

**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 № 9

УТВЕРЖДЕНО  
приказом ректора  
« 02 » 09 2021 г.  
№ 466

« 27 » 09 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

*«Гигиена питания в образовательных организациях»*

**по основной специальности:**  
*гигиена детей и подростков*

**Трудоемкость:** *36 часов*

**Форма освоения:** *очная*

**Документ о квалификации:** удостоверение о повышении квалификации

**Ростов-на-Дону, 2021**

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

Протокол заседания кафедры № 8 от 26 августа 2021г.

Доцент кафедры, Машдиева М.С. *подпись* 

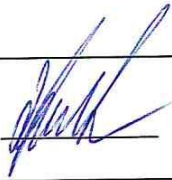
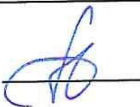


Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Квасов Алексей Романович, ученое звание профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.
2. Алексеенко С.П., к.м.н., заведующий отделом – врач по гигиене питания отдела санитарно-гигиенической инспекционной деятельности Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

## 2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Гигиена питания в образовательных организациях»

срок освоения 36 академических часов

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	«26» 08 2021 г.  Брижак З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	«26» 08 2021 г.  Бадальянц Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	«26» 08 2021 г.  Герасимова О.В.
Доцент кафедры	«26» 08 2021 г.  Машдиева М.С.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Гигиена питания в образовательных организациях». Программа разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, доцент кафедры, Машдиева М.С.

Состав рабочей группы:

<b>№</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Учёная степень, звание</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Место работы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1 .	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
2 .	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
3 .	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

## Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ПА - промежуточная аттестация;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

## **КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.**

### **1. Общая характеристика Программы.**

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

### **2. Содержание Программы.**

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

### **3. Организационно-педагогические условия Программы.**

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

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.**

### **1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы.**

- ☒ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76.
- ☒ Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- ☒ Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508).
- ☒ ФГОС ВО по специальности 32.08.01 гигиена детей и подростков, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. N 1129.
- ☒ 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 детей и подростков

### **1.3. Цель реализации программы**

Совершенствование навыков санитарно-эпидемиологического обследования питания детей и подростков в образовательных организациях с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования; умения применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к условиям содержания организаций детско-подросткового образования.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическая деятельность*

Уровень квалификации: 7

Таблица 1

## Связь Программы с профессиональным стандартом

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

## 1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2

## Планируемые результаты обучения

<b>ПК</b>	<b>Описание компетенции</b>	<b>Код ТФ профстандарта</b>
ПК-1	<p>готовность к проведению санитарно-эпидемиологического обследования питания детей и подростков в детских образовательных организациях с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования</p> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения;</li> <li>- цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях</li> <li>- порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований</li> <li>- методы гигиенических исследований объектов окружающей</li> </ul>	В/01.7



	<p>среды;</p> <p>-санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p>	
	<p><b>должен уметь:</b></p> <p>-определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье детей и подростков;</p> <p>- 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</p> <p>- проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;</p> <p>- выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью детей, доказательства угрозы жизни и здоровья детей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение</p>	
	<p><b>должен владеть:</b></p> <p>- методами проведения 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;</p> <p>- методами лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;</p> <p>- 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</p>	

### 1.5 Форма обучения

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



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

### 2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Гигиена питания в образовательных организациях», в объёме 36 часов

№№	Наименование модулей	Всего часов	Часы без ДОТ и ЭО	В том числе			Часы с ДОТ и ЭО	В том числе			Совершенствуемые ПК	Форма контроля
				ЛЗ	ПЗ	СЗ		ЛЗ	ПЗ	СЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Специальные дисциплины</b>												
1	Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие	6	6	2	-	4	-	-	-	-	ПК-1	ПА
2	Гигиена питания в образовательных организациях	28	18	6	12	-	10	4	-	6	ПК-1	ПА
	<b>Всего часов (специальные дисциплины)</b>	34	24	8	12	4	10	4	-	6		
	<b>Итоговая аттестация</b>	2										<b>экзамен</b>
	<b>Всего часов по программе</b>	<b>36</b>	24	8	12	4	10	4	-	6		

## 2.2. Календарный учебный график.

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

## 2.3. Рабочие программы учебных модулей.

### МОДУЛЬ 1

Название модуля: Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1.	Системный подход к изучению состояния здоровья. Информационно-аналитическая подсистема «Здоровье»
1.2	Информационно - аналитическая подсистема «Среда», «Управленческие решения»

### МОДУЛЬ 2

Название модуля: Гигиена питания в образовательных организациях

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Основы рационального питания
2.2	Организация питания детей в разных типах образовательных учреждений
2.3	Гигиенические требования к пищеблокам образовательных учреждений
2.4	Мероприятия по обеспечению государственного контроля (надзора) за питанием детей и подростков в образовательных учреждениях

## 2.4. Оценка качества освоения программы.

### 2.4.1. Форма промежуточной и итоговой аттестации.

#### 2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

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

- в виде итоговой аттестации (ИА).

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

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

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

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

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

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

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

	задачу			
--	--------	--	--	--

## 2.5. Оценочные материалы.

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

## 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-технические условия.

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

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

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

№	Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.
1.	<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.	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
2.	Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 624с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР
	Дополнительная литература
1.	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
2.	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
3.	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
4.	Гигиена питания: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 278 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК
5.	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 - 5, ЭК

#### 3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: <a href="http://109.195.230.156:9080/opac/">http://109.195.230.156:9080/opac/</a>	Доступ неограничен
2	Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: <a href="http://www.studmedlib.ru">http://www.studmedlib.ru</a>	Доступ неограничен



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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Должность	Место работы (основное/совмещение)
1	Машдиева Маягозель Сахиповна	кандидат медицинских наук	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2	Занина Марина Владимировна	кандидат медицинских наук	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	Управления Роспотребнадзора по РО / ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3	Калинина Марина Владимировна	кандидат медицинских наук	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	Управления Роспотребнадзора по РО / ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

к дополнительной профессиональной программе  
повышения квалификации врачей «Гигиена питания в образовательных  
организациях» со сроком освоения 36 академических часа по специальности  
«Гигиена детей и подростков».

### МОДУЛЬ 1

#### Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие

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 детей и подростков
9	Учебный предмет	Гигиена детей и подростков
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена детей и подростков
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие
14	Тема	1.1,1.2
15	Количество вопросов	15
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

### МОДУЛЬ 1

#### Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие

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 детей и подростков
9	Учебный предмет	Гигиена детей и подростков
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена детей и подростков
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения и факторы его формирующие
14	Тема	1.1,1.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

### Список тестовых заданий

1	1.2	1			
			Здоровый образ жизни это -		
			Способ жизнедеятельности, направленный на сохранение и улучшение здоро		
	*		Способ жизнедеятельности, направленный на сохранение и улучшение здоровья как условия развития других сторон жизни		
			Медицинская активность, направленная на сохранение и улучшение здоровья людей как условия развития других сторон жизни		
			Экологически правильное поведение, направленное на сохранение здоровья как условия		

			развития других сторон жизни		
1	1.2	2			
			Дети считаются по критериям ВОЗ подростками		
	*		с 15 до 18 лет		
			с 12 до 16 лет		
			с 15 до 24 лет		
			с 10 до 18 лет		
1	1.2	3			
			Диспансерному наблюдению подлежат подростки		
			с хронической патологией		
			с функциональными отклонениями в здоровье		
			подростки-инвалиды		
	*		все подростки		
			трудовой потенциал населения		
1	1.2	4			
			Массовые заболевания детей, находящихся в летних оздоровительных организациях, чаще всего происходят при нарушении гигиенических рекомендаций		
			по соблюдению режима дня		
			по организации физического воспитания		
			по организации трудовой деятельности		
	*		по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима пищеблока		
1	1.2	5			
			При проведении надзора за летними оздоровительными лагерями особую значимость представляет вопрос		
			Соблюдения режима дня		

			Организации физического воспитания		
	*		Профилактики пищевых отравлений		
			Организации работы кружков		
1	1.2	6			
1			Укажите определение здоровья, рекомендованное Всемирной Организацией Здравоохранения		
			«здоровье» - это состояние максимальной адаптированности организма к окружающей, социальной и природной среде		
	*		«здоровье» - это состояние полного физического, душевного и социального благополучия		
			«здоровье» - это состояние полной реализации социальных и биологических потребностей индивидуума		
			«здоровье» - это состояние полной реализации биологических потребностей индивидуума		
1	1.2	7			
1			Основным количественным критерием, характеризующим уровень здоровья нации, является		
			уровень детской смертности		
			средняя продолжительность жизни		
	*		ожидаемая продолжительность здоровой жизни		
			трудовой потенциал населения		
1	1.2	8			
			В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения, наибольший удельный вес имеют		
			наследственность		
			социально-экономические условия		
			природно-климатические условия		
	*		образ жизни		

1	1.3	9			
			Для изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения территории предпочтительна группа населения		
	*		дети		
			подростки		
			взрослые		
			пожилые		
1	1.4	10			
			Основной учетный документ при изучении заболеваемости с временной утратой трудоспособности		
	*		листок нетрудоспособности		
			медицинская карта		
			карта выбывшего из стационара		
			контрольная карта диспансерного наблюдения		
1	1.2	11			
			В структуре заболеваемости по данным обращаемости населения России на первом месте стоят болезни органов		
			кровообращения		
	*		дыхания		
			пищеварения		
			новообразования		
1	1.1	12			
			Единицей наблюдения при изучении заболеваемости по данным обращаемости		
	*		первичное обращение по поводу конкретного заболевания		
			посещение больного по поводу заболевания		

			заболевание, выявленное при медицинском осмотре		
			больной, обратившийся по поводу данного заболевания в данном году		
1	1.4	13			
			В структуре госпитализированной заболеваемости взрослого населения России преобладают		
			новообразования		
			болезни органов пищеварения		
	*		болезни системы кровообращения		
			болезни органов дыхания		
1	1.1	14			
			Учетным документом при изучении первичной заболеваемости является		
			листок нетрудоспособности		
			контрольная карта диспансерного наблюдения		
	*		талон амбулаторного пациента		
			экстренное извещение		
1	1.1	15			
			Первичная заболеваемость – это		
			заболевания, впервые выявленные в этом году		
	*		заболеваемость, регистрируемая врачом и записанная им в медицинской документации		
			совокупность всех имеющихся среди населения заболеваний, впервые выявленных в данном году или известных ранее, по поводу которых больные вновь обратились в данном году		

## МОДУЛЬ 2

### Гигиена питания в образовательных организациях



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 детей и подростков
9	Учебный предмет	Гигиена детей и подростков
10	Учебный год составления	2021
11	Специальность	Гигиена детей и подростков
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Гигиена питания в образовательных организациях
14	Тема	2.1,2.2,2.3,2.4
15	Количество вопросов	15
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

### Список тестовых заданий

6	2.1	1			
			Преобладание ассимиляции над диссимилиацией наблюдается у здорового человека в среднем		
	*		до 25 лет		
			до 30 лет		
			до 35 лет		
			40 лет		
2	2.1	2			
			Проявлениями энергетического баланса у детей являются		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
			преобладание ассимиляции над диссимилиацией		
	*		оптимальные показатели роста и развития		

			преобладание диссимиляции над ассимиляцией		
2	2.1	3			
			Проявлениями энергетического баланса у детей являются		
			оптимальные показатели роста и развития		
	*		стабильность массы тела		
			показатели развития		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
2	2.1	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		
2	2.1	5			
			Определяющим фактором энергетической потребности человека является		
			только физическая деятельность		
	*		умственная и физическая деятельность		
			основной обмен		
			основной обмен и физическая деятельность		
2	2.1	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		
2	2.1	7			
			При обычном смешанном питании пищевой термогенез составляет		
	*		10 %		
			5%		
			15%		
			20 %		
2	2.1	8			
			Наиболее значимыми источниками энергии, поступающей с пищей, являются		
			белки		
			жиры		
	*		углеводы		
			органические кислоты		
2	2.1	9			
			Наибольший калорический коэффициент у		
			белков		
			углеводов		
	*		жиров		
			органических кислот		
2	2.1	10			
			В процессе метаболизма сахароза (столовый сахар) распадается на		
			глюкозу и галактозу		
			глюкозу и маннозу		
	*		глюкозу и фруктозу		
			раффинозу и глюкозу		
2	2.1	11			
			Витаминизация готовых блюд в организациях для детей и подростков осуществляется		

			Аскорбиновой кислотой, добавляемой во все блюда в осенне-зимний период		
	*		Аскорбиновой кислотой, добавляемой в холодные жидкие блюда круглогодично		
			Аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3 блюда круглогодично		
			основной обмен и физическая деятельность		
2	2.2	12			
			Суточную пробу готовой пищи оставляет		
			медработник		
	*		повар (или зав. производством)		
			повар		
			диетсестра		
2	2.2	13			
			Объем суточной пробы готовой пищи должен быть не менее		
	*		50 гр.		
			100 гр.		
			150 гр.		
			200 гр.		
2	2.2	14			
			Овощи, предназначенные для приготовления салатов, должны		
			промываться проточной питьевой водой		
			промываться проточной водой		
	*		замачиваться и ополаскивается питьевой водой		
			ополаскивается питьевой водой		
2	2.2	15			
			Очищенные овощи могут находиться в воде __ час		

			0,5		
			1		
	*		2		
			2,5		

## 2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

### СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

1. В новый, строящийся, микрорайон города Н, проектируется построить водопровод для питьевых и хозяйственно-бытовых нужд. Расчеты показали, что количество потребляемой воды будет составлять 780 м<sup>3</sup>/сут. В качестве источника водоснабжения будут использоваться межпластовые напорные воды водоносного горизонта, залегающего на глубинах от 142 до 153 м и имеющего сплошную водоупорную кровлю мощностью 24 м. Дебит источника составляет 12 л/сек. Качество воды предполагаемого к использованию водоносного горизонта соответствует требованиям САНПИН 1.2.3685-21 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ»

Схема водопровода включает в себя следующий набор сооружений: скважину, насос первого подъема, резервуар питьевой воды (РПВ), насосы второго подъема, водонапорную башню и распределительную сеть.

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);

Вопросы:

1. Оцените систему водоснабжения, потребное количество воды для питьевых и хозяйственно-бытовых нужд населения города.
  - а- Организация системы водоснабжения из подземного источника, дебит которого составляет 12 л/сек. (1036,8 м<sup>3</sup>/сут.) позволит обеспечить потребное количество воды для удовлетворения питьевых и хозяйственно-бытовых нужд г.К в объеме 780 м<sup>3</sup>/сут.\*
  - б- Организация системы водоснабжения из подземного источника, дебит которого составляет 14 л/сек. (1036,8 м<sup>3</sup>/сут.) позволит обеспечить потребное количество воды для удовлетворения питьевых и хозяйственно-бытовых нужд г.К в объеме 680 м<sup>3</sup>/сут.
  - с- Организация системы водоснабжения из подземного источника, дебит которого составляет 16 л/сек. (1036,8 м<sup>3</sup>/сут.) позволит обеспечить потребное

количество воды для удовлетворения питьевых и хозяйственно-бытовых нужд г.К в объеме 980 м<sup>3</sup>/сут.

2. Дайте санитарную характеристику водоносного горизонта и степени его природной защищенности.

а- Глубина залегания межпластовых напорных вод (142-153 м.) и мощность сплошной водоупорной кровли (24 м.) свидетельствующей о природной защищенности водоносного горизонта и характеризуется постоянством химического состава, являющегося показателем санитарной надежности водоснабжения. Источник водоснабжения относится к 1 классу.\*

б- Глубина залегания межпластовых напорных вод (142-153 м.) и мощность сплошной водоупорной кровли (26 м.) свидетельствующей о природной защищенности водоносного горизонта и характеризуется постоянством химического состава, являющегося показателем санитарной надежности водоснабжения. Источник водоснабжения относится к 2 классу.

с- Глубина залегания межпластовых напорных вод (142-153 м.) и мощность сплошной водоупорной кровли (28 м.) свидетельствующей о природной защищенности водоносного горизонта и характеризуется постоянством химического состава, являющегося показателем санитарной надежности водоснабжения. Источник водоснабжения относится к 3 классу.

3. Дайте обоснование класса источника и необходимым методам обработки для получения воды, соответствующей гигиеническим требованиям.

а- Количество воды предполагаемого к использованию к использованию водоносного горизонта, по всем показателям соответствующая требованиям СанПиН 2.1.4.74-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения», а также с его природной защищенности. Вода подземных источников, отнесенных к 1 классу, не требует обработки.\*

б- Количество воды предполагаемого к использованию к использованию водоносного горизонта, по всем показателям соответствующая требованиям СанПиН 2.1.4.74-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения», а также с его природной защищенности. Вода подземных источников, отнесенных к 2 классу, не требует обработки.

с- Количество воды предполагаемого к использованию к использованию водоносного горизонта, по всем показателям соответствующая требованиям СанПиН 2.1.4.74-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения», а также с его природной защищенности. Вода подземных источников, отнесенных к 3 классу, не требует обработки.

2. В цехе по сборке двигателей трудовая деятельность рабочих сводится к укладке катушек в статор электродвигателей. На работников действует постоянный шум, источником которого являются работа подъемных кранов и вентиляционных устройств. Результаты измерений уровней шума: уровни звукового давления в пределах октавных частот 1000, 2000, 4000, 8000, Гц 76, 75, 81, 74 эквивалентный уровень звука 82 дБА (ПДУ – 75, 73, 71, 69, 80 соответственно, эквивалентный уровень звука 80 дБА). Показатели микроклимата при намотке катушек в зимний период составляют: температура воздуха 20,0 °С (норма 17–23 °С), относительная влажность воздуха – 72% (норма 15–75%), скорость движения воздуха 0,5 м/с (норма 0,1–0,3 м/с). Категория работ по уровню энергозатрат – I а. Укладчикам статоров приходится различать детали размером 0,3–0,5 мм, контраст с фоном средний, фон темный. Разряд зрительных работ – III б. Работа связана с опасностью получения травм. В цехе имеется искусственное и естественное освещение. Искусственное – общее, равномерное, люминесцентное. Уровни освещенности рабочих поверхностей составляют 100–180 лк (норма 200–300 лк)

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);

Вопросы:

1. Оцените уровни звукового давления в цехе сборки статоров на рабочем месте.
  - а- Измеренные уровни звукового давления на частотах 1000, 2000, 4000, 8000 Гц превышают допустимые уровни на 3, 6, 11, 9 дБА соответственно.\*
  - б- Измеренные уровни звукового давления на частотах 1000, 2000, 4000, 8000 Гц превышают допустимые уровни на 2, 4, 12, 5 дБА соответственно.
  - с- Измеренные уровни звукового давления на частотах 1000, 2000, 4000, 8000 Гц превышают допустимые уровни на 1, 3, 12, 19 дБА соответственно.
  
2. Где проводилось определение уровней шума на участке укладки катушек в статоры?
  - а- Измерения проводились на рабочем месте, микрофон располагался на уровне органа слуха.\*
  - б- Измерения проводились на рабочем месте, микрофон располагался на уровне 1 м.
  - с- Измерения проводились на рабочем месте, микрофон располагался на уровне 0,5 м.
  
3. Какая частота измерения уровней шума в каждой точке на участке укладки катушек в статоры?
  - а- В каждой точке проводят не менее 3 измерений.\*
  - б- В каждой точке проводят не менее 2 измерений.

с- В каждой точке проводят не менее 4 измерений.

3. В качестве источника водоснабжения детского лагеря «Заря» используются межпластовые напорные воды. Суточное водопотребление поселка составляет 135 м<sup>3</sup>/сут. Качество воды источника соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения». Для эксплуатации горизонта пробурена скважина. Глубина водоносного горизонта 155-165 м, мощность водонапорного перекрытия 22 м. при пробной откачке 52 м<sup>3</sup>/час. Понижение уровня воды составило 7,6 м. Скважина имеет следующую конструкцию: устье скважины приподнято над поверхностью пола подземной шахты на 50 см. и герметически соединено с оголовками; вышележащие водоносные горизонты проведены 4-мя колоннами обсадных труб; фрезеровка обсадных труб в водонапорных слоях осуществлена на глубину 3-5 м.; межтрубные и затрубные пространства залиты цементом. Место расположения скважины позволяет организовать 3 пояса зоны санитарной охраны.

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);

Вопросы:

1. Дайте санитарную характеристику источника водоснабжения и степени его санитарной надежности.
  - а- Глубина залегания водоносного горизонта от 155 до 165 м, мощность водоупорного перекрытия 22 м, что свидетельствует о его надежной природной защищенности.\*
  - б- Глубина залегания водоносного горизонта от 158 до 165 м, мощность водоупорного перекрытия 24 м, что свидетельствует о его надежной природной защищенности.
  - с- Глубина залегания водоносного горизонта от 160 до 165 м, мощность водоупорного перекрытия 26 м, что свидетельствует о его надежной природной защищенности.
  
2. Определите удельный дебит скважины и оцените соответствие производительности скважины потребности в воде санатория
  - а- Удельный дебит составляет 8,3 м<sup>3</sup>/час, производительность скважины с запасом обеспечивает потребности детского лагеря в питьевой воде.\*
  - б- Удельный дебит составляет 6,3 м<sup>3</sup>/час, производительность скважины с запасом обеспечивает потребности детского лагеря в питьевой воде.



с- Удельный дебит составляет 3,3 м<sup>3</sup>/час, производительность скважины с запасом обеспечивает потребности детского лагеря в питьевой воде.

3. Дайте гигиеническую оценку оборудованию скважины.

а- Санитарные требования к оборудованию скважины, обеспечивающие инженерную защищенность водоносного горизонта, соблюдены: вышележащие водоносные горизонты пройдены 4-мя колоннами обсадных труб, фрезеровка обсадных труб осуществляется в водоупорных слоях на глубину 3-5 м. Межтрубные и затрубные пространства залиты цементом. Устье скважины приподнято на 50 см над уровнем грунта.\*

б- Санитарные требования к оборудованию скважины, обеспечивающие инженерную защищенность водоносного горизонта, соблюдены: вышележащие водоносные горизонты пройдены 6-мя колоннами обсадных труб, фрезеровка обсадных труб осуществляется в водоупорных слоях на глубину 3-5 м. Межтрубные и затрубные пространства залиты цементом. Устье скважины приподнято на 70 см над уровнем грунта.

с- Санитарные требования к оборудованию скважины, обеспечивающие инженерную защищенность водоносного горизонта, соблюдены: вышележащие водоносные горизонты пройдены 8-мя колоннами обсадных труб, фрезеровка обсадных труб осуществляется в водоупорных слоях на глубину 3-5 м. Межтрубные и затрубные пространства залиты цементом. Устье скважины приподнято на 60 см над уровнем грунта.

4. Больная М заболела 10.05.2017 г. Первые симптомы отравления: тошнота, рвота (3 раза), понос, слабость, холодный пот.

При опросе установлено, что больная употребляла накануне заболевания грибы – сморчки, которые были промыты трижды в кипятке и обжарены на сливочном масле с луком, после чего были употреблены в пищу. Грибы (со слов пострадавшей сморчки) были приобретены у неизвестного лица на «стихийном» рынке. Симптомов отравления после употребления в пищу грибов не отмечалось. Остатки грибов были помещены в морозилку, 05.05.2017 г. остатки грибов были обжарены и помещены в морозильник, 10.05.2017 г. употребляла разогретые жареные грибы с макаронами. Всего съедено около 100 г грибов. Изменение органолептических свойств употребляемых в пищу продуктов не отмечалось. Около 16-00 10.05.2017 г. больная была госпитализирована в терапевтическое отделение. Остатки продуктов отсутствуют.

Вопросы:

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей? Обоснуйте свое предположение.

а- Отравление грибами. Обоснование: питалась грибами в течение 2-х суток до начала заболевания; происхождение грибов неизвестно, грибы были

куплены у случайных лиц; предварительная обработка грибов недостаточная (только обработка кипятком, не варились, отвар не сливался).\*

b- Отравление луком.

c- Отравление макаронами.

2. Перечислите стадии отравления бледной поганкой.

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

b- I — острый период; II — латентный период; III — период мнимого благополучия; IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности; V — период выздоровления.

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

3. Перечислите токсины бледной поганки.

a- Аманитины, фаллоидин.\*

b- Псилоцибин и псилоцин.

c- Аманитин, фаллоидин.

5. 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 +25° 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](http://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.
  - a. Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
  - b. 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.
  - c. 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.
  - a. 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.
  - b. 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.\*
  - c. 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».
  - a. 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.