

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

ФАКУЛЬТЕТ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ

Фонд оценочных средств
текущей и промежуточной аттестации
по дисциплине **Гигиена питания**

(приложение к рабочей программе дисциплины)

Специальность **32.05.01. «Медико-профилактическое дело»**

1. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

2. Вид промежуточной аттестации – тестовый контроль и собеседование.

3. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной или в формировании которых участвует дисциплина:

Код компетенции	Содержание компетенций (результаты освоения ООП)	Содержание элементов компетенций, в реализации которых участвует дисциплина
ПК-7	способностью и готовностью к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки;	способностью и готовностью к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки;
ПК-9	способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образования;	Способен ... в части ... к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием <u>производства и реализации продуктов питания,</u>
ПК-13	способностью и готовностью к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к	Способен ... в части ... к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, <u>продукции (пищевой),</u> работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) <u>(связанных с алиментарным фактором),</u> профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и

	оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных;	распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных;
ПК-15	способностью и готовностью к проведению санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.	способностью и готовностью к проведению санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины (в части ...здорового и профилактического питания), к работе с учебной, научной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.

4. Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины	Семестр
ПК-7	Фармакология	5, 6
	Внутренние болезни, эндокринология	7, 8
	Клинико-лабораторная диагностика	6, 7
	Педиатрия	8, 9
	Гигиена детей и подростков	10, 11, 12
ПК-9	Гигиена труда	9, 10, 11
	Коммунальная гигиена	9, 10, 11
	Эпидемиология	9, 10, 11, 12
ПК-13	Общая и биорганическая химия	1, 2, 3
	Биологическая химия	3, 4
	Гистология, эмбриология, цитология	2, 3
	Педиатрия	8, 9
	Клинико-лабораторная диагностика	6, 7
	Профессиональные болезни	10
	Судебная медицина	10
	Гигиена труда	9, 10, 11
	Коммунальная гигиена	9, 10, 11
	Лучевая диагностика (радиология)	11
	Неинфекционная эпидемиология	11
	Функциональная диагностика	11
	Избранные вопросы инфекционных заболеваний у детей	11
ПК-15	Избранные вопросы инфекционных заболеваний у детей	11
	Офтальмология	8
	Оториноларингология	7
	Неврология, медицинская генетика	7, 8
	Психиатрия, наркология	9
	Дерматовенерология	7
	Инфекционные болезни, паразитология	9, 10
	Акушерство, гинекология	8, 9
	Лечебная физкультура, врачебный контроль	8
	Травматология, ортопедия	9

	Стоматология	7
	Внутренние болезни, эндокринология	7, 8
	Фтизиопульмонология	12
	Пропедевтика внутренних болезней	5, 6,
	Онкология, лучевая терапия	9

5. Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Разделы дисциплины	Коды формируемых компетенций			
	ПК-7	ПК-9	ПК-13	ПК-15
Семестр 10				
Раздел 1	+			+
Семестр 11				
Раздел 1	+		+	
Раздел 2		+		
Раздел 3		+		
Семестр 12				
Раздел 2		+	+	
Раздел 3		+	+	+
Раздел 4			+	+

6. Формы оценочных средств в соответствии с формируемыми компетенциями

Код компетенции	Формы оценочных средств	
	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ПК-7	Тесты Устный опрос, собеседование	Тесты Устный опрос, собеседование
ПК-9	Тесты Устный опрос, собеседование	Тесты Устный опрос, собеседование
ПК-13	Тесты Устный опрос, собеседование	Тесты Устный опрос, собеседование
ПК-15	Тесты Устный опрос, собеседование	Тесты Устный опрос, собеседование

7. Текущий контроль (в 10 и 12 семестрах)

Формы контроля из РПД дисциплины	количество примерных заданий
Тесты	10 вопросов
Устный опрос, собеседование	контрольные вопросы по темам раздела

10 семестр

7.1. Тестовый контроль (примеры):

1. Сколько существует групп интенсивности труда по нормам физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для взрослого трудоспособного населения?

1. 4 группы
2. 5 групп
3. 10 групп
4. 8 групп

5. 3 группы

2. Рекомендуемое потребление энергии для первой группы взрослого трудоспособного населения составляет:

1. 2550-2800 ккал
2. 3900-4300 ккал
3. 3450-3700 ккал
4. 2950-3200 ккал
- 5. 2750-3000 ккал**

3. Какова продолжительность инкубационного периода при пищевом отравлении, вызванном кишечной палочкой?

1. 40-48 час
2. 1-1,5 час
3. 4-10 час
- 4. 48-72 час**
5. более 72 час

4. Приступая к гигиенической экспертизе партии продуктов с выяснения каких вопросов вы ее начинаете?

1. Осматриваете складские помещения
- 2. Знакомитесь с документами, характеризующими партию продуктов**
3. Проводите органолептические исследования
4. Производите выемку проб

5. Какое количество упаковок продуктов подлежит вскрытию при проведении гигиенической экспертизы партии продуктов?

1. Вскрываются все упаковки
2. 10-15% упаковок
3. Произвольно
- 4. Согласно ГОСТу или 5-10%**

6. Что представляет собой термин «лечебно-профилактическое питание»?

1. Физиологически полноценное питание здоровых людей учетом их пола, возраста, характера труда и др. факторов
2. Применение с лечебной или профилактической целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для больных
3. Питание людей с хроническими заболеваниями вне обострений
- 4. Специально составленные горячие завтраки и обеды, комплекс витаминных препаратов, молоко, направленные на оздоровление организма человека**

7. Имеет ли право главный специалист-эксперт в необходимых случаях возлагать на научно-исследовательские институты и лаборатории санитарно-эпидемиологического профиля, независимо от их подчиненности проведение гигиенической экспертизы?

1. Не имеет право
- 2. Имеет право**
3. Имеет право только после соответствующего разрешения вышестоящей инстанции
4. Проведение экспертизы возможно только с разрешения руководства института или лаборатории

8. Группы интенсивности труда для взрослого трудоспособного населения подразделяются на сколько возрастных подгрупп?

1. Три
2. Четыре
3. Пять
4. Один
5. Шесть

9. Энерготраты организма в состоянии полного покоя, обеспечивающие все функции всех органов в системе и поддержание температуры тела- это:

1. Общий обмен
2. Суточные
3. На различные виды деятельности
4. **Основной обмен**
5. СДДП

10. Основные источники патогенных штаммов кишечной палочки?

1. Насекомые и моллюски
2. Ракообразные и грызуны
3. **Люди и животные**
4. Почва и воздух

7.2. Собеседование (Перечень вопросов)

1. Гигиена питания как наука, изучающая факторы окружающей среды, воздействующие на организм человека и влияющие на здоровье.
2. Вопросы гигиены питания в "Законе о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ".
3. Гигиенические требования к рациональному питанию человека в различных условиях его жизни и деятельности. Энергетическая ценность питания, гипокинетические состояния и энергетический баланс.
4. Сбалансированность питания по содержанию основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, в разные возрастные периоды и в зависимости от характера труда.
5. Биологически активные вещества и их роль в питании.
6. Режим питания как основа рационального питания. Значение режима питания и требования к нему.
7. Белково-энергетическая полноценность. Удовлетворение энергетической и белковой потребности и факторы, влияющие на нее.
8. Проблема белковой полноценности питания и пути ее решения в РФ. Значение заменимых и незаменимых аминокислот. Белковая недостаточность.
9. Значение белка для организма. Продукты – источника полноценного белка. Потребности в белке независимо от возраста и рода деятельности.
10. Жиры и их значение в питании. Классификация. Нормирование их для различных групп населения. Энергетическая и биологическая ценность.
11. Состав жира. Фосфатиды и стерины в пищевых продуктах, их роль и значение. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза.
12. Гигиеническая оценка жиров животного происхождения и растительных жиров. Эссенциальные полиненасыщенные жирные кислоты, их биологическая роль и значение в жизнедеятельности организма.
13. Углеводы, их роль и значение в питании. Значение углеводов в энергетическом обмене. Потребность в углеводах в различных условиях жизни и деятельности человека.
14. Классификация углеводов. Пищевые продукты, содержащие различные углеводы. Биологическая роль пектиновых веществ и клетчатки. Рафинированные и защищенные углеводы.

15. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Основные группы витаминов и их классификация. Потребность в витаминах в различных условиях жизни и деятельности человека.
16. Витаминизация готовой продукции. Биологическая роль и ценность витаминов группы В, потребность и источники, симптомы недостаточности.
17. Биологическая роль витамина С, недостаточность, потребность и источники.
18. Биологическая роль жирорастворимых витаминов. Витамин Е, потребность, источники, симптомы недостаточности.
19. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов. Макро- и микроэлементы.
20. Минеральные элементы щелочного и кислотного действия. Роль и значение кальция, фосфора, калия, натрия и магния.
21. Источники минеральных веществ. Биомикроэлементы, их роль в обменных процессах.
22. Болезни, связанные с повышенным и пониженным поступлением в организм минеральных веществ. Эндемические заболевания и их профилактика.
23. Особенности питания в детском и подростковом возрасте. Потребность в пищевых и биологически активных веществах в различные периоды роста и развития организма.
24. Гигиенические принципы построения питания лиц пожилого возраста (старческого). Липотропная и антисклеротическая направленность питания. Режим питания.

12 семестр

7.1. Тестовый контроль (примеры):

1. Какой документ составляется по результатам гигиенической экспертизы пищевых продуктов?

1. Акт
2. Протокол
3. Справка
4. Заключение

2. Кто осуществляет экспертизу продуктов при заготовке и убойе животных. При торговле на рынках и ярмарках?

1. Госинспекция по качеству товаров и торговле
2. Ведомственная госсанэпид служба
3. **Ветеринарная служба**
4. Центры госсанэпиднадзора

3. По истечении какого срока разрешается строительство пищевого объекта на месте бывшего кладбища?

1. 10 лет
2. 15 лет
3. **20 лет**
4. 40 лет

4. В каком документе отражается непосредственно работа специалиста-эксперта на объекте?

1. Годовой план работы отделения
2. Квартальный план работы
3. **Индивидуальный план-график**
4. Понедельный график работы

5. Преимущественно какими методами пользуются врачи-гигиенисты при изучении питания отдельных групп населения?

1. Балансовый
2. Бюджетный
- 3. Опросно-весовой**
4. Весовой
5. Физиологический

6. Какая формулировка наиболее полно отражает понятие «статус питания»?

1. Состояние фактического питания отдельных групп населения
2. Состояние физического развития в зависимости от питания
3. Различные варианты режима питания отдельных групп населения
- 4. Состояние здоровья в зависимости от питания**

7. В каких пределах чаще всего колеблется инкубационный период при сальмонеллезах?

- 1. 6-24 часа**
2. 1-1,5 часа
3. 25-30 часов
4. менее 5 часов

8. Какая температура должна быть внутри мясных изделий для предупреждения сальмонеллеза?

1. 50-70 °С
- 2. не менее 80 °С**
3. 70-75 °С
4. 75-78 °С

9. Кто проводит экспертизу качества пищевых продуктов при их выработке на предприятиях пищевой промышленности?

1. Центры госсанэпиднадзора, гос.инспекция по качеству
2. Ведомственная санитарная служба, гос.инспекция по качеству
- 3. Ведомственная инспекция по качеству, ведомственная санитарная служба**
4. Госинспекция по качеству, ветеринарная служба

10. Кто устанавливает сортность пищевых продуктов и изделий?

1. Роспотребнадзор
2. Ведомственная санитарная служба
- 3. Гос.инспекция по качеству товаров и торговли**
4. Ветеринарная служба

7.2. Собеседование (Перечень вопросов)

1. Деонтологические принципы и основные направления в деятельности врача по гигиене питания. Методы и формы работы.
2. Ведомственная санитарная служба, ее функции по осуществлению санитарно-эпидемиологического контроля.
3. Взаимоотношения и связь государственной санитарной службы с ведомственной и ветеринарной службами, государственной инспекцией по качеству пищевых продуктов.
4. Основные направления и объем работы ЦГЭ по проведению предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания.
5. Цели и задачи предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания.
6. Порядок согласования проектов, материалов, представляемых в ЦГЭ при согласовании проектов предприятий общественного питания, пищевой промышленности, торговли.

7. Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов пищевой посуды, тары, оборудования и упаковочных материалов.
8. Текущий санитарный надзор. Основные направления и объем работы.
9. Цель и основные задачи текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый текущий санитарный надзор. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора.
10. Типы предприятий общественного питания. Санитарные требования к участку, размещению, внутренней планировке, оборудованию.
11. Санитарный режим в предприятиях общественного питания с полным циклом. санитарные требования к технологическому процессу.
12. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу в кондитерском производстве и санитарному режиму.
13. Санитарная охрана продуктов питания и ее значение в обеспечении их биологической ценности и санитарно-эпидемиологической безупречности.
14. Характер и объем санитарной охраны пищевых продуктов, осуществляемой органами и учреждениями санэпидслужбы.
15. Гигиеническая экспертиза продуктов, ее гигиеническое и правовое значение. отбор образцов, лабораторное исследование. Оформление заключений по результатам санитарной экспертизы пищевых продуктов. Порядок уничтожения и других видов обезвреживания пищевых продуктов.
16. Ведомственная санитарная служба, ее функции по осуществлению санитарно-эпидемиологического контроля.
17. Задачи гигиены питания в связи с использованием сточных вод животноводческих комплексов и промышленных предприятий для орошения сельхозугодий.
18. Санитарный надзор за изделиями из синтетических полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
19. Схема санитарно-гигиенической /оценки/ экспертизы посуды и материалов из пластмасс, контактирующих с пищевыми продуктами.
20. Органолептическая оценка изделий из пластмасс, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Понятие о модельной среде.
21. Пестициды, применение в сельском хозяйстве. Классификация пестицидов. Стойкие пестициды и их характеристика. Мероприятия по предупреждению острых отравлений пестицидами. Нормирование пестицидов в пищевых веществах и продуктах.
22. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые.
23. Санитарно-гигиенические правила приема на работу на предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
24. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю в предприятиях общественного питания.
25. Роль лабораторного контроля в практической работе санитарного врача по гигиене питания.

8. Промежуточная аттестация (11 семестр)

Формы промежуточной аттестации из РПД дисциплины	Количество примерных заданий
Тесты	10 вопросов
Собеседование	Все контрольные вопросы по дисциплине

8.1. Тестовый контроль (примеры)

Перечень типовых тестовых заданий для промежуточной аттестации (экзамен) с эталонами ответов.

1. Каков срок хранения охлажденных субпродуктов в торговой сети при температуре 4-8 гр?

1. 6 ч
2. 12 ч
- 3. 24 ч**
4. 36 ч
5. 48 ч

2. Куда следует добавлять жирорастворимые витамины?

1. В первые блюда
2. В третьи блюда
- 3. В гарниры вторых блюд**
4. В первые и третьи блюда

3. Какой продукт обладает слабым сокогонным действием?

1. Грибной отвар
2. Редька
3. Горчица
- 4. Отварная рыба**
5. Лук

4. Какие из названных клинических симптомов характерны для С-витаминной недостаточности?

- 1. Разрыхленность десен**
2. Красная кайма на губах (хейлоз)
- 3. Трещины губ**
- 4. Кровоточивость десен при чистке зубов**
5. Трещины и корочки в углах рта (ангулярный стоматит)
6. Сухой ярко-красный или отечный бороздчатый язык
7. Болезненность икроножных мышц
8. Парестезии и гиперэстезии
9. Цианоз губ, носа, ушей, ногтей

5. Сколько часов может храниться отварное мясо в сети общественного питания при температуре 4-8 градусов?

- 1. 6 ч**
2. 12 ч
3. 24 ч
4. 48 ч
5. 36 ч

6. На какую сторону света следует ориентировать цеха с повышенным тепловым режимом?

1. На юг
2. На восток
- 3. На север**
4. На запад

7. Укажите продолжительность инкубационного периода при отравлении мухомором?

- 1. 1-4 ч**
2. 5-7 ч
3. 8-10 ч
4. 12-24 ч

8. В каких из перечисленных растительных продуктах чаще всего отмечается повышенное содержание нитратов?

1. Фрукты
2. Ягоды
3. Бахчевые культуры
- 4. Корнеплоды**

9. На какое количество профессиональных групп разделено все взрослое трудоспособное население по потребности в калориях, белках, жирах, углеводах и витаминах?

1. На 3 гр
2. На 4 гр
- 3. На 5 гр**
4. На 6 гр

10. Для какого пищевого отравления характерны симптомы: схваткообразные боли в животе, рвота, чаще многократная, жидкий стул нередко с примесью крови?

- 1. Отравление, вызываемое Pr.vulgaris**
2. Ботулизм
3. Стафилококковый токсикоз
4. Отравление, вызванное кишечной палочкой

Шкала оценивания тестового контроля:

Процент правильных ответов	Отметки
100-91	отлично
90-81	хорошо
80-71	удовлетворительно
Менее 71	неудовлетворительно

8.2. Собеседование (перечень вопросов к экзамену)

1. Изучение питания населения как основа улучшения структуры питания. Рациональное питания. Критерии оценки состояния фактического питания населения.
2. Статистико-экономические и социально-гигиенические методы изучения питания населения.
3. Принципы разделения трудоспособности населения по группам интенсивного труда. Особенности питания промышленных рабочих.
4. Количественная и качественная характеристика питания лиц умственного труда, рабочих промышленности сельскохозяйственного производства.
5. Питание механизаторов сельского хозяйства и других сельскохозяйственных рабочих. Особенности организации питания на полевых станках.
6. Основные принципы организации лечебно-профилактического питания промышленных рабочих. Правила выдачи витаминов.
7. Осуществление государственного и санитарного надзора за применением лечебно-профилактического питания, выдачей молока и витаминов.
8. Принципы построения лечебного питания в стационарах лечебно-профилактических учреждений. Система назначения.
9. Особенности диетврача (диетсестры) в лечебно-профилактическом учреждении. Принципы построения меню-диет.

10. Диетическое питание как лечебный и профилактический фактор. Основные принципы организации диетического питания.
11. Требования к пищеблоку лечебно-профилактических учреждений. Виды кулинарной обработки диетических блюд.
12. Порядок получения диетпитания, контроль за диетическим питанием и ведение документации врачом-диетологом столовой. Организация обслуживания нуждающихся в диетпитании, санитарно-гигиенический контроль за диетическими столовыми.
13. Хлеб и хлебобулочные изделия. Их пищевая ценность, гигиенические требования к качеству. Профилактика дефектов хлеба, поражения (плесенью и бактериями).
14. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса, значение мяса в питании. Мясо как источник незаменимых эссенциальных компонентов. Экстрактивные вещества.
15. Болезни, связанные с употреблением мяса. Санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.
16. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Особенности технологического производства колбас, имеющие санитарно-эпидемиологическое значение. Особоскорпортящиеся виды колбасных изделий.
17. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании, пищевая и биологическая ценность. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы.
18. Пищевая и биологическая ценность молока. Казеиновое и альбуминовое молоко. Особое значение молока в питании детей, людей пожилого возраста и больных. Эпидемиологическая роль молока. Показатели качества молока.
19. Санитарно-эпидемиологическое значение молока. Роль молока в возникновении кишечных инфекций и пищевых отравлений. Условия получения молока с наименьшей бактериальной загрязненностью.
20. Роль молока и молочных продуктов в возникновении пищевых отравлений бактериальной природы. Гигиенические требования к качеству молока. Тепловая обработка молока.
21. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Пищевая и биологическая роль в питании крайних возрастных групп.
22. Значение овощей и плодов в питании. Овощи и плоды как поставщик биологически активных веществ.
23. Чужеродные вещества. Их классификация. Пути поступления чужеродных веществ в продукты питания.
24. Нитрозамины, их характеристика. Токсические свойства. Предшественники нитрозаминов. Пути поступления в продукты. Профилактические мероприятия.
25. Микотоксины, их характеристика. Этиология и патогенез, распространенность, профилактика.
26. Афлатоксикоз. Этиология. Свойства афлатоксинов и их действие на организм. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний, профилактика.
27. Фузариозы. Алиментарно-токсическая алейкия.
28. Антибиотики, встречающиеся в пищевых продуктах, пути их поступления, санитарно-эпидемиологическая роль.
29. Современные методы консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. Консервирование низкой и высокой температурой.
30. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений – токсикоинфекции, ботулизма, отравлений солями тяжелых металлов.
31. Пищевые добавки и гигиенические требования к ним. Классификация пищевых добавок.
32. Пищевые отравления. Определение понятия, классификация.
33. Пищевые токсикоинфекции. Определение понятия, этиология и патогенез. Общая характеристика вспышек.
34. Пищевые сальмонеллезы. Возбудители, источники и пути обсеменения пищевых продуктов, роль отдельных продуктов в возникновении заболевания, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.

- 35.** Пищевые токсикоинфекции колибактериальной, протейной и энтерококковой природы. Источники и пути обсеменения продуктов, роль отдельных продуктов в заболевании. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.
- 36.** Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спорообразующими микроорганизмами. Возбудители, источники и пути обсеменения пищевых продуктов, роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.
- 37.** Пищевые микробные токсикозы. Определение понятия, классификация, этиология и патогенез.
- 38.** Ботулизм. Характеристика возбудителя, свойства ботулинического токсина. Связь с определенными пищевыми продуктами, роль домашнего консервирования, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.
- 39.** Пищевые токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика возбудителя, свойства токсина, источники и пути заражения пищевых продуктов, роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.
- 40.** Пищевые отравления, вызываемые грибами. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, профилактика.
- 41.** Отравления примесями токсических, химических веществ (пестициды, соли тяжелых металлов, мономеры, пластификаторы и др.)
- 42.** Методика расследования и общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений.
- 43.** Деонтологические принципы и основные направления в деятельности врача по гигиене питания. Методы и формы работы.
- 44.** Ведомственная санитарная служба, ее функции по осуществлению санитарно-эпидемиологического контроля.
- 45.** Взаимоотношения и связь государственной санитарной службы с ведомственной и ветеринарной службами, государственной инспекцией по качеству пищевых продуктов.
- 46.** Основные направления и объем работы ЦГЭ по проведению предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания.
- 47.** Цели и задачи предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания.
- 48.** Порядок согласования проектов, материалов, представляемых в ЦГЭ при согласовании проектов предприятий общественного питания, пищевой промышленности, торговли.
- 49.** Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов пищевой посуды, тары, оборудования и упаковочных материалов.
- 50.** Текущий санитарный надзор. Основные направления и объем работы.
- 51.** Цель и основные задачи текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый текущий санитарный надзор. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора.
- 52.** Типы предприятий общественного питания. Санитарные требования к участку, размещению, внутренней планировке, оборудованию.
- 53.** Санитарный режим в предприятиях общественного питания с полным циклом. санитарные требования к технологическому процессу.
- 54.** Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу в кондитерском производстве и санитарному режиму.
- 55.** Санитарная охрана продуктов питания и ее значение в обеспечении их биологической ценности и санитарно-эпидемиологической безупречности.
- 56.** Характер и объем санитарной охраны пищевых продуктов, осуществляемой органами и учреждениями санэпидслужбы.
- 57.** Гигиеническая экспертиза продуктов, ее гигиеническое и правовое значение. отбор образцов, лабораторное исследование. Оформление заключений по результатам санитарной экспертизы пищевых продуктов. Порядок уничтожения и других видов обезвреживания пищевых продуктов.

58. Ведомственная санитарная служба, ее функции по осуществлению санитарно-эпидемиологического контроля.
59. Задачи гигиены питания в связи с использованием сточных вод животноводческих комплексов и промышленных предприятий для орошения сельхозугодий.
60. Санитарный надзор за изделиями из синтетических полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
61. Схема санитарно-гигиенической /оценки/ экспертизы посуды и материалов из пластмасс, контактирующих с пищевыми продуктами.
62. Органолептическая оценка изделий из пластмасс, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Понятие о модельной среде.
63. Пестициды, применение в сельском хозяйстве. Классификация пестицидов. Стойкие пестициды и их характеристика. Мероприятия по предупреждению острых отравлений пестицидами. Нормирование пестицидов в пищевых веществах и продуктах.
64. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые.
65. Санитарно-гигиенические правила приема на работу на предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
66. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю в предприятиях общественного питания.
67. Роль лабораторного контроля в практической работе санитарного врача по гигиене питания.

Критерии оценивания собеседования:

Отметка	Дескрипторы		
	прочность знаний	умение объяснять сущность явлений, процессов, делать выводы	логичность и последовательность ответа
отлично	прочность знаний, знание основных процессов изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владением терминологическим аппаратом; логичностью и последовательностью ответа	высокое умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры	высокая логичность и последовательность ответа
хорошо	прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; свободное владение монологической речью, однако допускается одна - две неточности в ответе	умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; однако допускается одна - две неточности в ответе	логичность и последовательность ответа
удовлетворительно	удовлетворительные знания процессов изучаемой предметной области, ответ, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	удовлетворительное умение давать аргументированные ответы и приводить примеры; удовлетворительно сформированные навыки анализа явлений, процессов. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	удовлетворительная логичность и последовательность ответа
неудовлетворительно	слабое знание изучаемой предметной области, неглубокое раскрытие темы; слабое знание основных вопросов	неумение давать аргументированные ответы	отсутствие логичности и последовательности

	теории, слабые навыки анализа явлений, процессов. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа		ности ответа
--	--	--	--------------

9. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии	Уровни сформированности компетенций		
	Пороговый	Достаточный	Высокий
	Компетенция сформирована. Демонстрируется пороговый, удовлетворительный уровень устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности, устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Показатели оценивания компетенций и шкалы оценки

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или удовлетворительный (пороговый) уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (зачтено) или достаточный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции
Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать знания при решении заданий, отсутствие самостоятельности в применении умений. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована на удовлетворительном уровне.	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных образцам, что подтверждает наличие сформированной компетенции на более высоком уровне. Наличие такой компетенции на достаточном уровне свидетельствует об устойчиво закрепленном практическом навыке	Обучающийся демонстрирует способность к полной самостоятельности в выборе способа решения нестандартных заданий в рамках дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне.

ЧЕК-ЛИСТ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ ПРОЦЕДУРЫ при использовании бально-рейтинговой системы оценивания (в случае завершения изучения дисциплины экзаменом)

№	Экзаменационное мероприятие*	Баллы
---	------------------------------	-------

1	Тестовый контроль	10
2	Собеседование (5 вопросов)	90
Итого за экзаменационную процедуру максимальное кол-во баллов:		100

* Указываются конкретные виды, этапы проведения экзаменационной процедуры, баллы за каждый из этапов, из расчета max 100 баллов в целом за экзаменационную процедуру.

ЧЕК-ЛИСТ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ ПРОЦЕДУРЫ

(чек-лист для второй (комиссионной) пересдачи в случае, если изучение дисциплины завершается зачётом, дифференцированным зачётом, экзаменом)

№	Экзаменационное мероприятие*	Баллы
1	Тестовый контроль	10
2	Собеседование (5 вопросов)	90
Итого за экзаменационную процедуру максимальное кол-во баллов:		100

* Указываются конкретные виды, этапы проведения экзаменационной процедуры, баллы за каждый из этапов, из расчета max 100 баллов в целом за экзаменационную процедуру.