

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 23.08.2023 09:41:24
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

Приложение 5

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

Кафедра гигиены и профессиональных болезней



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Уровень высшего образования: *подготовка кадров высшей квалификации*

Специальность: *32.08.02 Гигиена питания*

Квалификация: *Врач по гигиене питания*

Екатеринбург
2023

Приложение 5

Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1130 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.

Составители программы государственной итоговой аттестации и фонда оценочных средств:

№	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	-	-	Старший преподаватель кафедры гигиены и проф. болезней ФГБОУ ВО УГМУ
3.	Нарицына Юлия Николаевна	Кандидат медицинских наук	-	Доцент кафедры гигиены и проф. болезней ФГБОУ ВО УГМУ

Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств одобрены представителями профессионального и академического сообщества. Рецензент:
Заведующий кафедрой микробиологии, вирусологии и иммунологии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор Сергеев Александр Григорьевич

Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств обсуждены и одобрены:

- 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. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа высшего образования – программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре (далее – программа ординатуры) по специальности 32.08.02 Гигиена питания завершается государственной итоговой аттестацией (ГИА) для выпускников, выполнивших план и программу обучения. Выпускник должен обладать всеми компетенциями, соответствующими области профессиональной деятельности – охране здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей, в соответствии с установленными требованиями и стандартами в сфере здравоохранения.

Программа ГИА ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания включает в себя все виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник по специальности 32.08.02 Гигиена питания:

- производственно-технологическая;
- психолого-педагогическая;
- организационно-управленческая.

Цель ГИА – оценить степень освоения программы ординатуры и соответствие результата освоения программы квалификационным требованиям, которые предъявляются к специалисту согласно приказу Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения».

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС ВО. Для проведения ГИА приказом ректора утверждается состав комиссий по специальностям, которые состоят из председателя, секретаря и членов комиссии, назначаемых из числа преподавателей университета, представителей органов управления здравоохранением, представителей работодателей.

При разработке программы ГИА и фонда оценочных средств (ФОС) учитываются требования и рекомендации действующих нормативно-правовых актов и иных документов, регламентирующих организацию и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. N 1258 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 марта 2016 г. N 227 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки";
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утвержденные зам. министра образования и науки РФ А.А. Климовым от 08.04.2014 № АК-44/05вн);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 августа 2014 г. N 1130 по специальности 32.08.02 Гигиена питания;

- Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.06.2015 г. № 399н.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ И ЭТАПОВ ГИА

ГИА проводится в форме государственного экзамена, что предусматривает подготовку к сдаче и собственно сдачу государственного экзамена выпускником. Процедура сдачи ГИА состоит из трех этапов, проводимых последовательно:

I этап – оценка уровня освоения навыков и умений;

II этап – междисциплинарное аттестационное тестирование, включающее вопросы всех дисциплин учебного плана;

III этап – оценка уровня знаний и сформированности компетенций у выпускника ординатуры в форме собеседования и ответа на билет.

3. СОДЕРЖАНИЕ ЭТАПОВ ГИА И КРИТЕРИИ ИХ ОЦЕНКИ

I этап: оценка уровня освоения практических умений и навыков

Перечень навыков и умений определен для специальности с учетом мнения работодателя. Оценка навыков и умений проводится в соответствии с программой практики симуляционного курса на базах ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Перечень навыков и умений определен по каждой специальности.

Критерии оценки уровня освоения практических умений и навыков (I этап):

«Отлично» - владение всеми навыками, предусмотренными учебной программой, способность осознанно использовать навыки, умения; способность к импровизации в нестандартных ситуациях. При общении проявляет толерантность к социальному и этническому статусу, демонстрирует эмпатию.

«Хорошо» - то же самое, но при наличии замечаний, имеющих несущественный характер при выполнении практических навыков, умений и манипуляций.

«Удовлетворительно» - не владение или отсутствие чётких представлений о выполнении практических навыков, умений и манипуляций, предусмотренных учебной программой; не способность использовать практические навыки и умения в конкретных ситуациях.

II этап: междисциплинарное аттестационное тестирование

Проводится на основе компьютерных технологий (электронных носителей тестовых заданий) с использованием банка тестовых заданий, охватывающих содержание дисциплин базовой части Учебного плана по специальности Гигиена питания. Оценка знаний у лиц с ограниченными возможностями проводят дистанционно путём проведения тестирования на сайте educa.usma.ru. Тестовый контроль предусматривает ответы на 100 вопросов разных дисциплин программы.

Параметры оценочных средств:

1.	Предлагаемое количество вопросов -	100
2.	Предлагаемое количество вариантов -	1
3.	Выборка -	полная
4.	Предел длительности этапа -	60 мин.

Критерии оценки результатов тестирования (II этап):

70-79% правильных ответов -	удовлетворительно
80-89% правильных ответов -	хорошо
90% и выше -	отлично

III этап: собеседование на основе ответа на билет

Собеседование проводится по билетам, включающим 3 вопроса.

Параметры оценочных средств.

Вопросы позволяют оценить теоретические познания обучающегося по предметам изучаемых дисциплин, его научно-практический опыт и умение синтезировать, анализировать и

устанавливать причинно-следственные связи, аргументировать собственную точку зрения. Предлагаемое количество вопросов для самоподготовки – 173, из которых формируются билеты по три вопроса.

- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| 1. Предлагаемое количество билетов - | 30 |
| 2. Выборка - | случайная |
| 3. Предел длительности - | 40 мин. |

Критерии оценки собеседования по билету (III этап):

«Отлично» - обучающийся демонстрирует умение анализировать информацию, в соответствии с алгоритмом последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, правильно использует терминологию, дает полный анализ предложенной в задаче ситуации, предлагает обоснованный план конкретных мероприятий, владеет необходимыми нормативными документами, уверенно аргументирует собственную точку зрения.

«Хорошо» - обучающийся допускает отдельные неточности, испытывает некоторые затруднения в анализе ситуационной задачи, отвечает правильно на уточняющие вопросы экзаменатора.

Предложенный план не полон и недостаточно конкретизирован. Владеет необходимыми нормативными документами.

«Удовлетворительно» - обучающийся допускает существенные ошибки при формулировании основных понятий темы, делает ошибки в расчетах, затрудняется в анализе, на уточняющие вопросы экзаменатора отвечает неуверенно, не проявляет способности к логическому и абстрактному мышлению. Необходимые нормативные документы практически не используются при анализе предложенной ситуации.

«Неудовлетворительно» - полное отсутствие знаний, не выполнение практической работы, на уточняющие вопросы экзаменатора не отвечает, не проявляет способности к логическому и абстрактному мышлению.

Критерии оценивания результатов сдачи государственного экзамена

Результаты сдачи государственного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение ГИА.

Итоговая оценка, полученная ординатором в ходе ГИА, учитывает результаты всех аттестационных испытаний и объявляется выпускнику в день оформления и утверждения в установленном порядке протоколов заседания этапов ГЭК.

«Отлично» заслуживает ординатор, усвоивший в полном объеме профессиональные компетенции, успешно применивший междисциплинарные знания, умения и навыки, готовый к самостоятельной работе и решению новых профессиональных задач в своей специальности.

«Хорошо» заслуживает ординатор, усвоивший основные профессиональные компетенции, продемонстрировавший способность к их самостоятельному применению и дальнейшему развитию в процессе своей профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» заслуживает ординатор, обнаруживший пониженный уровень знаний и допустивший в ответах, при демонстрации профессиональных навыков существенные погрешности, но обладающий способностью к обучению и достижению необходимых знаний, умений и навыков в процессе своей профессиональной деятельности.

«Неудовлетворительно» заслуживает ординатор, допустивший принципиальные и систематические ошибки при демонстрации практических навыков и компетенций, который не способен приступить к самостоятельной работе с пациентами в системе здравоохранения без приобретения дополнительных знаний, умений и навыков.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Перечень оборудования для сдачи практических навыков и умений в структурных подразделениях с целью проведения практического этапа ГИА:

Наименование подразделения	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и прочее с перечнем основного оборудования
----------------------------	--

Кафедра гигиены и профессиональных болезней.	Учебная аудитория №8 Кол-во посадочных мест: 24 Учебная аудитория №8 Кол-во посадочных мест: 24 Столы, стулья Мобильный компьютерный класс 16 ноутбуков с доступом в интернет с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор Мультимедийный проектор Интерактивная доска IQ Board PS100B Ростомер, Медицинские весы ВСМ-100 Адаптомер Весы ВРЛ-200 Ультротермостат Гири Стерилизатор ГП-40 СПУ с подставкой Определитель жировых отложений Omron Стеклянные выставочные шкафы для муляжей Микроскоп Primo Star Динамометр кистевой Счетчик аэроионов МАС-01 портативный, набор химической посуды, дозиметр-радиометр ДКС-96ГБ. Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы. "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, си-стема оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Cjntrol Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения cix.Learning.
Кафедра гигиены и экологии	Компьютерный класс (кабинет 222), оснащённый 13 моноблоками Lenovo с доступом в Интернет Учебные аудитории (каб. 223, 224, 230), оснащенные телевизорами LED46 TOSHIBA. Учебная аудитория (консультативный кабинет по вопросам формирования здорового образа жизни) Учебная аудитория (кабинет 210), оборудованная под санитарно-химическую лабораторию и оснащенная стационарным вытяжным шкафом Для чтения лекция и занятий используются 4 ноутбука, проектор Optoma EP-785 и Оверхед-проектором GENA Touring Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы. Оборудование для санитарно-гигиенических исследований: Микроскоп МБР, набор химической посуды Мерная пипетка Груша резиновая

	Весы ВАР-200, разновесы и торсионные Измеритель переменных магнитных полей ИМП-05, Измеритель переменных электрических полей ИЭП-05 Измеритель электростатич. потенциала поверхности экрана монитора ИЭСП-01 Фотоколориметр "Экотест-2020 (8)" рН-метр Адаптометр Актинометр Люксметр - пульсметр ТКА-ПКМ Люксметр - яркометр ТКА-ПКМ Пульсметр-люксметр ТКА-ПКМ (мод. 08) Метеоскоп Принадлежность для забора биоматериала и смывов с поверхности Счетчик аэроионов МАС-01 портативный Измеритель скорости движения воздуха "ТКА-ПКМ" Измеритель температуры и относительной влажности "ТКА-ПКМмод» Гигрометры Гигрограф Цифровой интегрирующий шумомер, анализатор спектра портативный "ОКТАВА-110А-ЭКО" Аспиратор АМ-5М, Аспиратор БРИЗ-02, Аспиратор ПУ-1Б Универсальный аспиратор ПУ-4Э исп.1 Шкаф вытяжной ШВ-101 Дозиметр-радиометр ДКС-96ГБ Комплекс мониторинга радона и торона - радиометр Альфарад плюс-А Радиометр теплового излучения ИК-метр Полевая комплектная лаборатория НКВ (для анализа проб воды)
Кафедра эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы	Учебные аудитории (каб. 1, 2) Оснащение: Доска школьная Мультимедийный проектор Mitsubishi XL 8U Экран Digis Electra MW DSEM-4307 Ноутбук 15,6" Lenovo с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор и доступом в интернет Источник бесперебойного питания SNR-UPS-LID-1000-MC Колонки Audac LX503MKII/B Коммутатор Cisco WS-C2960-24TC-L Коммутационный шкаф AESP RECW-065L Столы, стулья Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы, видеозадачи. Учебная аудитория каб.4 Автоматизированное рабочее место моноблоки IRU T2107B FHD P-G3220.4 Gb.500GB.DVD с доступом в интернет, с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор – 11 шт. Доска школьная Информационные таблицы и плакаты Коммутатор Cisco WS-C2960-24TC-L

	Коммутационный шкаф AESP RECW-065L Столы, стулья Источник бесперебойного питания SNR-UPS-LID-1000-MC Программное средство «Суд», программное средство «Лабораторная информационная система», программное средство «Надзорная информационная система», Автоматизированная информационная система «Заболеваемость», Федеральный информационный фонд социально-гигиенического мониторинга программное средство «Заболеваемость», «Прививки». Программное обеспечение: "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, система оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Cjntrol Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения six.Learning.
Кафедра микробиологии, вирусологии и иммунологии	Учебные аудитории (каб. 219, 220, 221) Оснащение: Экран настен. Projecta рулонный 200x200см. Компьютер Pentium Компьютер UNIT 3284 Ноутбук 15.6" Lenovo IdeaPad Проектор Rover Light Zenith LS1500 Проектор NEC V300X Биноккулярный микроскоп MC 20 с видеокамерой CAM V100 Микроскоп люминесцентный Микмед-2 (вар.11) Твердотельный термостат "Гном" Термостат программируемый "Термоцик" Термостат ТС -1/20 Термостат ТС -1/80 Автоклав Дистиллятор Микроцентрифуга Микроцентрифуга "MiniSpin" Микроцентрифуга "Цикло-Темп-2000" Миницентрифуга/вортекс "Микроспин" FV-24 Набор химической посуды Мерная пипетка Груша резиновая Автоматические дозаторы "Колор" Дозаторы 1-канальные Proline (мех) Дозаторы механические Ламинарный бокс! Пипетка Пастеровская Планшет для микротитрования Питательные среды, необходимые для культивирования микроорганизмов Весы лабораторные электронные аналитические MB-210A Чашка Петри Холодильник "Орск-212", Стинол (2 шт.), Саратов258 Шпатель и петля микробиологические Амплификатор детектирующий ДТ-322 Многоканальный амплификатор "МС2" Терци Амплификатор многоканальный "Терцик"

	Генетический анализатор ABI PRISM 310с компьютером в компл. ИБП Ippon Back Power 700N в к-те с УЗО Камера для э/фореа АЭ-2 ПЦР – бокс ПЦР-бокс "Цикло-Темп-501" Система для регистрации гелей Gel-Imager Трансиллюминатор Vilber Lourmat Трансиллюминатор Н-2 Устройство для очистки и стерилизации воздуха в условиях ЛПУ УОС-99-01 Стерилизатор ГП-10 Стерилизатор ГП-80 Стерилизатор ПС-100-3М Трансиллюминатор Vilber Lourmat Трансиллюминатор Н-2 Устройство для очистки и стерилизации воздуха в условиях ЛПУ УОС-99-01 Электрофоретическая ячейка с устройством
Кафедра клинической психологии и педагогики	Учебная комната № 225: Компьютер в комплекте с доступом в интернет - 4 шт., с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор Моноблок IRU 302 21.5" – 1 шт., Моноблок RADAR 21.5" (Wibtek, "aio")- 1 шт., Ноутбук HP 470 – 2 шт., ноутбук Acer Aspire – 1 шт., ноутбук ASUS – 1 шт., проектор NEC- 1 шт., проектор Nec V260X – 2 шт., проектор Toshiba TDP-S35 – 2 шт., аудиовидеокомплекс, Экран 150x150 ScreenMedia SPM-настенный- 2 шт., ИБП UPS 500VA Back CS APC- 1 шт. Профессиональный психодиагностический инструментарий (Иматон) Доска-флипчарт Brauberg магнитно-маркерная 70x100 см., передвижная с держателем для бумаги стулья, кресла Зеркала, столы, стулья. Программное обеспечение: "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, система оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Cjntrol Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения six.Learning. Лекционная аудитория №204: ученические стулья, столы, экран прямой проекции настенно-потолочный, трибуна лектора, мультимедийный проектор Nec V260X, ноутбук Asus, с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор

Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Системное программное обеспечение

1.1. Серверное программное обеспечение:

- VMwarevCenterServer 5 Standard, срок действия лицензии: бессрочно; VMwarevSphere 5 EnterprisePlus, срок действия лицензии: бессрочно, дог. № 31502097527 от 30.03.2015 ООО «Крона-КС»;
- WindowsServer 2003 Standard№ 41964863 от 26.03.2007, № 43143029 от 05.12.2007, срок действия лицензий: бессрочно;
- ExchangeServer 2007 Standard(лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- SQL ServerStandard 2005 (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- CiscoCallManager v10.5 (договор № 31401301256 от 22.07.2014, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Микротест»;

1.2. Операционные системы персональных компьютеров:

- Windows 7 Pro (OpenLicense № 45853269 от 02.09.2009, № 46759882 от 09.04.2010, № 46962403 от 28.05.2010, № 47369625 от 03.09.2010, № 47849166 от 21.12.2010, № 47849165 от 21.12.2010, № 48457468 от 04.05.2011, № 49117440 от 03.10.2011, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011), срок действия лицензии: бессрочно);
- Windows7 Starter(OpenLicense№ 46759882 от 09.04.2010, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 (OpenLicense № 61834837 от 09.04.2010, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 Pro(OpenLicense№ 61834837 от 24.04.2013, № 61293953 от 17.12.2012, срок действия лицензии: бессрочно).

2. Прикладное программное обеспечение

2.1. Офисные программы

- OfficeStandard 2007 (OpenLicense № 43219400 от 18.12.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);
- OfficeProfessionalPlus 2007 (OpenLicense № 42348959 от 26.06.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);
- OfficeStandard 2013 (OpenLicense№ 61293953 от 17.12.2012, № 49472004 от 20.12.2011, № 61822987 от 22.04.2013, № 64496996 от 12.12.2014, № 64914420 от 16.03.2015, срок действия лицензии: бессрочно);

2.2. Программы обработки данных, информационные системы

- Программное обеспечение «ТАНДЕМ.Университет» (включая образовательный портал educa.usma.ru) (лицензионное свидетельство № УГМУ/18 от 01.01.2018, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Тандем ИС»;
- Программное обеспечение портал дистанционного образования Cix.Learning (лицензионное свидетельство от 18.07.2008), ООО «Цикс-Софт»;

2.3. Внешние электронные информационно-образовательные ресурсы

- ЭБС «Консультант студента», № 152СЛ.03-2019 от 23.04.19, срок действия до 31.08.2020, ООО Политехресурс;
- справочная правовая система Консультант плюс, дог. № 31705928557 от 22.01.2018, дог. № 31907479980 от 31.01.19 срок действия до 30.06.2019 с автоматическим продлением на год, ООО Консультант Плюс-Екатеринбург;
- Система автоматизации библиотек ИРБИС, срок действия лицензии: бессрочно; дог. № ИР-102П/02-12-13 от 02.12.13 ИП Охезина Елена Андреевна;
- Институциональный репозиторий на платформе DSpace (Электронная библиотека УГМУ), срок действия лицензии: бессрочно; дог. установки и настройки № 670 от 01.03.18 ФГАОУ ВО УрФУ им. первого Президента России Б.Н. Ельцина.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ГИА

Вся необходимая учебно-методическая информация представлена на образовательном портале educa.usma.ru. Все обучающиеся имеют доступ к электронным образовательным ресурсам (электронный каталог и электронная библиотека Университета, ЭБС «Консультант студента»).

5.1 Основная литература

5.1.1 Электронные учебные издания (учебники, учебные пособия)

1. Военная гигиена и военная эпидемиология [Электронный ресурс]: учебник. - М.: Медицина, 2006. - 400 с. (Учеб. лит. Для студентов мед. вузов) / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
2. Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс]: учебник / Архангельский В.И. и др.; под ред. П.И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 752 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
3. Гигиена труда [Электронный ресурс]: учебник / Под ред. Н.Ф. Измерова, В.Ф. Кириллова. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 592 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
4. Гигиена [Электронный ресурс]: учебник / Под ред. акад. РАМН Г.И. Румянцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: "ГЭОТАР-Медиа", 2009. - 608 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
5. Общая гигиена [Электронный ресурс]. Т.15/ Сост. Г.И.Румянцев [и др.] - М.: Издат. Дом «Русский врач», 2005. – 1 эл. оптический диск (CD-ROM): цв.
6. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Большаков, В.Г. Маймулов [и др.]. - 24е изд., доп. и перераб. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 832 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
7. Радиационная гигиена [Электронный ресурс]: учеб. для вузов / Л. А. Ильин, В. Ф. Кириллов, И. П. Коренков. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 384 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
8. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 432 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
9. Руководство к практическим занятиям по гигиене труда [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Под ред. В.Ф. Кириллова. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 416 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
10. Социально-гигиенический мониторинг – теория и практика [Электронный ресурс]: Электронный учебник / Кутепов Е.Н., Большаков А.М., Чарыева Ж.Г., Акимова Е.И., Остапович И.К. - ГОУ ВПО ММА имени И.М.Сеченова, 2007.
11. Агафонова В. с соавт., Новые подходы и технологии в работе с молодежью [Электронный ресурс]. — Москва: Фонд социального развития и охраны здоровья «ФОКУС-МЕДИА», 2010. 128 с. (в свободном доступе на сайте ФОКУС-Медиа)

5.1.2. Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ.

1. База данных «Электронная библиотека медицинского ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») Доступ к комплектам «Медицина. Здравоохранение. ВО». «Гуманитарные и социальные науки», «Естественные и точные науки» (полнотекстовая) Контракт №152СЛ/03-2019 от 23.04.2019 Сайт БД: <http://www.studmedlib.ru>
2. Электронная База Данных (БД) Medline Medline complete Сублицензионный договор №646 Medline от 07. 05. 2018 Сайт БД: <http://search.ebscohost.com>
3. Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Scopus Сублицензионный договор №1115/Scopus от 01.11.18 Сайт БД: www.scopus.com
4. Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science Сублицензионный договор №1115/WoS от 02.04.18 Сайт БД: <http://webofknowledge.com>

5. Научная электронная библиотека Science Index "Российский индекс цитирования". Простая неисключительная лицензия на использование информационно-аналитической системы Science Index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-324/2019 от 27.05.2019 Сайт БД: <https://elibrary.ru>

6. Реферативная Электронная База Данных (БД) Web of Science

Сайт БД: <http://webofknowledge.com>

7. Клинические рекомендации Минздрава России по заболеваниям сердечно-сосудистой системы

Сайт: <https://cardio-rus.ru/recommendations/>

8. <http://www.who.int/en/> - сайт Всемирной организации здравоохранения

9. <http://www.takzdorovo.ru> – сайт проекта «Здоровая Россия»

10. <http://www.mzsrrf.ru> – сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ

11. <http://rospotrebnadzor.ru/> – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

12. <http://search.ebscohost.com> – база данных Medline

13. <http://vak.ed.gov.ru/> - сайт ВАК РФ

14. http://www.usma.ru/library/el_res - библиотека УГМА

15. <http://www.rosmedlib.ru/> электронная медицинская библиотека «Консультант врача»

16. <http://www.scopus.com/>,

17. http://apps.webofknowledge.com/UA_GeneralSearch_input.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&SID=Z2QhnmqsBm5rBXr1VF9&preferencesSaved=

18. <https://www.clinicalkey.com/#/> Базы данных публикаций Scopus, Web of Science, Clinical Key

19. <http://fresh.unesco.ru/> — сайт ООН по вопросам образования, науки и культуры. Формирование ресурсов для эффективного школьного здравоохранения.

5.1.3. Учебники

1. Большаков А.М. Общая гигиена [Текст]: учебное пособие / А.М. Большаков, В.Г. Маймулов. – М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2009. – 736 с. (не переиздавалось)

2. Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Текст]: учебное пособие / Под ред. В.З. Кучеренко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 176 с.

3. Общая эпидемиология с основами доказательной медицины [Текст]: учебное пособие / Под ред.: В.И. Покровского, Н.И. Брико. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 496 с.

4. Гигиена питания: учебник/Королев А.А. – 2-е издание, перераб. и доп.-М.: Академия, 2014

5. Гигиена питания: учебник/Королев А.А. – 2-е издание, перераб. и доп.-М.: Академия, 2007

5.1.4. Учебные пособия

1. Физиология питания. Учебное пособие. Издательско-торговая корпорация Дашков 2006.

2. Кильдиярова, Р. Р. Физикальное обследование ребенка [Текст] : учебное пособие / Р. Р. Кильдиярова, Ю. Ф. Лобанов, Т. И. Легонькова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 256 с.

3. Педиатрия [Текст] : национальное руководство / под ред. А. А. Баранова. - краткое издание. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 768 с.

4. Педиатрия. Избранные лекции [Текст] : учебное пособие / Под ред. Г. А. Самсыгиной. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009.

5. Комплексная оценка здоровья детей и подростков [Текст] : методическое руководство / Сост. Н. Е. Санникова [и др.]. - Екатеринбург : Изд-во УГМА, 2010. - 128 с.

5.2 Дополнительная литература

5.2.1. Учебно-методические пособия

1. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие/В.А.Доценко.4-изд.,стер.-СПб.:ГИОРД,2013.
 2. Научно-практическая программа Внебольничные пневмонии у детей: распространенность, диагностика, лечение и профилактика. – Москва: Оригинал-макет, 2012. – 64 с.
 3. Современные принципы питания детей раннего возраста : методическое пособие для врачей / Министерство здравоохранения РФ, ГБОУ ВПО УГМА ; [отв. ред. Н. Е. Санникова]. - Екатеринбург, 2013. - 69 с.
- 5.2.2. Литература для углубленного изучения дисциплин
1. Архангельский В.И., Мельниченко П.И. Гигиена/Compendium; ГЭОТАР-Медиа-2012..
 2. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н. Диетическое питание. Справочник. СПб, Издательский дом «Нева»; М., «Олма-Пресс», 2002.
 3. Рациональное питание .Ч.1: Учебное пособие./Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г.-Калининград: Изд. РГУ им. И .Канта, 2006.
 4. Научно-медицинский вестник Центрального Черноземья №58/ И.И. Механтьев, Л.А. Масайлова, А.Б. Шукелайт, Л.П. Усачева- Управление Роспотребнадзора по Воронежской области ГБОУ ВПО ВГМА им. НН. Бурденко Минздрава России, каф. Гигиены, эпидемиологии и организации госсанэпидслужбы ИДПО, 2014.
 10. Физиология пищеварения и рациональное питание. О.Н. Московченко Краснояр. гос. пед. ун-т им.В.П. Астафьева. Красноярск, 2013.
 11. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока, М., 2003.
 12. Кузнецов А.Ф., Баланин В.И. Гигиена на молочной ферме. СПб., 1999.
 13. Архангельский В.И. Гигиена. Compendium [Текст]: учебное пособие / В.И. Архангельский, П.В. Мельниченко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с.
 14. Боярский А.П. Роспотребнадзор: организация, полномочия и функции [Текст] / А.П. Боярский, Б.И. Никонов, О.В. Диконская. - Екатеринбург: изд-во УГМА, 2012. - 336 с.
 15. Военная гигиена и военная эпидемиология [Текст]: учебник / Под ред. П.И. Мельниченко. - М.: Медицина, 2006. – 395 с.
 16. Гигиена [Текст]: в 2 томах. / Под ред. Ю.П. Пивоварова. – М.: Академия, 2013. - 320 с.
 17. Гигиена [Текст]: учебник / Под ред. Г.И. Румянцева. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 608 с.
 18. Гигиеническая безопасность и здоровье населения в промышленных регионах России [Текст]: материалы Всероссийской науч.-прак. конференции "Роль государства и бизнеса в охране здоровья населения промышленных городов" / Под ред. Г.Г. Онищенко, А.И. Потапова. - Екатеринбург: изд-во Урал. гос. ун-та, 2006. - 240 с.
 19. Липатов Г.Я. Гигиенические основы освещения и вентиляции на производстве: учебное пособие [Текст] / Г.Я. Липатов, В.И. Адриановский, Н.П. Шарипова. - Екатеринбург: изд-во УГМА, 2011. - 121 с.
 20. Большаков А.М. Гигиеническое регламентирование – основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения: учебное пособие [Текст] / А.М. Большаков, В.Г. Маймулов. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 224 с.
 21. Глебова Е.В. Производственная санитария и гигиена труда [Текст]: учебное пособие для вузов. – М.: Высшая школа, 2005. – 383 с. (не переиздавалось).
 22. Измеров Н.Ф. Медицина труда. Введение в специальность [Текст]: пособие для последипломной подготовки врачей / Н.Ф. Измеров, А.А. Каспаров. – М.: Медицина, 2002. (не переиздавалось).
 23. Медицина труда в Свердловской области [Текст]: сборник нормативно-методических документов по организации системы «Медицина труда» / сост. С.В. Кузьмин. – Екатеринбург: изд-во Урал. гос. ун-та, 2009. - 376 с.
 24. Медицина труда при производстве и обработке сплавов цветных металлов [Текст] / О.Ф. Рослый и др. - Екатеринбург, 2012. - 223 с.

25. Гигиена с основами экологии человека [Текст]: учебник / Под ред. П.И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 752 с.
26. Величковский Б.Т. Методы определения влияния фиброгенной пыли на организм в эксперименте и клинике [Текст] / Б.Т. Величковский, Н.А. Павловская, И.Н. Пиктушанская, Ю.Ю. Горблянский. - Москва, 2003. - 108 с.
27. Общая и военная гигиена [Текст]: учебник / Под ред.: Ю.В. Лизунова, С.М. Кузнецова. - Санкт-Петербург: СпецЛит, 2012. - 733 с.
28. Осипова В.Н. Основы физиологии человека и промышленной токсикологии [Текст] / В.Н. Осипова. - М.: МГИУ, 2006. - 162 с.
29. Павлов Е.Х. Охрана труда и социальная защита работников здравоохранения [Текст] / Е.Х. Павлов / Под ред. В.И. Стародубова. - М.: МЦФЭР, 2006. - 480 с.
30. Профессиональная патология [Текст]: национальное руководство / Под ред. Н.Ф. Измерова. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 784 с.
31. Профессиональные болезни [Текст] / Под ред. Н.Ф. Измерова. - М.: Академия, 2011. - 464 с.
32. Профилактика профессионального заражения ВИЧ-инфекцией медицинских работников [Текст]: учебное пособие / Сост.: А.А. Голубкова, В.И. Ковалева. - Екатеринбург: Изд-во УГМА, 2010. - 30 с.
33. Архангельский В.И. Радиационная гигиена [Текст]: практикум / В.И. Архангельский, В.Ф. Кириллов, И.П. Коренков. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 352 с.
34. Российская энциклопедия по медицине труда [Текст] / Под ред. Н. Ф. Измерова. - М.: Медицина, 2005. - 656 с.
35. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене [Текст]: учебное пособие / Ю.П. Пивоваров [и др.]. - Москва: Академия, 2014. - 624 с.
36. Руководство по оценке профессионального риска для здоровья работников. Организационно-методические основы, принципы и критерии оценки [Текст]: руководство. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 24 с.
37. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса критерии и классификация условий труда: Р 2.2.2006-05. [Текст]: руководство. - СПб.: ДЕАН, 2006. - 240 с.
38. Самойлов В.С. Вентиляция и кондиционирование [Текст] / В.С. Самойлов, В.С. Левадный. - М.: Аделант, 2009. - 240 с.
39. Ступаков И.Н. Доказательная медицина в практике руководителей всех уровней системы здравоохранения [Текст] / И.Н. Ступаков, И.В. Самородская / Под ред. В.И. Стародубова. - М.: МЦФЭР, 2006. - 448 с.
40. Чирков В.И. Меры государственного административного воздействия в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей [Текст]: методические рекомендации / В.И. Чирков, А.П. Боярский, И.Г. Юровских. - Части 1, 2. - Екатеринбург, 2006. - 350 с.
41. Щетинин, А. Н. Профессиональное здоровье [Текст] / А.Н. Щетинин, Е.Л. Потеряева, Н.Г. Никифорова. - Новосибирск, 2010. - 184 с.
42. Привалова Л.И. Экологическая эпидемиология: Принципы, методы, применение [Текст] / Л.И. Привалов, Б.А. Кацнельсон, С.В. Кузьмин, Б.И. Никонов, В.Б. Гурвич, А.А. Кошелева, О.Л. Малых, С.А. Воронин. - Екатеринбург, 2003. - 276 с. (не переиздавалось)
43. Экспериментальная токсикология / Под ред. Г.А. Софронова и В.В. Шилова. - СПб.: Медкнига «ЭЛБИ-СПб», 2011. - 272 с.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Перечень компетенций, оценивание сформированности которых выносится на ГИА

Результатом освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции:

- готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

- готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);
- готовность к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3).

Профессиональные компетенции:

в производственно-технологической деятельности:

- готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);
- готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);
- готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

в психолого-педагогической деятельности:

- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);
- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7);

в организационно-управленческой деятельности:

- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);
- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);
- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

Выпускник, обучившийся в ординатуре по специальности 32.08.02. – Гигиена питания, должен быть готов к выполнению следующих задач:

производственно-технологическая деятельность:

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
- оценка состояния здоровья населения;
- оценка состояния среды обитания человека;

-проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

психолого-педагогическая деятельность:

-гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

организационно-управленческая деятельность:

-организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

-организация руда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;

-ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- соблюдение основных требований информационной безопасности.

Выпускник, обучившийся в ординатуре по специальности 32.08.02. – Гигиена питания, должен знать:

- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, основные официальные документы, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питание населения; порядок их применения при осуществлении профессиональной деятельности;

- Нормативно-правовую базу по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны здоровья населения.

- Процессы и явления, происходящие в неживой и живой природе, основные этапы и тенденции исторического процесса, истории культуры и ее главных достижений.

- Алгоритм врачебной деятельности по оказанию медицинской помощи при неотложных и угрожающих жизни состояниях на догоспитальном этапе, профилактику, постановку предварительного диагноза с последующим направлением больных к врачу-специалисту для лечения и реабилитации.

- Основные физические, химические, биологические и физиологические закономерности, процессы и явления в норме и патологии.

- Морально-этические и нормативно-правовые правила построения взаимоотношений с коллегами, гражданами, пациентами, представителями органов государственной власти и местного самоуправления, общественных организаций, средств массовой информации, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;

- Морально-этические и правовые нормы проведения научных исследований;

- Основы и принципы лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда;

- Основные принципы построения здорового образа жизни; принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди производственного контингента по пропаганде здорового образа жизни и профилактике основных заболеваний.

Выпускник, обучившийся в ординатуре по специальности 32.08.02. – Гигиена питания, должен уметь:

- Использовать профессиональную терминологию;

- Выстраивать и поддерживать рабочие отношения с другими членами коллектива;

- Защищать гражданские права врачей и пациентов, потребителей и предпринимателей;

- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере охраны здоровья граждан, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;

- Проводить сбор информации, статистическую разработку и анализ состояния здоровья производственных контингентов, использовать методы статистического и логического анализа для прогнозирования заболеваемости и установления причинно-следственных связей между показателями здоровья работающих и факторами профессионального риска;

- Осуществлять организацию и проведение сбора информации о санитарно-гигиеническом состоянии производственных контингентов, в т.ч. с использованием методов лабораторных испытаний, группировать, систематизировать и анализировать информацию;
- Формулировать и оценивать гипотезы о причинно-следственных связях между состоянием здоровья производственных контингентов и факторами профессионального риска;
- Готовить совместно с другими специалистами программы гигиенических (профилактических) мероприятий, оформлять необходимые документы (акты, протоколы, предписания и т.п.), осуществлять контроль за их реализацией и оценивать эффективность;
- Производить санитарно-гигиеническое обследование всех видов пищевых объектов и оценивать их технологический режим.
- Оформлять результаты санитарно-гигиенических обследований в виде актов, предписаний, протоколов.
- Производить отбор проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
- Производить основные физические, химические и микробиологические исследования, продовольственного сырья, готовой пищи и объектов производственного процесса.
- Самостоятельно формулировать выводы на основе, полученных результатов лабораторных исследований, разрабатывать профилактические мероприятия;
- Использовать социально-экономические и социально-гигиенические методы изучения фактического питания населения и разрабатывать профилактические мероприятия по его оптимизации.
- Оценивать параметры изучения пищевого статуса человека.
- Проводить забор биологического материала от пациента в процессе расследования вспышек пищевых отравлений.
- Выявлять факторы риска возникновения алиментарных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия.
- Анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине;
- Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.
- Осуществлять оценку соответствия санитарно-гигиеническим правилам и нормам материалов, производственного оборудования, инструментов и другой продукции, предназначенной для выполнения трудовых операций по результатам лабораторных испытаний, документов;
- Готовить проекты решений, информационные письма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения; оформлять формы отраслевой статистической отчетности;
- Оценивать эффективность собственной деятельности;
- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;
- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств;
- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;
- Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой.
- Оформлять результаты своей профессиональной деятельности в виде научных публикаций, учебно-методических и иных документов;

Врач, обучившийся в ординатуре по специальности 32.08.02. – Гигиена питания, должен владеть:

- разработки плана проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оформления сопутствующей документации;
- обследования территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, перевозимых грузов, производимых и реализуемых товаров, результатов выполняемых работ и услуг, оказываемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями населению;

- отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды, проведения их исследований, испытаний;
- оформления протоколов отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды;
- проведения экспертиз и (или) расследований, составления и (или) оценки экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни, здоровью граждан;
- составления и вручения акта расследования, акта проверки, предписания;
- контроля устранения выявленных нарушений, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок;
- проведения социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека;
- осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность;
- осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции;
- осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.
- организации и осуществления гигиенического воспитания населения в различных формах;
- организации и проведения курсовой гигиенической подготовки граждан, чья профессиональная деятельность связана с обучением и воспитанием, питанием, отдыхом и оздоровлением детей, проводить аттестацию их по результатам обучения.
- подготовки и размещения на официальном сайте информации о результатах проверок, информации об услугах, оказываемых гражданам;
- подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения;
- ведения личного приема граждан, представителей юридических лиц; консультирования по вопросам укрепления здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.
- навыками информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций (в т.ч. медицинских) и населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, о принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека;
- использования информационно-коммуникационных технологий;
- оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями;
- формирования материалов по результатам проверки в правоохранительные органы;
- выдачи санитарно-эпидемиологических заключений;
- осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность;
- осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции;

- осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности;

- рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вынесения постановления и определения наложения административных взысканий;

- осуществления своей профессиональной деятельности в соответствии с законами РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, охраны труда и т.п.;

- применения законодательства РФ в целях обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.

- применения принципов основных принципов управления в профессиональной сфере;

- взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

- поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию.

- организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора);

- организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;

- взаимодействия с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти и местного самоуправления, гражданами;

- обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;

- обеспечения и координации осуществления федерального контроля (надзора) в установленной сфере деятельности;

- применения экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.

Уровень сформированности умений подтверждается посредством демонстрации практических навыков, который ординатор приобретает в ходе освоения программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания. Проверка знаний проводится на этапе тестирования по основным вопросам теоретического материала.

6.2. Аттестационные материалы

На каждом этапе ГИА используются оценочные средства.

6.2.1. Аттестационные материалы для проведения I этапа - оценки практических навыков

Примеры практических навыков для проведения I этапа ГИА. Проверяются следующие компетенции: **УК-1; ПК-1, 2, 4, 5, 6, 8, 9,10.**

Перечень практических навыков

- Формы и методы мониторинговых и статистических наблюдений в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

- Формы и методы координации и межведомственного взаимодействия в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей;

- Основные принципы и технологии планирования, учета, мониторинга, контроля и оценки деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора;

- Планировать работу в соответствии с возложенными функциями и полномочиями;

- Подготавливать учетно - отчетные документы о деятельности специалиста и подразделения органов и учреждений Роспотребнадзора и Министерства здравоохранения в субъекте РФ;
- Проводить проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по соблюдению требований санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей с оформлением обязательных документов (распоряжение о проведении проверки, акт по результатам проверки, предписание должностного лица об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении);
- Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, обследование, расследование с оформлением обязательных документов (экспертное заключение, акт санитарно-эпидемиологического обследования, акт санитарно-эпидемиологического расследования);
- Подготавливать проект санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) проектной документации объектов, продукции, работ, услуг санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам);
- Выявлять и устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений людей);
- Организовать и проводить мероприятия, направленные на предупреждение, выявление и ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций санитарно-эпидемиологического характера;
- Осуществлять эксплуатацию программно-аналитических комплексов по учету показателей деятельности, в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в части обеспечения безопасных условий труда;
- Проводить анализ результатов социально-гигиенического мониторинга и данных статистического наблюдения области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия с подготовкой информационных материалов для органов исполнительной власти, органов местного самоуправления;
- Подготавливать проекты служебных документов (справки, ответы на обращения, запросы);
- Обследовать территории, здания, строения, сооружения, помещения, оборудование, результаты выполняемых работ и услуг, оказываемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями населению;
- Отбирать образцы (пробы) продукции, объектов производственной среды, проведения их исследований, испытаний;
- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды;
- Проводить экспертизы и (или) расследования, составления и (или) оценки экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни; здоровью граждан.

6.2.2. Аттестационные материалы для проведения II этапа - междисциплинарного тестирования

Проверяются следующие компетенции: **УК-1; ПК-1, 2, 5, 6, 8, 9, 10.**

Укажите один правильный ответ

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 PP 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 °C

- пастеризация

- охлаждение до 0 °C

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

+ A

- D

- C

59. Наименьшей термоустойчивостью при кулинарной обработке обладает витамин

- A

- B1

+ C

- 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 E 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 тиамина 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

6.2.3. Вопросы к экзаменационным билетам для проведения III этапа ГИА – собеседование по билетам

Проверяются следующие компетенции: УК-1, 2,3; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.

Примеры билетов:

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?

Вопросы к экзаменационным билетам

1. Гигиена питания - как наука, основные разделы, методы исследования, связь с другими науками.
2. Суточные энергетические затраты человека и факторы, определяющие их. Методы определения суточных энерготрат. Последствия неадекватного по калорийности питания.
3. Биологическая роль белка в организме. Положительный и отрицательный азотистый баланс. Изменения в организме при белковой недостаточности.
4. Биологическая ценность белка. Определение. Методы изучения биологической ценности белка. Определение понятий аминокислотный скор, ЧУБ, КЭБ. Незаменимые аминокислоты.
5. Потребность в белках. Пищевые источники. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения. Значение сбалансированности аминокислот.
6. Биологическая роль липидов в организме. Насыщенные жирные кислоты. Потребность, пищевые источники. Связь избыточного потребления липидов с развитием атеросклероза.
7. Биологическая роль липидов в организме. Полиненасыщенные жирные кислоты. Биологическая роль полиненасыщенных жирных кислот в организме человека. Потребность, пищевые источники.
8. Биологическая роль углеводов. Простые и сложные углеводы. Потребность и пищевые источники.
9. Биологическая роль углеводов. Пищевые волокна. Роль пищевых волокон в питании.
10. Биологическая роль витаминов в организме человека. Факторы, определяющие потребность в витаминах. Патологическое состояние в организме, связанные с недостатком или избытком витаминов. Понятие о первичных, вторичных и относительных гипо- и авитаминозах.
11. Роль аскорбиновой кислоты в организме человека. Суточная потребность. Состояния, связанные с недостаточностью витамина С. Клинические признаки. Пищевые источники.
12. Роль витамина РР в организме человека. Суточная потребность. Состояния, связанные с недостаточностью витамина РР. Клинические признаки. Пищевые источники.

13. Биологическая роль витамина В1 в организме человека. Суточная потребность. Состояния, связанные с недостаточностью витамина В1. Клинические признаки. Пищевые источники витамина В1.
14. Биологическая роль витамина А в организме человека. Суточная потребность. Состояния, связанные с недостаточностью и избытком витамина А. Клинические признаки. Пищевые источники.
15. Роль витамина Д в организме человека. Суточная потребность. Патологические состояния, связанные с недостаточностью и избытком витамина Д. Клинические признаки. Пищевые источники.
16. Биологическая роль минеральных элементов в питании. Определение понятия «биогеохимическая провинция». Значение работ В. И. Вернадского и А. П. Виноградова в создании учения о «биогеохимических провинциях».
17. Биологическая роль железа в организме. Суточная потребность. Железодефицитная анемия, клинические признаки. Пищевые источники железа. Факторы, влияющие на усвоение железа.
18. Биологическая роль кальция и фосфора в организме. Суточная потребность. Изменения в организме при их недостаточности. Пищевые источники. Факторы, влияющие на усвоение.
19. Холестерин, пищевые источники, биологическая роль. Роль холестерина в развитии атеросклероза. Факторы, способствующие развитию атеросклероза. Меры профилактики.
20. Питание и образ жизни в проблеме избыточной массы тела. Роль алиментарного фактора в профилактике избыточной массы тела.
21. Рациональное питание, определение, основные принципы рационального питания.
22. Методы изучения питания населения. Социально-экономические (балансовый и бюджетный) и социально-гигиенические (весовой, опросно-весовой, анкетно-опросный, по меню-раскладкам, по отчетам, лабораторный).
23. Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста. Энергетическая и качественная сторона питания. Режим питания. Алиментарная профилактика заболеваний.
24. Понятие о лечебно-профилактическом питании. Виды лечебно-профилактического питания. Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания на производствах с особо вредными условиями труда.
25. Лечебно-профилактическое питание в условиях воздействия неорганических и органических соединений свинца в особо вредных условиях труда. Характеристика рациона. Органы мишени. Принципы алиментарной профилактики, используемые при разработке лечебно-профилактического рациона.
26. Лечебно-профилактическое питание в условиях воздействия радионуклидов и источников ионизирующих излучений. Характеристика рациона. Органы мишени. Принципы алиментарной профилактики, используемые при разработке лечебно-профилактического рациона.
27. Понятие о лечебном и диетическом питании. Принципы лечебного питания. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.
28. Пищевая ценность различных видов зерна и продуктов его переработки: муки, крупы, макаронных изделий.
29. Пищевая ценность хлеба. Требования к качеству. Методы исследования. Санитарная оценка хлеба с дефектами.
30. Пищевая ценность молока. Пороки молока.
31. Пищевая ценность рыбы. Пороки рыбы.
32. Пищевая ценность мяса.
33. Пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Методика изучения состояния здоровья населения в связи с питанием. Понятие о пищевом статусе

1. Организационные и правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ в области гигиены питания.
2. Направления, содержание и методы работы врача по гигиене питания в учреждениях федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ.
3. Предприятия общественного питания. Требования к выбору земельного участка для строительства.
4. Предприятия общественного питания. Требования к размещению, требования к территории. Требования к водоснабжению и канализации.
5. Предприятия общественного питания. Основные группы помещений. Требования к устройству и содержанию помещений.
6. Предприятия общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
7. Предприятия общественного питания. Требования к приему, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Предприятия общественного питания. Требования к тепловой обработке продуктов.
9. Предприятия общественного питания. Требования к реализации готовых изделий.
10. Требования к транспортировке пищевых продуктов и содержанию транспортных средств.
11. Задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов и порядок её проведения.
12. Виды заключений по гигиенической экспертизе пищевых продуктов. Порядок уничтожения забракованных пищевых продуктов.
13. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу переработки молока на молокозаводе.
14. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства мяса.
15. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления колбасных изделий.
16. Консервирование пищевых продуктов воздействием высокой и низкой температуры. Гигиеническая оценка указанного способа консервирования.
17. Консервирование пищевых продуктов обезвоживанием. Гигиеническая оценка указанного способа консервирования.
18. Консервирование пищевых продуктов копчением. Гигиеническая оценка указанного способа консервирования.
19. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления консервов в жестяных банках.
20. Санитарно-гигиенические требования к состоянию здоровья и личной гигиены, работающих на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и других пищевых объектах
21. Гигиенические требования к упаковке из полимерных материалов. Требования к маркировке упаковки.
22. Характеристика металлической, стеклянной и керамической посуды. Гигиенические требования.
23. Бактериологический контроль санитарного состояния пищевых предприятий методом исследования смывов.
24. Бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов. Цели. Методы отбора проб пищевых продуктов. Санитарно – показательные микроорганизмы. Интерпретация результатов.
25. Факторы, способствующие накоплению нитратов в продуктах растениеводства. Экспертиза сельскохозяйственных культур, выращенных с использованием азотсодержащих минеральных удобрений Пути реализации пищевых продуктов, содержащих нитраты в количествах превышающих МДУ.
26. Гигиеническая характеристика фосфорорганических пестицидов. Санитарная оценка продуктов, содержащих остаточное количество пестицидов. Пути реализации продуктов содержащих ФОС.

27. Гигиеническая характеристика хлорорганических пестицидов . Санитарная оценка продуктов, содержащих остаточное количество пестицидов. Пути реализации продуктов содержащих ХОС.
28. Земледельческие поля орошения. Санитарно- гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, орошаемых сточными водами животноводческих комплексов.
29. Основные виды пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
30. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
31. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению кондитерских изделий с кремом.

Часть 3

1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, микробной, немикробной неустановленной этиологии. Привести примеры.
2. Определение понятий пищевое отравление, признаки пищевого отравления. Определение понятия токсикоинфекция, бактериальные токсикозы.
3. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *E.coli*. Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
4. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Proteus* . Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
5. Пищевые токсикоинфекции, вызываемы энтерококками. Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
6. Пищевые отравления вызываемые *Bacillus cereus*. Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
7. Ботулизм. Причина, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
8. Пищевые отравления, вызываемые *Cl. perfringens*. Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
9. Бактериальные токсикозы стафилококковой этиологии. Характеристика возбудителя, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
10. Пищевые продукты как фактор передачи сальмонеллеза. Характеристика возбудителя. Механизмы и пути передачи. Источники. Клиника. Профилактика .
11. Пищевые продукты как фактор передачи дизентерии . Характеристика возбудителя, механизмы и пути передачи, источники. Клиника. Профилактика.
12. Пищевые продукты как фактор передачи острых кишечных инфекций брюшнотифозной и паратифозной этиологии. Характеристика возбудителя. Источники. Профилактика.
13. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений.
14. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определённых условиях (горькие ядра косточковых плодов, проросший, зелёный картофель, отравления тканями рыб). Клиника. Профилактика.
15. Отравления ядовитыми растениями (белена чёрная, белладонна, вех ядовитый). Клиника. Профилактика этих отравлений.
16. Отравления строчками. Патогенез, клиника, меры профилактики.
17. Пищевые отравления бледными поганками и мухоморами. Патогенез, клиника, меры профилактики .
18. Отравления продуктами, содержащими семена гелиотропа. Гелиотропный токсикоз. Патогенез, клиника, профилактика.

19. Отравления продуктами, содержащими семена триходесмы . Триходесмотоксикоз. Патогенез, клиника, профилактика.
20. Отравления продуктами, содержащими примесь спорыньи. Эрготизм. Патогенез, клиника, профилактика.
21. Отравления продуктами, содержащими Т-2 токсин . Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, патогенез, клиника, профилактика.
22. Отравления продуктами, содержащими афлотоксины. Афлотоксикозы. Этиология, патогенез, клиника, профилактика.
23. Пищевые отравления свинцом. Клиника. Источники поступления свинца в пищевые продукты и меры профилактики отравлений.
24. Пищевые отравления кадмием. Клиника. Источники поступления кадмия в пищевые продукты и меры профилактики отравлений.
25. Пищевые отравления ртутью. Клиника. Источники поступления ртути в пищевые продукты и меры профилактики отравлений.
26. Пищевые отравления мышьяком. Клиника. Источники поступления мышьяка в пищевые продукты. Клиника и профилактика этих отравлений.
27. Пестициды, определение, классификация: производственная , химическая, гигиеническая , по механизму действия.
28. Хлорорганические пестициды, применяемые в сельском хозяйстве. Их гигиеническая характеристика. Клиника и профилактика пищевых отравлений хлорорганическими соединениями.
29. Фосфорорганические пестициды, применяемые в сельском хозяйстве. Их гигиеническая характеристика. Клиника и профилактика пищевых отравлений фосфорорганическими пестицидами.
30. Дифиллоботриоз. Источники, цикл развития . Природные очаги. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы. Профилактика.
31. Гельминтозы, связанные с потреблением мяса. Тениидозы. Источники, цикл развития. Санитарная оценка мяса. Профилактика.
32. Гельминтозы, связанные с потреблением мяса. Трихинеллез. Источники, цикл развития. Санитарная оценка мяса. Профилактика.
33. Описторхоз. Источники, цикл развития. Наиболее распространённые природные очаги. Санитарная оценка рыбы. Профилактика.
34. Значение серологических реакций и биологических проб при исследовании пищевых отравлений.