином 3 часа. Общее количество белков в рационе 90 г, в том числе животных 44%; жиров 140 г из них 20% растительных; углеводов 450г.

В рационе присутствуют супы рыбные и мясные, мясо кусковое, блюда с овощными закусочными консервами и слоеное печенье. Лечебные блюда в санатории готовит повар 2 категории.

1. Сформулируйте общие принципы построения лечебного (диетического) питания.
2. Какие последствия в течение болезни и состоянии больного возможны при не соблюдении принципов лечебного питания? На кого возлагается контроль за организацией и качеством лечебного питания в ЛПУ?
3. Дайте характеристику диеты при язвенной болезни (назначение, характеристика, энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, включаемые и исключаемые продукты питания, кулинарная обработка).
4. Проведите анализ приведенному рациону. Дайте заключение о соответствии химического состава, режима питания и энергетической ценности применяемого рациона нормативам, утвержденным МЗ РФ.
5. Дайте рекомендации по улучшению режима и соблюдению принципов назначения лечебного питания в санатории-профилактории.
6. Каковы полномочия органов и учреждений Роспотребнадзора в сфере контроля за питанием населения?

Билет №6

На овощную базу Чкаловского района города Екатеринбурга из совхоза "Искра" 25.09.11 для закладки на зимнее хранение поступила партия капусты белокочанной в количестве 25 тонн. В сопроводительных документах отсутствуют данные о содержании нитратов в капусте.

При экспертизе образцов капусты белокочанной на содержание нитратов, проведенной в лаборатории химических факторов, установлено, что в исследованных образцах содержание нитратов составило 750 мг/кг.

1. Каковы полномочия органов и учреждений Роспотребнадзора в рамках контроля в сфере производства продуктов питания?
2. Каковы максимально-допустимые уровни содержания нитратов в продуктах? Назовите официальный документ, регламентирующий эти уровни.
3. Как вы оцениваете приведенный в задаче уровень содержания нитратов? Какова суммарная суточная нагрузка нитратов на человека и каков удельный вес а, следовательно, опасность данного продукта для населения?
4. Как Вы поступите с данной партией продуктов? Назовите официальный документ, регламентирующий использование продуктов с повышенным уровнем нитратов.
5. Каковы полномочия органов Роспотребнадзора в контроле за исполнением закона о санитарно-эпидемиологическом благополучии в сфере производства продуктов питания.

Билет №7

Вы - врач-ординатор отдела экспертиз питания населения. В период с 15 по 20 июля 2011 года в адрес территориальных отделов ТУ Роспотребнадзора поступили заявления и устные жалобы от граждан г. Екатеринбурга на плохое качество пшеничного хлеба. Доставленные гражданами экземпляры имели липкий мякиш, образующиеся на изломе тянущиеся нити. Хлеб имел неприятный запах гниющих продуктов или картофеля. Хлеб был куплен в различных магазинах города. Вам поручено разобраться с этим вопросом.

1. Какие надзорные органы осуществляют экспертизу пищевых продуктов?
2. Как Вы считаете, с чем могут быть связаны указанные изменения в хлебе? Представляет ли опасность для здоровья такой хлеб?
3. Санитарный режим на хлебопекарных предприятиях и его особенности при данных изменениях хлеба.
4. В городе Екатеринбурге 6 хлебозаводов. Как Вы можете установить, какой из них производит хлеб с указанными изменениями? Что Вы должны сделать после выявления этого предприятия?

3. Технологии и критерии оценивания

Оценка теоретической подготовки ординатора проводится преподавателем на основании результатов тестирования, решения ситуационных задач, опроса. По практическим навыкам в 1, 2 семестрах сдается зачет с оценкой, в 3 семестре - экзамен, в 4 семестре - зачет без оценки.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. До экзамена допускаются ординаторы, полностью освоившие программу дисциплины, а также аттестованные по практическим навыкам.

Этапы проведения экзамена:

- 1) оценка навыков и умений;
- 2) тестовый контроль;
- 3) решение ситуационной задачи.

Технологии оценивания, применяемые для текущей аттестации

- тестовый контроль
- опрос на практическом занятии,
- кейс - технологии;
- ситуационные задачи
- представление результатов самостоятельной работы ординатора
- представление учебных проектов и др.

3.1. Критерии оценки этапа приема практических умений и навыков:

Отлично – заслуживает ординатор, обнаруживший при устном ответе глубокое, систематическое и всестороннее знание учебного программного материала по изучаемой теме, знакомый, как с основной, так и дополнительной литературой, усвоивший основные понятия дисциплины, их взаимосвязь и значение для будущей профессии.

Хорошо - то же самое, но обнаруживший в ответе ряд пробелов и погрешностей, которые можно устранить под руководством преподавателя;

Удовлетворительно – имеются замечания в процессе ответа, пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки, свидетельствующие о слабой подготовленности к экзамену.

3.2. Критерии оценки этапа тестирования:

Количество правильных ответов

Оценка по общепринятой шкале

91 – 100% Отлично

81 – 89% Хорошо

71 – 79% Удовлетворительно

0 – 70 Неудовлетворительно

3.3. Критерии оценки решения ситуационной задачи:

Неудовлетворительно (0 баллов)

Отсутствие ответа либо абсолютно неверное изложение материала по поставленному вопросу билета и/или абсолютно неверное решение ситуационной задачи.

Удовлетворительно

3 балла

Ординатор демонстрирует знание и понимание основных положений изучаемой темы, однако материал изложен неполно, допущены существенные ошибки, недостаточно доказательно обоснованы суждения, не может привести примеры из учебного материала. Ответ сформулирован с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Хорошо

4 балла

Изученный материал изложен полно, даны правильные определения понятий, но допущены несущественные ошибки или неточности, которые обучающийся исправляет самостоятельно при коррекции со стороны преподавателя, при этом имеется понимание материала, даются обоснованные суждения, приводятся примеры из учебного материала и/или самостоятельно составленные.

Отлично

5 баллов

Изученный материал изложен полно, в логической последовательности, даны правильные определения понятий, ординатор демонстрирует понимание материала, обосновывает свои суждения, приводя примеры из учебного материала и/или самостоятельно составленные.

Содержание реферативной/ учебно-исследовательской работы/ учебного проекта

- определение проблемы и постановка цели и задач;
- предварительный анализ имеющейся информации и формулировку исходных гипотез;
- теоретический анализ гипотез;
- планирование, организации и проведение эксперимента;
- анализ и обобщение полученных результатов;
- проверку исходных гипотез на основе полученных фактов;
- окончательную формулировку новых фактов;
- получение объяснений или научных предсказаний.

Критерии оценки реферативной/учебно-исследовательской работы/ учебного проекта:

Кол-во баллов 3 балла 4 балла 5 баллов

Критерии оценки Содержание реферативной работы отражено не полностью, докладчик ориентируется в материале с затруднениями, ответы на вопросы студентов и преподавателя не полные. Содержание реферативной работы отражено не полностью. Материал сообщения зачитывается с использованием доп. источников или с использованием тезисов, работа с аудиторией (вопрос-ответ) – активна, ответы на вопросы преподавателя не полные, в материале темы ориентируется с небольшими затруднениями. Содержание реферативной работы отражено полностью. Материал сообщения зачитывается без использования дополнительных источников или редкое использование тезисов, работа с аудиторией (вопрос-ответ) – активна, ответы на вопросы преподавателя полные, в материале темы ориентируется хорошо, быстро.

Критерии оценивания итогового собеседования:

Количество баллов Критерии оценки

Неудовлетворительно (0 баллов)

Отсутствие ответа либо абсолютно неверное изложение материала по поставленному вопросу билета и/или абсолютно неверное решение ситуационной задачи.

Удовлетворительно

3 балла

Ординатор демонстрирует знание и понимание основных положений изучаемой темы, однако материал изложен неполно, допущены существенные ошибки, недостаточно доказательно обоснованы суждения, не может привести примеры из учебного материала. Ответ сформулирован с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Хорошо

4 балла

Изученный материал изложен полно, даны правильные определения понятий, но допущены несущественные ошибки или неточности, которые обучающийся исправляет самостоятельно при коррекции со стороны преподавателя, при этом имеется понимание материала, даются обоснованные суждения, приводятся примеры из учебного материала и/или самостоятельно составленные.

Отлично

5 баллов

Изученный материал изложен полно, в логической последовательности, даны правильные определения понятий, ординатор демонстрирует понимание материала, обосновывает свои суждения, приводя примеры из учебного материала и/или самостоятельно составленные.

Критерии оценивания «Итоговая оценка» является производной из нескольких оценок, полученных ординатором за разные виды деятельности.

По итогам положительной аттестации ординатору выставляется зачёт.