

**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 № 6

«17» 06 2025 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом ректора  
«20» 06 2025г.  
№ 341

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

*«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов»*

**по основной специальности:**

*гигиена питания*

**Трудоемкость:** 72 часа

**Форма освоения:** очная

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

**Ростов-на-Дону, 2025**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов» 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, 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».

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов». Программа разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, И.о. заведующего кафедрой гигиены Мусиенко С.А.

Состав рабочей группы:

| №  | Фамилия, имя, отчество        | Учёная степень, звание | Занимаемая должность                                                                                                                            | Место работы                      |
|----|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1  | 2                             | 3                      | 4                                                                                                                                               | 5                                 |
| 1. | Машдиева Маяго-зель 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 320802 гигиена питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. N 1130.
- 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 навыков проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок пищевых продуктов; умения применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевых продуктов.

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 (Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека)</b>                                                                                                                            | <b>Трудовые функции</b> |                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                       | <b>Код ТФ</b>           | <b>Наименование ТФ</b>                                                                                                      |
| В:                                                                                                                                                                                                                    | В/01.7                  | Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок |
|                                                                                                                                                                                                                       | В/02.7                  | Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека     |

#### 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-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок пищевых продуктов 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 пищевых продуктов;</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 среды;</li> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и без-</li> </ul> | В/01.7                      |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|      | <p>опасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность;</li> <li>- проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания;</li> <li>- выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение;</li> <li>- устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений).</li> </ul> <p><b>должен владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- методами проведения лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;</li> <li>- экспертизой результатов лабораторных испытаний, применение при необходимости расчетных методов;</li> <li>- разработкой защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания;</li> <li>- 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.</li> </ul> |        |
| ПК-2 | <p>Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</p> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физико-химические, математические естественно-научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | B/02.7 |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>телям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы;</li> <li>- санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы;</li> <li>- методы интегральной оценки влияния условий трудового процесса, обучения, воспитания, качества среды жилых и общественных зданий, химической нагрузки на организм человека;</li> <li>- комплексные показатели антропогенной нагрузки;</li> <li>- методика оценки риска для здоровья населения;</li> <li>- принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов;</li> <li>- методы медицинской генетики для организации мониторинга за отдаленными последствиями экологических воздействий</li> </ul> |  |
|  | <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения;</li> <li>- квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</li> <li>- рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- давать оценку эффективности профилактических мероприятий;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|  | <p><b>должен владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города;</li> <li>- методиками определения ведущих загрязнителей по факторам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками проведение ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений;</li> <li>- разработка оздоровительных мероприятий; <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 1.5 Форма обучения

| <b>График обучения</b> | <b>Акад. часов<br/>в день</b> | <b>Дней<br/>в неделю</b> | <b>Общая продолжительность<br/>программы, месяцев<br/>(дней, недель)</b> |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Форма обучения</b>  |                               |                          |                                                                          |
| Очная                  | 6                             | 6                        | 2 недели, 12 дней                                                        |

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

### 2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов», в объёме 72 часа

| №№ | 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  | Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения | 24          | 12                | 6           | 6  | -  | 12              | -           | 6  | 6  | ПК-1, ПК-2          | ПА             |
| 2  | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов                      | 24          | 12                | 6           | 6  | -  | 12              | -           | 6  | 6  | ПК-1                | ПА             |
| 3  | Окружающая среда и здоровье населения                                          | 18          | 6                 | 6           | -  | -  | 12              | -           | 6  | 6  | ПК-1, ПК-2          | ПА             |
|    | <b>Всего часов (специальные дисциплины)</b>                                    | 66          | 30                | 18          | 12 | -  | 36              | -           | 18 | 18 |                     |                |
|    | <b>Итоговая аттестация</b>                                                     | 6           |                   |             |    |    |                 |             |    |    |                     | <b>экзамен</b> |
|    | <b>Всего часов по программе</b>                                                | <b>72</b>   | 30                | 18          | 12 | -  | 36              | -           | 18 | 18 |                     |                |

## **2.2. Календарный учебный график.**

Учебные занятия проводятся в течение 2-х недель: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

## **2.3. Рабочие программы учебных модулей.**

### **МОДУЛЬ 1**

рабочая программа фундаментальных дисциплин

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

| Код  | Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. | Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения |
| 2.2  | Государственная политика в области питания населения                            |

### **МОДУЛЬ 2**

Название модуля: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов

| Код | Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов             |
|-----|---------------------------------------------------------------|
| 2.1 | Организация экспертизы пищевых продуктов                      |
| 2.2 | Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов |

### **МОДУЛЬ 3**

Название модуля: Окружающая среда и здоровье населения

| Код | Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов                                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 | Изучение и оценка окружающей среды и условий жизнедеятельности населения                                                               |
| 3.2 | Методология оценки многосредовых воздействий – характеристика агрегированных и кумулятивных рисков Оценка риска канцерогенных эффектов |

## **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 задачу | Низкая способность анализировать ситуацию                            | Недостаточные навыки решения ситуации                                                 | Отсутствует                                                                                 |

## 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.<br>- 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.

|    | ЭЛЕКТОРОННЫЕ<br>ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ                                                                                                                                        | Доступ<br>к ресурсу          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1  | Электронная библиотека РостГМУ. – URL: <a href="http://109.195.230.156:9080/opacg/">http://109.195.230.156:9080/opacg/</a>                                                     | Доступ<br>неограничен        |
| 2  | Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: <a href="http://www.studmedlib.ru">http://www.studmedlib.ru</a>                                                       | Доступ<br>неограничен        |
| 3  | Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: <a href="http://www.rosmedlib.ru">http://www.rosmedlib.ru</a>                  | Доступ<br>неограничен        |
| 4  | Консультант Плюс: справочная правовая система. - URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>                                                          | Доступ с компьютеров<br>вуза |
| 5  | Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>                                                                            | Открытый<br>доступ           |
| 18 | Современные проблемы науки и образования : электрон.журнал. - URL: <a href="http://www.science-education.ru/ru/issue/index">http://www.science-education.ru/ru/issue/index</a> | Открытый<br>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

| №<br>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<br>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<br>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<br>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 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов» со сроком освоения 72 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  | 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                    | Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения  |
| 14 | Тема                      | 1.1, 1.2                                                                        |
| 15 | Количество вопросов       | 10                                                                              |
| 16 | Тип вопроса               | single                                                                          |
| 17 | Источник                  | -                                                                               |

#### Список тестовых заданий

|   |     |   |                                                                                        |  |  |
|---|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1 | 1.1 | 1 |                                                                                        |  |  |
|   |     |   | Преобладание ассимиляции над диссимилиацией 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 сахара (столовый сахар) распадается на |  |  |
|   |     |    | глюкозу и галактозу                                           |  |  |
|   |     |    | глюкозу и маннозу                                             |  |  |
|   | *   |    | глюкозу и фруктозу                                            |  |  |
|   |     |    | раффинозу и глюкозу                                           |  |  |

## МОДУЛЬ 2

### Санитарно-эпидемиологическая 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                    | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов                        |
| 14 | Тема                      | 2.1, 2.2                                                                         |
| 15 | Количество вопросов       | 10                                                                               |
| 16 | Тип вопроса               | single                                                                           |
| 17 | Источник                  | -                                                                                |

### Список тестовых заданий

|   |     |   |                                                        |  |  |
|---|-----|---|--------------------------------------------------------|--|--|
| 2 | 2.2 | 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                                               |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                           |  |  |
| 2 | 2.2 | 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 |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                           |  |  |
| 2 | 2.2 | 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                                                                                                                 |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                           |  |  |
| 2 | 2.1 | 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                                                         |  |  |
|   |     |   | отсутствие фальсификации продукта                                                                   |  |  |
|   |     |   |                                                                                                     |  |  |
| 2 | 2.2 | 5 |                                                                                                     |  |  |
|   |     |   | Конкретной задачей плановой гигиенической экспертизы пищевых продуктов является контроль за         |  |  |
|   |     |   | обеспечением пищевой ценности продуктов                                                             |  |  |
|   | *   |   | соответствием продуктов гигиеническим требованиям и требованиям безопасности для здоровья населения |  |  |
|   |     |   | соответствием гигиеническим требованиям тары, упаковки, материалов для обработки продуктов          |  |  |
|   |     |   | сохранностью продуктов при хранении                                                                 |  |  |
|   |     |   |                                                                                                     |  |  |
| 2 | 2.2 | 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                                                                        |  |  |
|   |     |   |                                                                                                     |  |  |
| 2 | 2.2 | 7 |                                                                                                     |  |  |
|   |     |   | Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится                                                     |  |  |
|   |     |   | при определении крепости виноводочных 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                                                                                         |  |  |
|   |     |    |                                                                                                                                         |  |  |
| 2 | 2.2 | 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                                                                                                         |  |  |
|   |     |    |                                                                                                                                         |  |  |
| 2 | 2.1 | 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                                                                                 |  |  |
|   |     |    |                                                                                                                                         |  |  |
| 2 | 2.2 | 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 3

#### Окружающая среда и здоровье населения

|    |                           |                                                                                 |
|----|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Кафедра                   | <i>Гигиена №2</i>                                                               |
| 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                    | Окружающая среда и здоровье населения                                           |
| 14 | Тема                      | 3.1, 3.2                                                                        |
| 15 | Количество вопросов       | 10                                                                              |
| 16 | Тип вопроса               | <i>single</i>                                                                   |
| 17 | Источник                  | -                                                                               |

### Список тестовых заданий

|   |     |   |                                                                                              |  |  |
|---|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 3 | 3.2 | 1 |                                                                                              |  |  |
| 1 |     |   | Основным количественным критерием, характеризующим уровень здоровья нации, является          |  |  |
|   |     |   | уровень детской смертности                                                                   |  |  |
|   |     |   | средняя продолжительность жизни                                                              |  |  |
|   | *   |   | ожидаемая продолжительность здоровой жизни                                                   |  |  |
|   |     |   | трудовой потенциал населения                                                                 |  |  |
|   |     |   |                                                                                              |  |  |
| 3 | 3.1 | 2 |                                                                                              |  |  |
| 1 |     |   | изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения территории |  |  |
|   | *   |   | предпочтительна группа населения                                                             |  |  |
|   |     |   | дети                                                                                         |  |  |
|   |     |   | подростки                                                                                    |  |  |
|   |     |   | взрослые                                                                                     |  |  |
|   |     |   | пожилые                                                                                      |  |  |
|   |     |   |                                                                                              |  |  |
| 3 | 3.2 | 3 |                                                                                              |  |  |
|   |     |   | В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения,                                |  |  |
|   |     |   | наибольший удельный вес имеют                                                                |  |  |
|   |     |   | наследственность                                                                             |  |  |
|   |     |   | социально-экономические условия                                                              |  |  |
|   |     |   | природно-климатические условия                                                               |  |  |
|   | *   |   | образ жизни                                                                                  |  |  |
|   |     |   |                                                                                              |  |  |
| 3 | 3.2 | 4 |                                                                                              |  |  |
|   |     |   | Основной учетный документ при изучении заболеваемости с временной утратой трудоспособности   |  |  |
|   | *   |   | листок нетрудоспособности                                                                    |  |  |
|   |     |   | медицинская карта                                                                            |  |  |
|   |     |   | карта выбывшего из стационара                                                                |  |  |
|   |     |   | контрольная карта диспансерного наблюдения                                                   |  |  |
|   |     |   |                                                                                              |  |  |

|   |     |   |                                                                                                                                             |  |  |
|---|-----|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 3 | 3.2 | 5 |                                                                                                                                             |  |  |
|   |     |   | Единицей наблюдения при изучении заболеваемости по данным обращаемости является                                                             |  |  |
|   | *   |   | 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                                                                           |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                             |  |  |
| 3 | 3.2 | 6 |                                                                                                                                             |  |  |
|   |     |   | Основные методы изучения заболеваемости все, кроме                                                                                          |  |  |
|   |     |   | по причинам смерти                                                                                                                          |  |  |
|   |     |   | по обращаемости                                                                                                                             |  |  |
|   | *   |   | по данным переписи населения                                                                                                                |  |  |
|   |     |   | по данным медицинских осмотров                                                                                                              |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                             |  |  |
| 3 | 3.3 | 7 |                                                                                                                                             |  |  |
|   |     |   | Какому способу изучения заболеваемости Вы отдадите предпочтение, если требуется выявить распространенность наиболее тяжелых форм патологии? |  |  |
|   |     |   | по обращаемости в лечебно-профилактические учреждения                                                                                       |  |  |
|   |     |   | по обращаемости на станции скорой и неотложной помощи                                                                                       |  |  |
|   | *   |   | по причинам смерти                                                                                                                          |  |  |
|   |     |   | по данным медицинских осмотров                                                                                                              |  |  |
|   |     |   |                                                                                                                                             |  |  |
| 3 | 3.3 | 8 |                                                                                                                                             |  |  |
|   |     |   | Общая заболеваемость – это                                                                                                                  |  |  |
|   |     |   | показатель заболеваемости по данным обращаемости                                                                                            |  |  |
|   |     |   | 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               |  |  |
|   |     |    | учет всех заболеваний и специальный учет заболеваний, включающий инфекционную заболеваемость, неэпидемическую заболеваемость, заболеваемость с ВН, госпитализированную заболеваемость |  |  |
|   |     |    |                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 3 | 3.2 | 9  |                                                                                                                                                                                       |  |  |
|   |     |    | К первичной профилактике следует относить                                                                                                                                             |  |  |
|   |     |    | раннюю диагностику заболеваний                                                                                                                                                        |  |  |
|   | *   |    | оздоровление окружающей среды                                                                                                                                                         |  |  |
|   |     |    | профилактическую госпитализацию                                                                                                                                                       |  |  |
|   |     |    | оздоровление окружающей среды                                                                                                                                                         |  |  |
|   |     |    |                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 3 | 3.2 | 10 |                                                                                                                                                                                       |  |  |
|   |     |    | Компонентами системы первичной профилактики являются                                                                                                                                  |  |  |
|   |     |    | реабилитационные мероприятия                                                                                                                                                          |  |  |
|   | *   |    | диспансеризация,<br>оздоровление окружающей среды,<br>здоровый образ жизни,<br>мониторинг здоровья населения                                                                          |  |  |
|   |     |    | диспансеризация                                                                                                                                                                       |  |  |
|   |     |    | мониторинг здоровья населения                                                                                                                                                         |  |  |

## **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?

а. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»\*

б. ТР ТС 005/2012 «О безопасности упаковки»

с. 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?

а. 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.

б. 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.

с. 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

а. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

-применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;

- химической стойкости;
- герметичности.

б. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

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

герметичности.\*

с. 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?

- а. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»\*
- б. ТР ТС 021/2009 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- с. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

- а. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
- б. 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).\*
- с. 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)?

а. Подходит только первый 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).

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 энергетической 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, лечь 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, лечь), вместе с сыном  
- 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.