

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО
на заседании ученого совета
ФГБОУ ВО РостГМУ
Минздрава России
Протокол № 57

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«18» 04 2022 г.
№ 220

«18» 04 2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания»

**по основной специальности:
санитарно-гигиенические лабораторные исследования**

Трудоемкость: 36 часов

Форма освоения: очная

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

Ростов-на-Дону, 2022

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания» обсуждена и одобрена на заседании кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

Протокол заседания кафедры № 4 от 6 апреля 2022г.

И.о.заведующий кафедрой гигиены Г.В. Карпущенко Г.В.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами: Квасов Алексей Романович
1. Квасов Алексей Романович, ученое звание профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.

2. Алексеенко С.П., к.м.н., заведующий отделом – врач по гигиене питания отдела санитарно-гигиенический инспекционной деятельности Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

Заведующий кафедрой гигиены Г.В. Карпущенко Г.В.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами: Алексеенко С.П.
1. Квасов Алексей Романович, ученое звание профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.

2. Алексеенко С.П., к.м.н., заведующий отделом – врач по гигиене питания отдела санитарно-гигиенический инспекционной деятельности Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания»

срок освоения 36 академических часов

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последиплом- ному образованию	« <u>06</u> » <u>04</u> <u>20<u>12</u></u> г. <u>З.И.</u> Березина З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессио- нальной переподготовки спе- циалистов	« <u>06</u> » <u>04</u> <u>20<u>12</u></u> г. <u>Д.А.</u> Бадальянц Д.А.
Начальник управления орга- низации непрерывного обра- зования	« <u>06</u> » <u>04</u> <u>20<u>12</u></u> г. <u>О.В.</u> Герасимова О.В.
И.о.заведующий кафедрой	« <u>06</u> » <u>04</u> <u>20<u>12</u></u> г. <u>Г.В.</u> Карпушенко Г.В.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания». Программа разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, и.о. заведующего кафедрой Карпущенко Г.В.

Состав рабочей группы:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ПА - промежуточная аттестация;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.

1. Общая характеристика Программы.

- 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы.
- 1.2. Категории обучающихся.
- 1.3. Цель реализации программы.
- 1.4. Планируемые результаты обучения.

2. Содержание Программы.

- 2.1. Учебный план.
- 2.2. Календарный учебный график.
- 2.3. Рабочие программы модулей.
- 2.4. Оценка качества освоения программы.
 - 2.4.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации.
 - 2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.
- 2.5. Оценочные материалы.

3. Организационно-педагогические условия Программы.

- 3.1. Материально-технические условия.
- 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 3.3. Кадровые условия.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.

1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76.
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508).
- ФГОС ВО по специальности 32.08.10 санитарно-гигиенические лабораторные исследования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. № 1138.
- Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России от 22 июня 2017 г. № 2604.

1.2. Категории обучающихся.

Основная специальность – *санитарно-гигиенические лабораторные исследования*

1.3. Цель реализации программы

Совершенствование навыков проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, методов определения антибиотиков в продуктах питания; умения применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к определению антибиотиков.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическая деятельность*

Уровень квалификации: 7

Таблица 1
Связь Программы с профессиональным стандартом

Профессиональный стандарт 1: Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508).		
ОТФ (Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека)	Код ТФ	Трудовые функции Наименование ТФ
В:	B/01.7	<i>Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</i>

1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2
Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстандарта
ПК-1	<p>готовность проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, методов определения антибиотиков в продуктах питания</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения; - цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области определения антибиотиков в продуктах питания; - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований - методы гигиенических исследований объектов окружающей 	B/01.7

	<p>среды;</p> <p>-санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p>	
	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье населения; - оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами - проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка; - выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение 	
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований продуктов питания на определение антибиотиков; - методами лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценки; - оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 	

1.5 Форма обучения

График обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Форма обучения			
Очная	6	6	1 неделя, 6 дней

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания», в объёме 36 часов

№№	Наименование модулей	Всего часов	Часы без ДОТ и ЭО	В том числе			Часы с ДОТ и ЭО	В том числе			Совершенствуемые ПК	Форма контроля
				ЛЗ	ПЗ	СЗ		ЛЗ	ПЗ	СЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Специальные дисциплины												
1	Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика	6	6	2	-	4	-	-	-	-	ПК-1	ПА
2	Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания	28	18	6	12	-	10	-	4	6	ПК-1	ПА
	Всего часов (специальные дисциплины)	34	24	8	12	4	10	-	4	6		
	Итоговая аттестация	2									Экзамен	
	Всего часов по программе	36	24	8	12	4	10	-	4	6		

2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение 1 недели: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

МОДУЛЬ 1

Название модуля: Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1	Современная классификация пищевых отравлений
1.2	Пищевые отравления микробной природы
1.3	Пищевые отравления немикробной природы
1.4	Расследование пищевых отравлений

МОДУЛЬ 2

Название модуля: Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Законодательная база и общие понятия о антибиотиках
2.2	Антибиотики в пищевых продуктах
2.3	Общая характеристика антибиотиков как класса химических соединений
2.4	Причины и пути поступления антибиотиков в пищевые продукты
2.5	Токсичность и опасность антибиотиков
2.6	Гигиеническая регламентация содержания антибиотиков в пищевых продуктах
2.7	Лабораторный контроль за содержанием антибиотиков в пищевых продуктах

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Форма промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде ПА - по каждому учебному модулю Программы. Форма ПА – зачёта. Зачёт проводится посредством тестового контроля в автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (далее АС ДПО) и решения ситуационных задач по темам учебного модуля;

- в виде итоговой аттестации (ИА).

Обучающийся допускается к ИА после освоения рабочих программ учебных модулей в объёме, предусмотренном учебным планом (УП), при успешном прохождении всех ПА в соответствии с УП. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля в АС ДПО, и решения одной ситуационной задачи в АС ДПО.

2.4.1.2. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим ИА, выдаётся *удостоверение о повышении квалификации установленного образца*.

2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

Процентправильных ответов	Отметка
91-100	отлично
81-90	хорошо
71-80	удовлетворительно
Менее 71	неудовлетворительно

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

Отметка	Дескрипторы			
	понимание проблемы	анализ ситуации	навыки решения ситуации	профессиональное мышление
отлично	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы	высокая способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	высокий уровень профессионального мышления
хорошо	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	способность анализировать ситуацию, делать выводы	способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается одна-две неточности в ответе
удовлетворительно	частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены	Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	Удовлетворительные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе
неудовлетворительно	непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

	задачу			
--	--------	--	--	--

2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде тестов и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия.

3.1.1. Перечень помещений Университета и/или медицинской организации, предоставленных структурному подразделению для образовательной деятельности:

№№	Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес	Этаж, кабинет
1	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, 344022, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)	8 этаж, ауд. 814,819
2	Управление Роспотребнадзора по РО, Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 18-линия, 17	1 этаж, ауд. 1
3	ФБУЗ «ЦГ и Э в РО», Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 7-линия, 67	малый и большой зал

3.1.2. Перечень используемого для реализации Программы медицинского оборудования и техники:

№	Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.
1.	мультимедийный презентационный комплекс
2.	Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

3.2.1. Литература для ВПО

№	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы, кол стр..
	Основная литература
1.	<i>Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
2.	<i>Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 624с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
	Дополнительная литература
1.	<i>Королев, А. А. Гигиена питания: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 612 с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
2.	<i>Гигиена детей и подростков: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.С. Машдиева. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
3.	<i>Окружающая среда и здоровье населения: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машдиева [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 2, ЭК</i>
4.	<i>Гигиена питания: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 278 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
5.	<i>Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машдиева – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2018. –164 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 5, ЭК</i>

3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/oracg/	Доступ неограничен
2	Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: http://www.studmedlib.ru	Доступ неограничен

3	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
4	Консультант Плюс: справочная правовая система. - URL: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров вуза
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
6	Современные проблемы науки и образования : электрон.журнал. - URL: http://www.science-education.ru/ru/issue/index	Открытый доступ

3.2.3. Автоматизированная система (АС ДПО).

Обучающиеся, в течение всего периода обучения, обеспечиваются доступом к автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (АС ДПО)sdo.rostgmu.ru.

Основными дистанционными образовательными технологиями Программы являются интернет-технологии с методикой синхронного и/или асинхронного дистанционного обучения. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется в виде вебинара, онлайн-чата, виртуальный класс. Асинхронное обучение представляет собой offline просмотр записей аудиолекций, мультимедийного и печатного материала. Каждый слушатель получает доступ к учебным материалам портала и к электронной информационно-образовательной среде.

АС ДПО обеспечивает:

- возможность входа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по Программе;
- доступ к учебному содержанию Программы и электронным образовательным ресурсам в соответствии с формой обучения (вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов итоговой аттестаций.

3.3. Кадровые условия.

Реализация Программы обеспечивается научно-педагогическими работниками кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 80%. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих

Программу, составляет 90%.

Доля работников из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой Программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих Программу, составляет 60%.

Профессорско-преподавательский состав программы

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
5.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
6.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
7.	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
8.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

к дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации врачей «Современные методы определения
антибиотиков в продуктах питания» со сроком освоения 36 академических
часа по специальности
«Санитарно-гигиенические лабораторные исследования».

МОДУЛЬ 1 ***Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика***

1	Кафедра	<i>Гигиена №2</i>
2	Факультет	<i>ФПК и ПСС</i>
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Машдиева Маягозель Сахиповна
5	E-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</i>
9	Учебный предмет	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</i>
10	Учебный год составления	2022
11	Специальность	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</i>
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	<i>Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика</i>
14	Тема	1.1, 1.2, 1.3
15	Количество вопросов	15
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

1	1.1	1		
			Предметом эпидемиологии питания является изучение зависимости между	
	*		качеством питания и заболеваемостью	
			качеством питания и пищевым статусом	
			качеством питания и состоянием окружающей среды	
			качеством питания и количеством питания	
1	1.1	2		
			Определяющим фактором, обеспечивающим поддержание желательной массы тела, являются	
			генетические особенности	
			образ жизни	
	*		питание	
			тренировки	
1	1.1	3		
			Нутриентом, способным нормализовать жировой обмен, является	
	*		ситостерины	
			холестерин	
			миристиновая и пальмитиновая кислоты	
			насыщенные жирные кислоты	
1	1.1	4		
			Наиболее подвержены контаминации листериями	
	*		мягкие рассольные сыры	
			твёрдые сыры	
			полутвёрдые сыры	
			все виды сыров в одинаковой степени	

1	1.1	5		
			Принцип, заложенный в классификацию пищевых отравлений	
			этиологический	
			патогенетический	
	*		этиопатогенетический	
			клиническая картина заболевания	
1	1.2	6		
			Пищевые отравления учитываются по следующим показателям	
			количество заболевших на 100 000 населения	
			количество заболевших на 10 000 населения	
			количество заболевших в абр. цифрах	
	*		число случаев и количество заболевших	
1	1.3	7		
			Интенсивность образования токсинов часто связана с	
	*		временем года и характером питания рыб	
			видовой специфичностью рыб	
			способом кулинарной обработки рыбы	
			условиями хранения охлаждённой рыбы	
1	1.3	8		
			Основная причина отравлений грибами	
			неправильные условия хранения грибов	
			неправильная кулинарная обработка грибов	
	*		незнание людьми внешних различий между ядовитыми и неядовитыми грибами	

			употребление в сыром виде		
1	1.3	9			
			Употребление в пищу перечисленных правильно приготовленных субпродуктов способно вызвать отравление		
	*		поджелудочная железа и надпочечники		
			почки		
			лёгкие		
			кишечная оболочка		
1	1.3	10			
			Причины отравления фасолью		
			употребление прожаренной фасоли		
			употребление фасоли, приготовленной при температуре выше +80 град С		
			хранение готовой фасоли без охлаждения		
	*		употребление сырой красной фасоли		
1	1.2	11			
			Число патогенных микроорганизмов, необходимое для возникновения клинической картины заболевания, составляет		
			более 10 000000 единиц в 1 г		
			более 10000 единиц в 1 г		
			более 1000000 единиц в 1 г		
	*		от нескольких единиц до нескольких сотен в 1 г (мл)		
1	1.2	12			
			Сальмонеллезы - это		
	*		зооантропонозные заболевания		
			зоонозные заболевания		
			антропонозные заболевания		
			заболевания с неизвестной этиологией		

1	1.2	13	Полный микробиологический анализ пищевых продуктов на содержание сальмонелл занимает __ суток		
			2		
			3		
	*		5		
			4		
1	1.2	14	Менее точная экспресс-диагностика сальмонелл может быть проведена в течение __ суток		
	*		2		
			3		
			1		
			4		
1	1.2	15	При температуре 0-4 град С листерии не способны длительно выживать возможен бурный рост возможен медленный рост		
	*		способны длительно выживать		

МОДУЛЬ 2

Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания

1	Кафедра	Гигиена №2
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Машдиева Маягозель Сахиповна
5	E-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования
9	Учебный предмет	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

10	Учебный год составления	2022
11	Специальность	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</i>
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	<i>Современные методы определения антибиотиков в продуктах питания</i>
14	Тема	2.1-2.11
15	Количество вопросов	15
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

2	2.1	1		
			К антиалиментарным факторам относится	
			соланин	
	*		фитин	
			кумарин	
			амигдалин	
2	2.1	2		
			К природным токсинам относится	
			биогенный амины	
	*		кумарин	
			гликозиды	
			индолы	
2	2.1	3		
			К биологически активным соединениям пищи относится	
	*		производные ксантина	
			кумарин	
			оксалаты	
			ингибиторы ферментов	
2	2.1	4		
			К чужеродным соединениям антропогенного происхождения относится	

			алколоиды		
*			бифенилы		
			оксалаты		
			МИКОТОКСИНЫ		
2	2.1	5			
			К патогенным микроорганизмам относятся		
			энтерококки		
*			<i>Listeriamonocytogenes</i>		
			бактерии рода <i>Proteus</i>		
			<i>E.coli</i>		
2	2.1	6			
			К условно-патогенным микроорганизмам относятся		
			<i>Listeriamonocytogenes</i>		
*			сульфитредуцирующие клоストридии		
			БГКП		
			дрожжи		
2	2.1	7			
			К санитарно-показательным микроорганизмам относятся		
			дрожжи		
*			БГКП		
			молочно-кислые микроорганизмы		
			<i>E. Coli</i>		
2	2.1	8			
			Содержание гистамина контролируется в рыбе семейств		
*			скумбриевых		
			сиговых		
			сомовых		
			тресковых		
2	2.1	9			
			К экологически обусловленным ксенобиотикам относятся		
			пестициды		

	*		N-нитрозамины		
			нитраты		
			гормоны и антибиотики		
2	2.1	10			
			Дезоксиниваленол является приоритетным загрязнителем для мясных продуктов		
	*		зерновых продуктов		
			молочных продуктов		
			масложировых продуктов		

2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

Врачом по гигиене питания отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск. ул. Портовая,123б (место работы заболевшего).

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2017г.

Заболевший _____ 33 лет (д.р. 1.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул.Энтузиастов 20 кв.67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2017г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.17г.

Дата госпитализации: 25.04.2017г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2017г. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой. Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г.Волгодонска. Производитель грибов ИП Новиков А.М. адрес производства: Ростовская область, Цимлянский район, ст. Красноярская, ул. Короткова, 41.

Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи.

Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ, ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник _____ (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют.

В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- a. Отравление грибами
- b. Ботулизм
- c. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

- a) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
б) рвотные массы, промывные воды;
- b. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;
с. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;
в) рвотные массы, промывные воды;
- г) кровь.*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

- а. I — латентный период;
- II — период острого гастроэнтерита;
- III — период мнимого благополучия;
- IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;
- V — период выздоровления.*

б. I — латентный период;
II — период острого гастроэнтерита;
III — период благополучия;
IV — период выздоровления.

с. I — латентный период;
II — период острого гастроэнтерита;
III — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;
IV — период выздоровления.

8. Заболевание произошло по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Дата поступления экстренного извещения из МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района №181-25.05.2017г.

Больная _____, 53 лет, зарегистрирована и проживает по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Заболела 20.05.2017 г. в 14:00, когда появились слабость и боли в животе. В 14:40 20.05.2017г. больная поступила в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района с диагнозом: хронический панкреатит.

Состояние ухудшилось 22.05.2017, нарастала слабость, появились сухость во рту и нарушения речи, больная была госпитализирована в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска в тяжелом состоянии.

При сборе эпид. анамнеза установлено: за четыре дня до поступления в отделение у больной отмечалась многократная рвота, что родственники связали с проведением авиационных обработок вблизи поселка, 18.05.2017 употребляла в пищу домашние маринованные консервированные помидоры вместе с сыном и мужем.

Домашние маринованные консервированные помидоры употреблены в пищу без остатков.

В 12:00 23.05.2017г были отобраны и отправлены в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» промывные воды желудка, кишечника, кровь и моча больной.

Заболевшая продолжает находиться на лечении в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска, получает симптоматическую, дезинтоксикационную и антибактериальную терапию, динамическое наблюдение.

В настоящее время состояние больной тяжелое, сознание заторможенное, температура тела 36,6⁰С, АД 160/90мм.рт.ст. Имеет место нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок. Больная прошла обследование МРТ.

Муж больной _____ 65 лет, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

Сын больной _____ 23 года, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно предположить у пострадавшего, обоснуйте его.
 - а. Ботулизм. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.*
 - б. Стaphилококковый токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.
 - с. Фузарио-токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.
2. Какое экстренное специфическое лечение должно быть назначено пострадавшей в данной ситуации?
 - а. Иммуноглобулин
 - б. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.*
 - с. Противоботулиническая сыворотка: тип Е по схеме.
3. Каковы особенности взятия крови для диагностики данного заболевания, какое количество крови необходимо взять?
 - а. Забор крови необходимо осуществлять после введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл
 - б. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл*
 - с. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 10 - 20 мл
9. Изучено фактическое питание у 4517 жителей Ростовской области (у 2022 мужчин и 2495 женщин). Фактическое питание изучалось в весенне-летний период методом 24-часового (суточного) воспроизведения питания. Анализ потребления среди опрошенных респондентов дополнительных источников нутриентов показал, что не употребляют:

БАД к пище 86 % мужчин и 83 % женщин;
витаминные препараты 79 % мужчин и 78 % женщин;
обогащённые продукты 81 % мужчин и 84 % женщин;
йодированную соль 64 % мужчин и 64 % женщин

Анализ режима питания показал, что нерациональный режим питания имеют:

13 % мужчин и 13 % женщин (по признаку «величина интервала между приёмами пищи»);

25 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «количество приёмов пищи в течение суток»);

42 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «распределение суточного рациона на отдельные приёмы пищи»).

1. Дайте прогноз сан-эпид обстановки при сложившейся структуре фактического питания и сохранении установленных исследованием негативных тенденций в питании.

а. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

В связи с отсутствие в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.*

б. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

с.

В связи с отсутствие в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.

2. В связи с выявленными недостатками, дайте рекомендации.

а. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.*

б. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов.

с. использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.

3. Дайте определение БАД к пище.

а. Биологически активные добавки - вещество или смесь веществ синтетического или природного происхождения, применяемые для профилактики, диагностики и лечения заболеваний

б. Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов*

с. Биологически активные добавки - низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, необходимые для осуществления жизненно важных биохимических и физиологических процессов в живых организмах.

Врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск. ул. Портовая,123б (место работы заболевшего).

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2017г.

Заболевший _____ 33 лет

(д.р. 1.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул.Энтузиастов 20 кв.67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2017г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.17г.

Дата госпитализации: 25.04.2017г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2017г. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой. Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г.Волгодонска. Производитель грибов ИП Новиков А.М. адрес производства: Ростовская область, Цимлянский район, ст. Красноярская, ул. Короткова, 41.

Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи. Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г.Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ,ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник _____ (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют.

В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

ВОПРОСЫ

1.Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- a. Отравление грибами
- b.Ботулизм
- c. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

- а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
- б) рвотные массы, промывные воды;

- b. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;
с. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);
б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;
в) рвотные массы, промывные воды;
г) кровь.*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

- a. I — латентный период;
II — период острого гастроэнтерита;
III — период мнимого благополучия;
IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;
V — период выздоровления.*
- b. I — латентный период;
II — период острого гастроэнтерита;
III — период благополучия;
IV — период выздоровления.
- c. I — латентный период;
II — период острого гастроэнтерита;
III — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;
IV — период выздоровления.

8. Заболевание произошло по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Дата поступления экстренного извещения из МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района №181-25.05.2017г.

Больная _____, 53 лет, зарегистрирована и проживает по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17. Заболела 20.05.2017 г. в 14:00, когда появились слабость и боли в животе. В 14:40 20.05.2017г. больная поступила в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района с диагнозом: хронический панкреатит.

Состояние ухудшилось 22.05.2017, нарастила слабость, появились сухость во рту и нарушения речи, больная была госпитализирована в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска в тяжелом состоянии.

При сборе эпид. анамнеза установлено: за четыре дня до поступления в отделение у больной отмечалась многократная рвота, что родственники связали с проведением авиационных обработок вблизи поселка, 18.05.2017 употребляла в пищу домашние маринованные консервированные помидоры вместе с сыном и мужем.

Домашние маринованные консервированные помидоры употреблены в пищу без остатков.

В 12:00 23.05.2017г были отобраны и отправлены в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» промывные воды желудка, кишечника, кровь и моча больной.

Заболевшая продолжает находиться на лечении в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска, получает симптоматическую, дезинтоксикационную и антибактериальную терапию, динамическое наблюдение.

В настоящее время состояние больной тяжелое, сознание заторможенное, температура тела 36,6⁰C, АД 160/90мм.рт.ст. Имеет место нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок. Больная прошла обследование МРТ.

Муж больной _____ 65 лет, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

Сын больной _____ 23 года, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно предположить у пострадавшего, обоснуйте его.
 - a. Ботулизм. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.*
 - b. Стaphилококковый токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.
 - c. Фузарио-токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.

2. Какое экстренное специфическое лечение должно быть назначено пострадавшей в данной ситуации?

- а. Иммуноглобулин
- б. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.*
- с. Противоботулиническая сыворотка: тип Е по схеме.

3. Каковы особенности взятия крови для диагностики данного заболевания, какое количество крови необходимо взять?

- а. Забор крови необходимо осуществлять после введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл
- б. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл*
- с. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 10 - 20 мл

9. Изучено фактическое питание у 4517 жителей Ростовской области (у 2022 мужчин и 2495 женщин). Фактическое питание изучалось в весенне-летний период методом 24-часового (суточного) воспроизведения питания.

Анализ потребления среди опрошенных респондентов дополнительных источников нутриентов показал, что не употребляют:

БАД к пище 86 % мужчин и 83 % женщин;
витаминные препараты 79 % мужчин и 78 % женщин;
обогащённые продукты 81 % мужчин и 84 % женщин;
йодированную соль 64 % мужчин и 64 % женщин

Анализ режима питания показал, что нерациональный режим питания имеют:

13 % мужчин и 13 % женщин (по признаку «величина интервала между приемами пищи»);

25 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «количество приемов пищи в течение суток»);

42 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «распределение суточного рациона на отдельные приемы пищи»).

1. Дайте прогноз сан-эпид обстановки при сложившейся структуре фактического питания и сохранении установленных исследованием негативных тенденций в питании.

а. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

В связи с отсутствие в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.*

б. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

с.

В связи с отсутствие в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.

2. В связи с выявленными недостатками, дайте рекомендации.
- включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.*
 - включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов.
 - использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.
3. Дайте определение БАД к пище.
- Биологически активные добавки - вещество или смесь веществ синтетического или природного происхождения, применяемые для профилактики, диагностики и лечения заболеваний
 - Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов*
 - Биологически активные добавки - низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, необходимые для осуществления жизненно важных биохимических и физиологических процессов в живых организмах.