

**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 № 4

« 09 » 04 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
« 15 » 04 2024 г.
№ 195

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Гигиена питания»

по основной специальности:
гигиена питания

Трудоемкость: *144 часов*

Форма освоения: *очная*

Документ о квалификации: *удостоверение о повышении квалификации*

Ростов-на-Дону, 2024

Дополнительная профессиональная программа *повышения квалификации «Гигиена питания»* обсуждена и одобрена на заседании кафедры *гигиены № 2* факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

И.о. заведующего кафедрой гигиены Мусиенко С.А.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Квасов Алексей Романович, профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.
2. Симилейская Бэлла Сергеевна, к.м.н., заведующая – врач по общей гигиене токсиколого-гигиенической лаборатории Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Гигиена 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 Мусиенко С.А.

Состав рабочей группы:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Мусиенко Сергей Анатольевич	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.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	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
4.	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
5.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
7	Алексеев Сергей Павлович	к.м.н.	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 32.08.02. гигиена питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 октября 2014 г. № 34422.
- 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 – Гигиена питания

1.3. Цель реализации программы

Совершенствование имеющихся и приобретение новых профессиональных компетенций в деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека, проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в области гигиены питания, качественное расширение области знаний, умений и профессиональных навыков, востребованных при выполнении обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическое дело*

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 осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг)	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
<i>A:</i>	<i>A/01.7</i>	<i>Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей</i>
<i>A:</i>	<i>A/02.7</i>	<i>Выдача санитарно-эпидемиологических заключений</i>
ОТФ (Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека)	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
<i>B:</i>	<i>B/01.7</i>	<i>Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</i>
<i>B:</i>	<i>B/02.7</i>	<i>Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</i>

1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2

ПК	Описание компетенции	Код ТФ проф-стандарта
ПК-1	готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	A/01.7
	должен знать: <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; - правовые основы в области защиты прав потребителей; - принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окру- 	

	<p>жающей среды на организм;</p> <p>-основные принципы построения здорового образа жизни</p>	
	<p>должен уметь:</p> <p>-применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;</p> <p>- формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <p>- пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности;</p> <p>- производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</p> <p>- определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду</p>	
	<p>должен владеть:</p> <p>- провести проверку информации в документах, представленных лицами, подлежащими проверке;</p> <p>- обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг;</p> <p>- методом отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний:</p> <p>- методами проведения экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда;</p> <p>- методам составление и (или) оценка экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан; составление акта расследования; составление акта проверки</p>	
ПК-2	<p>готовность к выдаче санитарно-эпидемиологических заключений</p>	
	<p>должен знать:</p> <p>- законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-</p>	A/02.7

	<p>эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека; - санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест 	
	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; - формулировать выводы на основе полученных результатов; - пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 	
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка заключения с предложением принять решение о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии/ несоответствии факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, проектной документации государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям; - внесение в реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям видов деятельности (работ, услуг); - сообщение заявителю о готовности санитарно-эпидемиологического заключения к выдаче; - выдача санитарно-эпидемиологического заключения 	
ПК-3	<p>готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в области сельскохозяйственного производства, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации; - цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производ- 	В/01.7

	<p>ственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований - методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; - санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; - Виды эпидемиологических исследований и их предназначение. 	
	<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, доказательств угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлечло) допущенное нарушение; - производить отбор образцов для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы. 	
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации; - методами выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов; - изучением представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность; - определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции/среде обитания; - определением класса опасности веществ в составе продукции/среде обитания; - Выбор испытательной лаборатории (центра), аккредитован- 	

	<p>ной в установленном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведением лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка; - экспертизой результатов лабораторных испытаний, применение при необходимости расчетных методов; - Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания; - оформлением 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; - отбором проб материала от контактных лиц в очаге заболевания, проб окружающей среды 	
ПК-4	<p>Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</p>	
	<p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные физико-химические, математические естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; - принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям; - основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем; - санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы; - санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы; - принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции); - методика оценки риска для здоровья населения; - принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов; - методы медицинской генетики для организации мониторинга 	В/02.7

	за отдаленными последствиями экологических воздействий	
	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения; - квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; - прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; - давать оценку эффективности профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки. 	
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города; - методиками определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга; - методиками проведение ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений; - разработка оздоровительных мероприятий; - методами сбора, хранения, обработки и систематизации данных наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте, передача информации в федеральный информационный фонд 	

1.5 Форма обучения

График обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Форма обучения			
очная	6	6	4 недели, 24 дня

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Гигиена питания», в объёме 144 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	Специальные дисциплины											
1.1	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	12	6	-	6	-	6	-	-	6	ПК-5	ПА
1.2	Пищевые отравления и их профилактика	12	6	-	6	-	6	-	-	6	ПК-1	ПА
1.3	Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	18	12	6	-	6	6	-	6	-	ПК-2	ПА
1.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	12	6	2	4	-	6	-	6	-	ПК-2	ПА
1.5	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	12	6	-	6	-	6	-	-	6	ПК-3	ПА
1.6	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	12	6	-	6	-	6	6	-	-	ПК-4	ПА
1.7	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и	6	6	4	2	-	-	-	-	-	ПК-4	ПА

	торговли											
1.8	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	12	6	-	6	-	6	6	-	-	ПК-5	ПА
1.9	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	6	6	-	6	-	-	-	-	-	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4	ПА
1.10	Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы	12	12	6	-	6	-	-	-	-	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4	ПА
1.11	Аттестационная работа	12	12	-	12	-	-	-	-	-	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4	ПА
	Всего часов (специальные дисциплины)	126	84	18	54	12	42	12	12	18		-
2	Смежные дисциплины											
2.1	Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере здравоохранения	12	12	8	-	4	-	-	-	-		
	Итоговая аттестация	6										Зачет/экзамен
	Всего часов по программе	144	96	26	54	16	42	12	12	18		

2.2. Календарный учебный график.

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

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

МОДУЛЬ 1

рабочая программа специальных дисциплин

Название модуля: *Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1	Теоретические основы рационального питания
1.2	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения
1.3	Государственная политика в области питания населения
1.4	Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью
1.5	Лечебно-профилактическое и диетическое питание
1.6	Правила бесплатной выдачи молока

МОДУЛЬ 2

Название модуля: *Пищевые отравления и их профилактика*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Современная классификация пищевых отравлений
2.2	Пищевые отравления микробной природы
2.3	Пищевые отравления немикробной природы
2.4	Расследование пищевых отравлений

МОДУЛЬ 3

Название модуля: *Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
3.1	Химическая безопасность пищевых продуктов
3.2	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
3.3	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением
3.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
3.5	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
3.6	Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении

МОДУЛЬ 4

Название модуля: *Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
4.1	Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных строительством, реконструкцией объектов в эксплуатацию

МОДУЛЬ 5

Название модуля: *Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
5.1	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий
5.2	Гигиенические требования к проектированию санитарно-технических систем на пищевых объектах

МОДУЛЬ 6

Название модуля: *Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
6.1	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности
6.2	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности
6.3	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности
6.4	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности
6.4	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности
6.5.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности
6.6	Гигиенические требования к устройству предприятий по производству хлеба
6.7	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности

МОДУЛЬ 7

Название модуля: *Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
7.1	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
7.2	Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания
7.3	Санитарный режим на предприятиях общественного питания
7.4	Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами
7.5	Санитарный режим на предприятиях торговли

МОДУЛЬ 8

Название модуля: *Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
8.1	Организация экспертизы пищевых продуктов
8.2	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

МОДУЛЬ 9

Название модуля: *Санитарно-гигиенические лабораторные исследования*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
9.1	Организация, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторий в системе Роспотребнадзора
9.2	Основные цели и задачи лабораторий по гигиене питания
9.3	Планирование работы лабораторий по гигиене питания, их аккредитация, метрология и стандартизация
9.4	Современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов
9.5	Электрохимические методы анализа пищевых продуктов
9.6	Основные принципы полярографического анализа
9.7	Основные принципы хроматографии
9.8	Спектральные методы анализа
9.9	Методы анализа пищевой ценности продовольственного сырья и рационов
9.10	Методы определения основных пищевых веществ
9.11	Методы определения калорийности
9.12	Отбор проб пищевых продуктов и воды
9.13	Методы и порядок отбора проб
9.14	Подготовка проб к испытанию, составление образца
9.15	Оформление протокола исследования на взятый образец
9.16	Методы исследования материалов, тары, посуды, контактирующих с пищевыми продуктами
9.17	Методы исследования полимерных материалов
9.18	Методы исследования фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды
9.19	Методы исследования металлической посуды

МОДУЛЬ 10

Название модуля: *Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
10.1	Правовые основы деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
10.2	Организация деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
10.3	Кадровое обеспечение органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
10.4	Финансирование деятельности бюджетных организаций Роспотребнадзора
10.5	Организация и осуществление контрольно-надзорных мероприятий
10.6	Законодательное обеспечение надзорных мероприятий
10.7	Защита прав потребителей

Рабочая программа смежных дисциплин

Название модуля: **Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере здравоохранения**

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
8.1.1	Обороноспособность и национальная безопасность Российской Федерации
8.1.1	Основы национальной безопасности Российской Федерации
8.1.2	Законодательное и нормативное правовое регулирование в области и охраны госу-
8.2	Основы мобилизационной подготовки экономики Российской Федерации
8.1	Законодательное нормативное правовое обеспечение мобилизационной подготовки и мобилизации в Российской Федерации
8.3	Мобилизационная подготовка здравоохранения Российской Федерации
8.3.1	Специальное формирования здравоохранения (СФЗ), их место и роль в современной системе лечебно–эвакуационного обеспечения войск
8.4	Организация медицинского обеспечения боевых действий войск
8.4.1	Современные средства вооруженной борьбы
8.4.2	Задачи и организация медицинской службы ВС РФ в военное время
8.4.3	Современная система лечебно–эвакуационного обеспечения войск
8.4.4	Состав и предназначение органов управления, частей и соединений медицинской
8.4.5	Основы управления медицинской службой в бою (операции)
8.5	Хирургическая патология в военное время
8.5.1	Комбинированные поражения
8.6	Терапевтическая патология в военное время
8.6.1	Радиационные поражения

Название модуля: **Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере здравоохранения»**

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
8.2.1	Обороноспособность и национальная безопасность Российской Федерации
8.2.1.1	Основы национальной безопасности Российской Федерации
8.2.1.2	Законодательное и нормативное правовое регулирование в области и охраны госу- дарственной тайны
8.2.2	Основы мобилизационной подготовки экономики Российской Федерации
8.2.2.1	Законодательное нормативное правовое обеспечение мобилизационной подготов- ки и мобилизации в Российской Федерации
8.2.3	Мобилизационная подготовка здравоохранения Российской Федерации
8.2.3.1	Специальное формирования здравоохранения (СФЗ), их место и роль в современ- ной системе лечебно–эвакуационного обеспечения войск
8.2.3.2	Подвижные медицинские формирования. Задачи, организация, порядок работы
8.2.4	Государственный материальный резерв
8.2.4.1	Нормативное правовое регулирование вопросов формирования, хранения, накоп- ления и освежения запасов мобилизационного резерва
8.2.5	Избранные вопросы медицины катастроф
8.2.5.1	Организация и основы деятельности службы медицины катастроф (СМК)
8.2.6	Хирургическая патология в военное время
8.2.6.1	Комбинированные поражения
8.2.7	Терапевтическая патология в военное время
8.2.7.1	Заболевания внутренних органов при травматических повреждениях

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Форма(ы) промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде ПА - по каждому учебному модулю Программы. Форма ПА – *зачёт*. 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 и собеседования с обучающимся, и защиты итоговой научно-практической работы.

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

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ВОПРОС

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
удовлетво-	удовлетворительные знания	удовлетворительное уме-	удовлетвори-

рительно	процессов изучаемой предметной области, ответ, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	ние давать аргументированные ответы и приводить примеры; удовлетворительно сформированные навыки анализа явлений, процессов. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	тельная логичность и последовательность ответа
неудовлетворительно	слабое знание изучаемой предметной области, неглубокое раскрытие темы; слабое знание основных вопросов теории, слабые навыки анализа явлений, процессов. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа	неумение давать аргументированные ответы	отсутствие логичности и последовательности ответа

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 задачу	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

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

2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде вопросов, 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, техниче-
---	---

	ских средств обучения и т.д.
1.	<i>мультимедийный презентационный комплекс</i>
2.	<i>Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования</i>

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>Медицина катастроф : учебник / П. Л. Колесниченко [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 436с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
2.	<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>
3.	<i>Гигиена детей и подростков: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.С. Машидиева. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
4.	<i>Окружающая среда и здоровье населения: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машидиева [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 2, ЭК</i>
5.	<i>Радиационная гигиена: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина, Р.Ф. Комарова [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 135 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
6.	<i>Коммунальная гигиена: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова [и др.]. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017.- 339 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 5, ЭК</i>
7.	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, А.А. Гудилка, А.А. Скопина. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ - 2017. – 112с. - 3, ЭК</i>

8.	<i>Гигиена труда: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина, Л.В. Кабанец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 110 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> - 3, ЭК
9.	<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</i> - 3, ЭК
10.	<i>Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машидиева – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2018. –164 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> 5, ЭК
11.	<i>Современные методы оценки физических факторов: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина [и др.]. - Ростов-на-Дону: РостГМУ - 2018. – 231с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> - 5, ЭК

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	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
7	Scopus / ElsevierInc., ReedElsevier. – Philadelphia: ElsevierB.V., PA. – URL: http://www.scopus.com/ по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации(<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
8	WebofScience/ ClarivateAnalytics. - URL: http://apps.webofknowledge.com по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации(<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
9	Единое окно доступа к информационным ресурсам. - URL: http://window.edu.ru/	Открытый доступ
10	Российское образование. Федеральный образовательный портал. - URL: http://www.edu.ru/index.php	Открытый доступ
11	Словари онлайн. - URL: http://dic.academic.ru/	Открытый доступ
12	Официальный интернет-портал правовой информации. - URL: http://pravo.gov.ru/	Открытый доступ

13	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России. - URL: http://www.femb.ru/feml/ , http://feml.scsml.rssi.ru	Открытый доступ
14	Медицинский Вестник Юга России. - URL: https://www.medicalherald.ru/jou гили с сайта РостГМУ	Открытый доступ
15	Всемирная организация здравоохранения. - URL: http://who.int/ru/	Открытый доступ
16	Evrika.ru информационно-образовательный портал для врачей. – URL: https://www.evrika.ru/	Открытый доступ
17	Med-Edu.ru: медицинский видеопортал. - URL: http://www.med-edu.ru/	Открытый доступ
18	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
6.	Мусяенко Сергей Анатольевич	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
7.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
8.	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
9.	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
10.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

7	Алексеев Сергей Павлович	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
---	--------------------------	--------	---	--------------------------------------

Приложение №1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

к дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации врачей «Гигиена питания» со сроком освоения
144 академических часов по специальности
«Гигиена питания».

МОДУЛЬ 1

Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения

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	Е-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения
14	Тема	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

1	1.1	1			
			Преобладание ассимиляции над диссимиляцией наблюдается у здорового человека в среднем		
	*		до 25 лет		
			до 30 лет		
			до 35 лет		
			40 лет		
1	1.5	2			
			Проявлениями энергетического баланса у детей являются		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
			преобладание ассимиляции над диссимиляцией		
	*		оптимальные показатели роста и развития		
			преобладание диссимиляции над ассимиляцией		
1	1.5	3			
			Проявлениями энергетического баланса у взрослых являются		
			оптимальные показатели роста и развития		
	*		стабильность массы тела		
			показатели развития		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
1	1.5	4			
			Основной обмен - это		
			расход энергии при физической деятельности		
	*		энергозатраты на поддержание жизненно важных процессов в покое		

			расход энергии в начале физической и умственной деятельности		
			расход на метаболизацию пищевых веществ в покое		
1	1.5	5			
			Определяющим фактором энергетической потребности человека является		
			только физическая деятельность		
	*		умственная и физическая деятельность		
			основной обмен		
			основной обмен и физическая деятельность		
1	1.4	6			
			Надежным уровнем поступления белка является		
			1 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
	*		0,6 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
			1,2 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
			0,8 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
1	1.5	7			
			При обычном смешанном питании пищевой термогенез составляет		
	*		10 %		
			5%		
			15%		
			20 %		
1	1.4	8			
			Наиболее значимыми источниками энергии, поступающей с пищей, являются		
			белки		

			жиры		
	*		углеводы		
			органические кислоты		
1	1.4	9			
			Наибольший калорический коэффициент у		
			белков		
			углеводов		
	*		жиров		
			органических кислот		
1	1.1	10			
			В процессе метаболизма сахароза (столовый сахар) распадается на		
			глюкозу и галактозу		
			глюкозу и маннозу		
	*		глюкозу и фруктозу		
			раффинозу и глюкозу		

МОДУЛЬ 2

Пищевые отравления и их профилактика

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	gigiена2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Пищевые отравления и их профилактика
14	Тема	2.1,2.2, 2.3,2.4
15	Количество вопросов	10

16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

2	2.2	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		
2	2.2	2			
			Определяющим фактором, обеспечивающим поддержание желательной массы тела, являются		
			генетические особенности		
			образ жизни		
	*		питание		
			тренировки		
2	2.3	3			
			Нутриентом, способным нормализовать жировой обмен, является		
	*		ситостерины		
			холестерин		
			миристиновая и пальмитиновая кислоты		
			насыщенные жирные кислоты		
2	2.1	4			
			Наиболее подвержены контаминации		

			листериями		
	*		мягкие рассольные сыры		
			твердые сыры		
			полутвердые сыры		
			все виды сыров в одинаковой степени		
2	2.1	5			
			Принцип, заложенный в классификацию пищевых отравлений		
			этиологический		
			патогенетический		
	*		этиопатогенетический		
			клиническая картина заболевания		
2	2.2	6			
			Пищевые отравления учитываются по следующим показателям		
			количество заболевших на 100 000 населения		
			количество заболевших на 10 000 населения		
			количество заболевших в абс. цифрах		
	*		число случаев и количество заболевших		
2	2.2	7			
			Интенсивность образования маринотоксина часто связана с		
	*		временем года и характером питания рыб		
			видовой специфичностью рыб		
			способом кулинарной обработки рыбы		
			условиями хранения охлажденной рыбы		
2	2.3	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		
2	2.3	9			
			Употребление в пищу перечисленных правильно приготовленных субпродуктов способно вызвать отравление		
	*		поджелудочная железа и надпочечники		
			почки		
			лёгкие		
			кишечная оболочка		
2	2.4	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		

МОДУЛЬ 3

Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека

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	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год состав-	2021

	ления	
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
14	Тема	3.1, 3.2, 3.3,3.4,3.5,3.6
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

3	3.4	1			
			К антиалиментарным факторам относится		
			соланин		
	*		фитин		
			кумарин		
			амигдалин		
3	3.2	2			
			К природным токсинам относится		
			биогенный амины		
	*		кумарин		
			гликозиды		
			индолы		
3	3.2	3			
			К биологически активным соединениям пищи относится		
	*		производные ксантина		
			кумарин		
			оксалаты		
			ингибиторы ферментов		
3	3.1	4			
			К чужеродным соединениям антропогенного происхождения относится		
			алколоиды		
	*		бифенилы		

			оксалаты		
			микотоксины		
3	3.1	5			
			К патогенным микроорганизмам относятся		
			энтерококки		
	*		Listeriamonocytogenes		
			бактерии рода Proteus		
			E.coli		
3	3.2	6			
			К условно-патогенным микроорганизмам относятся		
			Listeriamonocytogenes		
	*		сульфитредуцирующиекlostридии		
			БГКП		
			дрожжи		
3	3.2	7			
			К санитарно-показательным микроорганизмам относятся		
			дрожжи		
	*		БГКП		
			молочно-кислые микроорганизмы		
			E. Coli		
3	3.4	8			
			Содержание гистамина контролируется в рыбе семейств		
	*		скумбриевых		
			сиговых		
			сомовых		
			тресковых		
3	3.1	9			
			К экологически обусловленным ксенобиотикам относятся		
			пестициды		
	*		N-нитрозамины		
			нитраты		

			гормоны и антибиотики		
3	3.3	10			
			Дезоксиниваленол является приоритетным загрязнителем для		
			мясных продуктов		
	*		зерновых продуктов		
			молочных продуктов		
			масложировых продуктов		

МОДУЛЬ 4

Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию

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	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию
14	Тема	4.1
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

4	4.1	1			
---	-----	---	--	--	--

			Величина санитарно-защитных зон для промышленных объектов и производств по обработке пищевых продуктов и вкусовых веществ колеблется в пределах		
			от 100 до 1000 м		
			от 50 до 500 м		
	*		от 50 до 1000 м		
			от 100 до 500 м		
4	4.1	2			
			При санитарно-эпидемиологической экспертизе проектов перепланировки, переоборудования, изменения технологических процессов пищевых объектов в целом его необходимо рассматривать		
			начиная с технологической части проекта		
			начиная с водоснабжения и канализации		
			начиная с генерального плана		
	*		учитывая поточность технологического процесса, движения персонала и посетителей		
4	4.1	3			
			При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов перепланировки, переоборудования, изменения технологических процессов пищевых объектов необходимо учитывать		
	*		профиль предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, его мощность		
			расположение предприятия и географической поясной зоне		
			возможность перепрофилирования предприятия		
			возможность увеличить мощность предприятия и вид сырья		

4	4.1	4			
			При осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов перепланировки, переоборудования, изменения технологических процессов пищевых объектов врач должен руководствоваться прежде всего		
	*		техническими регламентами		
			строительными нормами и правилами (СНИП)		
			ГОСТами		
			ведомственными нормами технологического проектирования (ВНТП)		
4	4.1	5			
			Показателями, характеризующими воздух рабочей зоны производственных помещений является		
			температура, относительная влажность воздуха, интенсивность теплового излучения, скорость движения воздуха и концентрация вредных веществ		
	*		температура, относительная влажность воздуха, концентрация вредных веществ и скорость движения воздуха		
			температура, абсолютная влажность воздуха, концентрация вредных веществ		
			температура, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха		
4	4.1	6			
			При проектировании водоснабжения на пищевых предприятиях должны быть учтены следующие обязательные требования		
			количество воды должно соответ-		

			ствовать нормам водопотребления; при недостатке воды можно уменьшить нормы водопотребления на 5%		
	*		количество воды должно быть достаточным для обеспечения производства и изготовления безопасной пищевой продукции		
			при недостатке воды можно уменьшить нормы водопотребления на 5%		
			количество воды должно соответствовать нормам водопотребления; при недостатке питьевой воды допускается техническая на технические нужды		
4	4.1	7			
			Освещение помещений пищевого предприятия должно быть		
			естественное, при отсутствии - компенсируется лампами накаливания		
			в производственных цехах естественное		
			в производственных цехах естественное, световые проемы располагают по широким сторонам помещений		
	*		оборудовано естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза		
4	4.1	8			
			Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой продукции, должны быть обязательно оборудованы		
	*		средствами естественной и механической вентиляции, конструкция которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции		
			локальными вытяжными вентиляци-		

			онными системами		
			сдувками над открытыми ёмкостями		
			устройствами сосредоточенной подачи воздуха		
4	4.1	9			
			Обязательным документом, используемым при экспертизе проектов пищевых предприятий, является		
	*		технический регламент		
			санитарные правила		
			ВНТП		
			СНИП и ВНТП		
4	4.1	10			
			Деятельность по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик - это		
			санитарно-эпидемиологическое обследование		
	*		санитарно-эпидемиологическое исследование		
			санитарно-эпидемиологическое испытание		
			санитарно-эпидемиологическая оценка		

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	Е-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания

10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий
14	Тема	5.1, 5.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

МОДУЛЬ 5

Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий

Список тестовых заданий

5	5.2	1			
			Крупные предприятия общественного питания должны иметь собственную санитарно-защитную зону радиусом		
			не менее 25 м		
	*		около 50 м		
			около 100 м		
			не менее 150 м		
5	5.2	2			
			Площадка мусоросборников должна располагаться от окон и дверей пищеблока на расстоянии		
			не менее 10 м		
	*		не менее 20 м		
			не менее 50 м		
			не менее 100 м		
5	5.2	3			
			В случае, если на предприятии допускается наличие одной охлаждаемой камеры, то температура в ней должна быть		
			0 С°		

	*		2 С°		
			4 С°		
			5 С°		
5	5.2	4			
			Складские помещения при проектировании необходимо размещать		
	*		на северной стороне здания		
			на южной стороне здания		
			на восточной стороне здания		
			на западной стороне здания		
5	5.2	5			
			При каком числе мест в зале предприятия общественного питания необходимо проектировать отдельные умывальные комнаты?		
			только более 70 мест		
	*		только более 100 мест		
			только более 150 мест		
			только более 200 мест		
5	5.2	6			
			Допускается ли совмещение туалетов для персонала и посетителей на предприятиях общественного питания?		
			да, допускается		
	*		нет, не допускается		
			да, допускается на предприятиях с числом мест в зале не более 20		
			да, допускается на предприятиях с числом мест в зале не более 40		
5	5.2	7			
			Производственные помещения должны быть ориентированы		
			окнами на юг		
			окнами на юго-запад		
	*		окнами на север		
			окнами на восток		

5	5.1	8			
			Для санитарной обработки яиц в кондитерском производстве оборудуют		
			2-х секционные ванны		
			3-х секционные ванны		
	*		4-х секционные ванны		
			количество ванн не регламентируется		
5	5.2	9			
			Температура воздуха в холодном цехе согласно санитарным требованиям должна быть		
			не менее 24 град С		
			не более 24 град С		
			не менее 18 град С		
	*		не более 18 град С		
5	5.2	10			
			Холодный цех должен быть максимально приближен к		
	*		раздаточной		
			овощному цеху		
			мясному цеху		
			кондитерскому цеху		

МОДУЛЬ 6

Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности

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	Е-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена питания

9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности
14	Тема	6.1,6.2,6.3,6.4,6.5,6.6,6.7
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

6	6.5	1			
			Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре		
			+/- 3 %		
			+/- 5 %		
	*		не допускается		
			+/- 4 %		
6	6.2	2			
			При взятии смывов с яичной скорлупы на содержание сальмонелл один тампон используют для исследования:		
	*		10 яиц		
			1 яйца		
			упаковочной единицы с яйцами		
			5 яиц		
6	6.2	3			
			Смывы на содержание сальмонелл берут с площади		
			не менее 50 кв см		
	*		не менее 100 кв см		
			не менее 10 кв см		
			не менее 30 кв см		

6	6.3	4			
			Энергетическую ценность блюд, отдельных приемов пищи или рационов питания определяют умножая количества белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные		
	*		4, 9 и 4 соответственно		
			4, 4 и 9 соответственно		
			9, 4 и 9 соответственно		
			9, 4 и 13 соответственно		
6	6.4	5			
			Суточная проба хранится в холодильнике в течение		
	*		48 часов		
			24 часов		
			срока годности продукции		
			12 часов		
6	6.2	6			
			Суточные пробы холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков отбирают в количестве:		
	*		не менее 100 г		
			не менее 200 г		
			не менее 50 г		
			не менее 250		
6	6.2	7			
			При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура первых блюд должна быть		
	*		не ниже 75 град С		
			не ниже 65 град С		
			не ниже 55 град С		
			не ниже 60 град С		
6	6.1	8			
			Установление соответствия конкретной продукции образцу и описанию,		

			т. е. заявленной о нем информации, и основным требованиям, предъявляемым к данному виду (наименованию) товара		
			экспертиза		
			оценка		
	*		идентификация		
			репрезентативная проба		
6	6.1	9			
			Набор признаков, параметров, показателей и требований, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих документах		
	*		описание продукции		
			органолептические свойства продукции		
			потребительские свойства продукции		
			идентификация		
6	6.7	10			
			При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура холодных блюд и напитков должна быть		
	*		от 7 до 14 град С		
			от 2 до 6 град С		
			от 15 до 17 град С		
			от 14 до 18 град С		

МОДУЛЬ 7

Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли

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	gigiена2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821

8	Учебная дисциплина	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли
14	Тема	7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

7	7.5	1			
			К основным типам заготовочных предприятий нельзя отнести		
			фабрики полуфабрикатов		
			фабрики кулинарных изделий		
	*		рестораны высшей категории		
			фабрики-кухни		
7	7.3	2			
			К виду полов, используемых только в торговых залах предприятий общественного питания, относятся		
			линолеум		
			керамическая плитка		
			цементный пол		
	*		паркет		
7	7.3	3			
			Свойством строительного материала, являющегося менее значимым с гигиенических позиций при строительстве предприятий общественного питания является		
			теплопроводность		
	*		вес		

			теплоемкость		
			гигроскопичность		
7	7.3	4			
			На предприятиях общественного питания не допускается использовать кухонную посуду		
			из нержавеющей стали		
			алюминиевую		
			горшочки из керамики		
	*		эмалированную		
7	7.1	5			
			Маркировкой разделочных досок в предприятиях общественного питания, не предусмотренной санитарными правилами, являются		
			зелень		
	*		«студни»		
			«Х» (хлеб)		
			«сельдь»		
7	7.2	6			
			В предприятиях общественного питания допускается к приемке мясо:		
	*		с наличием клейма и ветеринарного свидетельства		
			с признаками повторного замораживания		
			с наличием клейма на туше		
			без клейма при наличии ветеринарного свидетельства		
7	7.2	7			
			В предприятиях общественного питания предпочтительным способом дефростации мяса является размораживание		
			разрубленного на мелкие куски при комнатной температуре		
			орошением мяса водой		

	*		воздушное - при температуре от 0 до +6 градусов С		
			погружением мяса в воду		
7	7.4	8			
			Из перечисленных видов мясных изделий в максимальной степени сохраняются пищевые вещества в		
			мясе отварном		
			мясе жареном		
	*		мясе тушеном		
			котлетах жареных		
7	7.1	9			
			Из перечисленных способов тепловой обработки мяса максимальные потери экстрактивных веществ обеспечивает		
			варка на пару		
	*		варка опусканием в холодную воду		
			варка опусканием в горячую воду		
			жарение		
7	7.2	10			
			Из перечисленных факторов наименьшее влияние на процессы окисления фритюрных жиров оказывает		
			высокая температура фритюрного жира		
	*		наличие влаги в обжариваемом продукте		
			время воздействия на фритюрный жир		
			наличие во фритюре обуглившихся частиц продуктов		

МОДУЛЬ 8

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

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	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов
14	Тема	8.1, 8.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

8	8.2	1			
			Проведение гигиенической экспертизы ставит своей целью		
			обеспечение рационального питания населения		
			повышение пищевой ценности пищевых продуктов		
			предупреждение алиментарных заболеваний		
	*		обеспечение выпуска доброкачественных и безопасных для здоровья населения пищевых продуктов		
8	8.2	2			
			Задачами гигиенической экспертизы пищевых продуктов являются		
			обеспечение высокой пищевой ценности		

			определение фальсификации		
			определение витаминной ценности		
	*		выявление изменений органолептических свойств продукта и определение возможности передачи возбудителей инфекций через зараженные продукты		
8	8.2	3			
			К основным инструктивно-методическим документам, регламентирующим порядок проведения гигиенической экспертизы, не относятся		
			инструкция о порядке проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях санэпидслужбы		
	*		положение о госторгинспекции		
			положение о Госсаннадзоре в РФ		
			государственные стандарты		
8	8.1	4			
			Проведение обязательной сертификации определенных видов продуктов имеет целью определить		
			соответствие продукта требованиям к качеству по НТД		
	*		безопасность продуктов для здоровья человека		
			сохранение потребительских свойств продукта		
			отсутствии фальсификации продукта		
8	8.2	5			
			Конкретной задачей плановой гигиенической экспертизы пищевых продуктов является контроль за		
			обеспечением пищевой ценности продуктов		
	*		соответствием продуктов гигиениче-		

			ским требованиям и требованиям безопасности для здоровья населения		
			соответствием гигиеническим требованиям тары, упаковки, материалов для обработки продуктов		
			сохранностью продуктов при хранении		
8	8.2	6			
			В цели плановой гигиенической экспертизы продуктов не входит контроль за		
			качеством особо скоропортящихся продуктов		
			соблюдением рецептуры при изготовлении продуктов		
			условиями транспортирования продуктов		
	*		сортностью пищевых продуктов		
8	8.2	7			
			Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится		
			при определении крепости вино-водочных изделий по обращению организаций		
	*		при определении метилового спирта и сивушных масел в винно-водочных изделиях - по обращению организаций		
			при отсутствии сопроводительных документов на партию пищевых продуктов		
			при изъятии туши дикого животного у браконьеров		
8	8.2	8			
			При проведении гигиенической экспертизы пищевых продуктов могут быть вскрыты все единицы упаковок,		

			если		
			величина партии не превышает 25 единиц упаковок		
			величина партии не превышает 30 единиц упаковок		
			величина партии не превышает 40 единиц упаковок		
	*		повреждены все единицы упаковок		
8	8.1	9			
			Органы и учреждения санэпидслужбы не имеют права отклонять обращения по поводу проведения внеплановой гигиенической экспертизы в случае		
			определения качества подмоченных продуктов в мягкой, проницаемой таре		
			определения качества бомбажных консервов		
	*		определения качества консервов с «птичкой»		
			определения качества продуктов с признаками явной порчи		
8	8.2	10			
			Гигиеническую экспертизу импортного сырья и пищевых продуктов в учреждениях ГСЭН проводят в случаях		
			отсутствия сопроводительных документов на партию продуктов		
	*		сложной товароведческой экспертизы по гигиеническим показателям		
			отсутствия ветеринарного сертификата для продукции животноводства		
			отсутствия сертификата фитокарантинной инспекции - для сельхозпродуктов		

МОДУЛЬ 9

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

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	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования
14	Тема	9.1,9.2,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,9.9,9.10,9.11,9.12,9.13,9.14,9.15,9.16,9.17,9.18,9.19
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

9	9.9	1			
			Отклонения от расчетной суточной калорийности в дошкольных организациях не превышает		
	*		+ 10 процентов		
			+ 5 процентов		
			отклонения не допускаются		
			+15		
9	9.12	2			
			Определение сухих веществ в напитках при определении калорийности проводится		
			титриметрическим методом		
	*		рефрактометрическим методом		
			визуально-колориметрическим методом		

			фотометрическим методом		
9	9.10	3			
			Содержание белков, жиров и углеводов при определении калорийности блюд и рационов определяется		
			в 100 г		
	*		в порции		
			в процентах		
			в 200 г		
9	9.9	4			
			Органолептические показатели пищевых продуктов и продовольственного сырья		
			внешний вид, пористость, цвет, вкус и запах		
	*		внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах		
			внешний вид, кислотность, цвет, вкус и запах		
			внешний вид, пористость, кислотность		
9	9.12	5			
			Отбор проб сыпучих продуктов проводят		
	*		щупами		
			лабораторной ложкой		
			мерным цилиндром		
			мерным стаканом		
9	9.12	6			
			Выделение среднего образца из сыпучих продуктов производится		
			методом усреднения		
			методом квартования		
			посредством делителей		
	*		методом квартования, посредством делителей		

9	9.7	7			
			Удельный вес жидкостей определяется		
			ареометрами		
			пикнометрами		
			гравиметрическим методом		
	*		ареометрами, пикнометрами		
9	9.9	8			
			Антибиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах определяются		
			бактериологическим методом		
			иммуно-ферментным методом		
			тонкослойной хроматографией		
	*		иммуно-ферментным методом, бактериологическим методом		
9	9.10	9			
			Жирнокислотный состав жировой части продукта определяется		
			высокоэффективной жидкостной хроматографией		
	*		газовой хроматографией		
			тонкослойной хроматографией		
			спектрофотометрическим методом		
9	9.9	10			
			Критерий подлинности молочной продукции:		
			соотношений метиловых эфиров жирных кислот		
			содержание стеринов		
			соотношений метиловых эфиров жирных кислот, содержание стеринов		
	*		количество белка		

МОДУЛЬ 10

Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы

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	Е-mail	gigiena2rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена питания
9	Учебный предмет	Гигиена питания
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена питания
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы
14	Тема	10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6,10.7
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

10	10.1	1			
1			Срок службы товара		
			исчисляется единицами времени		
			может исчисляться килограммами		
			может исчисляться метрами и прочими единицами измерения, исходя из требований стандарта		
	*		может исчисляться единицами времени, а также иными единицами измерения (килограммами, метрами и прочими единицами измерения, исходя из функционального назначения товара)		
10	10.1	2			
1			На любой товар, предназначенный для длительного использования, срок службы		

	*		может быть установлен изготовителем		
			должен быть установлен изготовителем		
			должен быть установлен стандартом		
			может быть установлен продавцом		
10	10.6	3			
			В какой срок требование потребителя об устранении недостатков товаров должно быть удовлетворено изготовителем		
			незамедлительно		
	*		не свыше 45 дней		
			в течение 14 дней		
			В течение 6 месяцев		
10	10.7	4			
			При возникновении спора о причинах появления недостатков товара		
			потребитель обязан провести независимую экспертизу товара за свой счёт		
			продавец обязан провести независимую экспертизу товара за счёт потребителя		
	*		продавец обязан провести независимую экспертизу товара за свой счёт		
			потребитель может провести независимую экспертизу товара за свой счёт		
10	10.1	5			
			Кто определяет сроки наступления сезонов в отношении сезонных товаров		
			Правительство Российской Федерации		
			продавец этих товаров самостоя-		

			тельно		
			потребители, их мнение		
	*		субъект Российской Федерации		
10	10.6	6			
			Потребитель-иностранец при обнаружении недостатков в товаре, в течение гарантийного срока		
	*		может предъявить претензии на тех же основаниях, что и граждане страны		
			может предъявить претензии только на основании норм международного права		
			может предъявить претензии на основании законодательства своей страны		
			не может предъявить претензии		
10	10.7	7			
			Гарантийный срок товара исчисляется		
			со дня передачи товара потребителю		
			со дня изготовления		
			со дня продажи		
	*		со дня передачи товара потребителю, если иное не предусмотрено договором		
10	10.5	8			
			Исполнитель отвечает за недостатки услуги, на которую установлен гарантийный срок, если		
	*		не докажет, что они возникли после её принятия потребителем вследствие нарушения им правил использования результата услуги, действий третьих лиц или непреодолимой силы		
			потребитель докажет, что они воз-		

			никли до её принятия им или по причинам, возникшим до этого момента		
			не докажет, что они возникли после её принятия потребителем		
			не докажет, что они возникли по причинам, возникшим после этого момента принятия потребителем		
10	10.7	9			
			Размер компенсации морального вреда за нарушение прав потребителей определяется		
			потребителем		
	*		судом		
			изготовителем		
			исполнителем		
10	10.7	10			
			Потребитель имеет право на безопасность товара для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды		
			при его использовании		
			при его хранении		
			при его транспортировке и утилизации		
	*		при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации		

2. Оформление фонда ситуационных задач (для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

1. В обороте выявлена партия упаковочного материала пищевой продукции, на котором отсутствовала маркировка единым знаком обращения продукции, не содержалась информация, необходимая для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), а также информация о возможности его утилизации.

ВОПРОСЫ

1. Какой документ регламентирует порядок маркирования упаковки?
 - a. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»*
 - b. ТР ТС 005/2012 «О безопасности упаковки»
 - c. ТР ТС 006/2011 «О безопасности упаковки»
2. В каком месте проставляется Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза - на упаковке (укупорочном средстве), если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку?
 - a. В соответствии с ТР ТС 007/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно, либо условия их нанесения будут препятствовать достаточной степени различимости данных сведений, указанные сведения должны приводиться производителем в сопроводительных документах.
 - b. В соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно.
 - c. В соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно, либо условия их нанесения будут препятствовать достаточной степени различимости данных сведений, указанные сведения должны приводиться производителем в сопроводительных документах.*
3. Перечислите группы показателей, которым должна обязательно соответствовать упаковка
 - a. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:
 - применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
 - химической стойкости;
 - герметичности.
 - b. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:
 - применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
 - механическим показателям;
 - химической стойкости;
 - герметичности.*
 - c. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

- применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
- механическим показателям;
- герметичности.

2. Компания производит (распространяет) мучные кондитерские изделия под наименованием печенье с шоколадом, но фактически в составе данного продукта нет шоколада, а есть порошок какао-бобов, что является основным компонентом шоколада. Кроме того, в результате рассмотрения этикетки, выявлено, что в составе кондитерских изделий присутствуют пищевые добавки лимонная кислота и аскорбиновая кислота.

ВОПРОСЫ

1. Какой нормативный документ (ы) следует использовать в данном случае при экспертизе маркировки?

- a. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»*
- b. ТР ТС 021/2009 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- c. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2. Сформулируйте промежуточный вывод экспертного заключения по результатам рассмотрения маркировки.

- a. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
- b. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» не соответствует пункту 4 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (в наименовании пищевой продукции указан компонент (шоколад), не входящий в ее состав).*
- c. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» не соответствует пункту 4 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2009 «Пищевая продукция в части её маркировки» (в наименовании пищевой продукции указан компонент (шоколад), не входящий в ее состав).

3. Как правильно указывать в составе кондитерских изделий:

- «пищевая добавка регулятор кислотности лимонная кислота» (1)

Или достаточно:

- регулятор кислотности лимонная кислота (2)?

a. Подходит только первый вариант. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).

б. Подходит только второй вариант. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).

с. Оба ответа верны. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).*

3. Жидкий кисломолочный продукт («Активия питьевая с отрубями», обогащенная витаминами С, А и D) содержит в 100 мл 48 ккал, 2,5 г жира, 1 г пищевых волокон и 7 % витаминов С, А и D от средней суточной потребности взрослого человека в этих витаминах.

При этом в маркировке используется следующая информация об отличительных признаках такой продукции: низкокалорийная, с низким содержанием жира, источник пищевых волокон и витаминов С, А и D. В соответствии с техническим регламентом жидкая продукция низкокалорийная должна содержать не более 20 ккал/100 мл; низкожирная — не более 1,5 г жира/100 мл; как источник пищевых волокон — не менее 1,5 г/100 мл этих компонентов; как источник витаминов — не менее 7,5 % их содержания/100 мл от средней суточной потребности взрослого человека в витаминах.

ВОПРОСЫ

1. Соответствует ли такая информация в маркировке фактической характеристике продукта?

а. В маркировке жидкого кисломолочного продукта неправомерны обозначения «низкокалорийный» и «низкожирный» из-за более высоких энергетической ценности и содержания жира в 100 мл продукта.

б. информация в маркировке фактической характеристике продукта соответствует.

с. В маркировке жидкого кисломолочного продукта неправомерны обозначения «низкокалорийный» и «низкожирный» из-за более высоких энергетиче-

ской ценности и содержания жира в 100 мл продукта. Нельзя также признать этот продукт источником пищевых волокон и витаминов С, А и D из-за более низкого содержания этих пищевых ингредиентов в 100 мл продукта.*

2. Какой документ предъявляет обязательные требования к маркировке данного продукта.

а. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» *

б. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 023/2014 «О безопасности молока и молочной продукции»

с. ТР ТС 021/2015 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

3. Дайте определение термина «маркировка пищевой продукции».

а. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

б. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.*

с. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку.

4. ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» поступило поручение № 300 на проведение санитарно-бактериологического контроля производства пищевой продукции в кафе «FISH» методом взятия 4-х смывов на наличие БГКП в рамках проведения мероприятий по контролю (надзору).

Для выполнения указанной работы помощник врача по гигиене питания ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» взял с собой термоконтейнер и 4 пробирки с ватными тампонами, опущенными в питательную среду.

По прибытии помощника врача по гигиене питания на место было установлено, что помещения ресторана включают в себя складское помещение, мясной цех, овощной цех, горячий цех, холодный цех, моечная столовой посуды, обеденный зал.

Специалистом взято 4 смыва: в овощном цехе с ножа разделочного «СО», с доски разделочной «СО», в мясном цехе с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ».

Смывы были помещены в термоконтейнер и направлены общественным транспортом в испытательный лабораторный центр ФБУЗ «ЦГиЭ в НО». В результате проведения лабораторных испытаний в 3-х смывах (с доски разделочной «СО» в овощном цехе, с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ» в мясном цехе) из 4 выявлены БГКП.

ВОПРОСЫ

1. Дайте оценку достаточности материалов, подготовленных специалистом для взятия смывов, и пригодности их для выполнения данной процедуры.

а. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, не соответствует требованиям методики и не обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: не взяты охлаждаемые вкладыши, контрольный термометр. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.*

б. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, соответствует требованиям методики и обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов

с. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, соответствует требованиям методики и обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: взяты охлаждаемые вкладыши, контрольный термометр. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.

2. Дайте оценку правильности выбора объектов для санитарно-бактериологического контроля. И перечислите цеха, где следует взять смывы с поверхностей.

а. Взятие смывов проведено с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов.

б. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверхности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в горячем цехе, холодном цехе, моечной столовой посуды.*

с. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверхности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в зале, холодном цехе, комнате отдыха.

3. Соблюдены ли условия транспортирования смывов.

- а. Помощник врача по гигиене питания не нарушил условия транспортирования смывов: отправка термоконтейнера произведена общественным транспортом, обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании.
- б. Помощник врача по гигиене питания нарушил условия транспортирования смывов: отправка термоконтейнера произведена общественным транспортом, не обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании (отсутствуют охлаждаемые вкладыши), отсутствует термометр для контроля соблюдения температуры транспортирования.*
- с. Помощник врача по гигиене питания не нарушил условия транспортирования смывов.

5. Больная 08.04.1967 (50 лет); Ростовская область, г. Семикаракорск, ул. Набережная, 56. Не работает. Даты: заболевания – 14.05.2017г, обращения – 14.05.2017, госпитализации – 14.05.2017г., в МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района, состояние при поступлении – средней тяжести, предварительный диагноз – обструктивный бронхит.

В 13:00 13.05.2017г. пострадавшая употребила в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань) собственного приготовления, лещ вяленый собственного приготовления, В 15:00 14.05.2017г пострадавшая употребила вновь данный продукт. В 16:00 появилась одышка, затрудненный выдох, состояние ухудшалось вызвала скорую МБУЗ «ЦРБ», 14.05.2017г в 23-28 была госпитализирована в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района был введен эуфиллин, дибазол 15.05.2017г, был проведён осмотр терапевтом, появилась осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание.

В терапевтическом отделении МБУЗ «ЦРБ» 15.05.17г. от больной была отобрана кровь, промывные воды в 10 часов 50 минут, 16.05.17г. направлена в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Употребляла в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань, лещ), вместе с сыном С - 26.02.2003г.р. (14 лет), у сотрапезника жалобы отсутствуют. Отобраны ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в Цимлянском районе остатки подозреваемого продукта в количестве 0,300г, проба направлена 16.05.2017г в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Рыба хранилась в бытовом холодильнике.

При отборе оставшегося продукта рыбы вяленой (лещ), были обнаружены органолептические изменения (не свойственный запах).

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно предположить у пострадавшей, обоснуйте его.

- а. Ботулизм. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.*

б. Холера. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

с. Стафилококковый токсикоз. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

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

а. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.*

б. Противоботулиническая сыворотка: тип А по схеме.

с. Иммуноглобулин.

3. Укажите механизм передачи, путь передачи, факторы передачи возбудителя ботулизма с примерами.

а. Механизм - контактный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.

б. Механизм - фекально-оральный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.*

с. Механизм - аспирационный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.

6. На экспертизу представлен пирог с вишней.

Информация для потребителя представлена на этикетке потребительской упаковки. Этикетка содержит следующую информацию на русском языке:

1. Изготовлено по СТО 0071939608-003-2007. Упаковано по ГОСТ Р 31752-2012.

2. Пирог с вишневой начинкой в упаковке.

3. Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, начинка конфитюр «Вишня» (вишня 40%, сахар, загустители: дикрахмалфосфат оксипропилированный, геллановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор «Вишня», консервант: сорбат калия, краситель – антоцианы, вода), вода питьевая, продукты яичные, сахар, маргарин столовый молочный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде: подсолнечное масло, пальмовое масло, вода питьевая, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соль, ароматизатор «Сливки»

молоко», красители: экстракты аннато, куркумины, регулятор кислотности: лимонная кислота), дрожжи прессованные хлебопекарные, масло подсолнечное, молоко сухое цельное, соль, комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная 1 сорт, антиокислитель – аскорбиновая кислота, ферменты растительного происхождения), ароматизатор – ванилин.

4. Пищевая ценность 100 г продукта: белки –4,5 г, жиры –5,0 г, углеводы усвояемые - 48,0 г. Калорийность - 260 ккал

5. Срок годности: 3 суток. Хранить при температуре не выше +25⁰ С, изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения.

6. Изготовитель: ООО «Хлебозавод». Место нахождения: Россия, 344037, г. Ростов-на-Дону, ул. Зеленая, 5. www.rostovhleb.ru. Адрес производства: Россия, 344007, г. Ростов-на-Дону, ул. 1-ая Большая 12 а.

7. Масса нетто 220±0,2 г.

8. Изготовлено 19.01.2017.

9. Единый знак обращения ЕАС.

10. Штриховой код 4607095365227.

ВОПРОСЫ

1. Оцените правильно указания массы количества продукции в упаковке.

а. Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

б. В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.

с. В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», не допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.*

2. Оцените продукцию в части маркировки (правильность обозначения пищевой ценности). Ответ обоснуйте.

а. Не указана энергетическая ценность продукта (в кДж). В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана только в джоулях.

б. Не указана энергетическая ценность продукта (в кДж). В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.*

с. Соответствует нормам. В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана только в калориях.

3. Дайте определение термина «маркировка пищевой продукции».

а. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.*

б. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

с. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку.

7. 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 Д 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 И (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют. В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- а. Отравление грибами
- б. Ботулизм
- с. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

- а. 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;
- б. 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 М, 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 А 65 лет, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

Сын больной Б 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. Стафилококковый 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 отсутствием 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 отсутствием 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.

10. ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» поступило поручение № 345 на проведение санитарно-бактериологического контроля производства пищевой продукции в ресторане «Океан» методом взятия 4-х смывов на наличие БГКП в рамках проведения мероприятий по контролю (надзору).

Для выполнения указанной работы помощник врача по гигиене питания ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» взял с собой термоконтэйнер и 4 пробирки с ватными тампонами, опущенными в питательную среду.

По прибытии помощника врача по гигиене питания на место было установлено, что помещения ресторана включают в себя складское помещение, мясной цех, овощной цех, горячий цех, холодный цех, моечная столовой посуды, обеденный зал.

Специалистом взято 4 смыва: в овощном цехе с ножа разделочного «СО», с доски разделочной «СО», в мясном цехе с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ».

Смывы были помещены в термоконтэйнер и направлены общественным транспортом в испытательный лабораторный центр ФБУЗ «ЦГиЭ в НО».

В результате проведения лабораторных испытаний в 3-х смывах (с доски разделочной «СО» в овощном цехе, с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ» в мясном цехе) из 4 выявлены БГКП.

ВОПРОСЫ

1. Дайте оценку достаточности материалов, подготовленных специалистом для взятия смывов, и пригодности их для выполнения данной процедуры.

а. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, соответствует требованиям методики и обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.

б. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, не соответствует требованиям методики и не обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: контрольный термометр.

с. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, не соответствует требованиям методики и не обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: не взяты охлаждаемые вкладыши, контрольный термометр. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.*

2. Дайте оценку правильности выбора объектов для санитарно-бактериологического контроля. И перечислите цеха, где следует взять смывы с поверхностей.

а. Взятие смывов проведено с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов.

б. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверхности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в горячем цехе, холодном цехе, моечной столовой посуды.*

с. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверх-

ности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в зале, холодном цехе, туалете.

3. Соблюдены ли условия транспортирования смывов.

а. Помощник врача по гигиене питания нарушил условия транспортирования смывов: отправка термоконтейнера произведена общественным транспортом, не обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании (отсутствуют охлаждаемые вкладыши), отсутствует термометр для контроля соблюдения температуры транспортирования.*

б. Помощник врача по гигиене питания не нарушил условия транспортирования смывов.

с. Помощник врача по гигиене питания нарушил условия транспортирования смывов, не обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании (отсутствуют охлаждаемые вкладыши).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Законодательство по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. Санитарно-эпидемиологическая служба в системе органов государственной власти и управления
3. Гигиеническое обучение лиц, профессионально связанных с работой на пищевых предприятиях, гигиеническое воспитание населения
4. Теоретические основы рационального питания
5. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения
6. Государственная политика в области питания населения
7. Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью
8. Лечебно-профилактическое и диетическое питание
9. Современная классификация пищевых отравлений
10. Пищевые отравления микробной природы
11. Пищевые отравления немикробной природы
12. Химическая безопасность пищевых продуктов
13. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
14. Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением
15. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах
16. Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением удобрений
17. Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продук-

- тов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста
18. Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
 19. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок
 20. Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
 21. Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении
 22. Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных строительством, реконструкцией объектов в эксплуатацию
 23. Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий
 24. Гигиенические требования к проектированию санитарно-технических систем на пищевых объектах
 25. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности
 26. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности
 27. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности
 28. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности
 29. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности
 30. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности
 31. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности
 32. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
 33. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания
 34. Санитарный режим на предприятиях общественного питания
 35. Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами
 36. Санитарный режим на предприятиях торговли
 37. Организация экспертизы пищевых продуктов
 38. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов
 39. Организация, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторий в системе Роспотребнадзора
 40. Современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов

41. Методы анализа пищевой ценности продовольственного сырья и рационов
42. Отбор проб пищевых продуктов и воды
43. Методы исследования материалов, тары, посуды, контактирующих с пищевыми продуктами

Примерный перечень научно-практических работ

- Гигиеническая оценка санитарно-эпидемиологических требований в области питания населения
- Гигиеническая оценка безопасности продуктов питания
- Гигиеническая оценка санитарно-эпидемиологических требований в области бутилированного водоснабжения
- Гигиеническая оценка санитарно-эпидемиологических требований в мониторинге атмосферного воздуха населенных мест
- Комплексная гигиеническая оценка среды обитания и здоровья населения
- Гигиеническая оценка пищевых отравлений микробного загрязнения
- Гигиеническая оценка пищевых отравлений немикробного загрязнения
- Гигиеническая оценка рационального питания населения
- Гигиеническая оценка заболеваемости среди работников пищевой промышленности.