

**Оценочные средства для проведения аттестации
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся по образовательной программе
специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),
форма обучения очная,
на 2023-2024 учебном году**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Промежуточная аттестация включает следующие типы заданий: собеседование, оценка освоения практических навыков (умений).

Примеры заданий по оценке освоения практических навыков:

Проверяемые компетенции: ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-23, ПК-27

Задание 1.

Выписка из протокола проверки объекта общественного питания.

Производственная зона: фарш хранится на столе готовой продукции при комнатной температуре. Отсутствует емкости для обработки яиц.

Раздаточная: горячие блюда реализуются при температуре 65С, к моменту проверки находились на мармите более 4 часов. Салат заправлялся соусом произведенным днем ранее. Наблюдаются следы жизнедеятельности грызунов. У части персонала отсутствуют личные медицинские книжки

1. Укажите нормативную документацию, используемую при проведении санитарно-эпидемиологического обследования.
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования нарушены на объекте. Сделайте вывод о соответствии/несоответствии объекта санитарно-эпидемиологическим требованиям.
3. Укажите перечень документов, составляемых при проведении проверки.
4. Укажите, какие предписания следует дать по итогам проверки

Задание 2.

В 21:20 3 февраля в районную больницу доставлена Савкина Лена 6 лет и Савкин А.Ф., 32-х лет. При поступлении у Савкиной Лены температура 36,5°C, бледность кожи и видимых слизистых, адинамичность, на вопросы отвечает вяло, состояние тяжелое. Зрачки расширены, реакция на свет несколько снижена. При глотании вода выливается через нос, твердую пищу глотать отказывается. Язык обложен, слизистая сухая, голос сиплый. Живот мягкий безболезненный, умеренно выражен метеоризм. Стула в течении 2-х дней не было. Савкин А.Ф. – объективно обнаружено: бледность кожных покровов, язык умеренно обложен белым налетом. Живот мягкий, безболезненный при пальпации. Температура 36,7°C, пульс 120 уд/мин. Больной жалуется на сильную слабость, туман в глазах, сухость во рту. Жена Савкина А.Ф. – Савкина А.И., 27 лет, с утра предъявляла жалобы на общую слабость, тошноту, нарушение зрения, но связывала свое состояние с беременностью. Вечером в день заболевания ей был произведен медицинский аборт. Слабость и нарушение зрения нарастали, самочувствие ухудшалось. Появились першение в горле, сухость во рту, двоение в глазах. При осмотре невропатологом был обнаружен легкий двусторонний птоз, реакция на свет вялая, менингеальных явлений нет. В связи с ухудшающимся состоянием больная была переведена в неврологическое отделение. Из опроса было выяснено, что за последние 2 дня в пищу употреблялись следующие продукты и блюда: яичница из диетических яиц, колбасу свиную копченую, пельмени, борщ, квашенную капусту, кашу гречневую, картофель, огурцы и помидоры консервированные. Огурцы и помидоры были куплены в магазине, дома промыты,

уложены в банки, залиты рассолом и законсервированы без стерилизации. Через 12 дней рассол в банках помутнел, стал напоминать по цвету молоко. Огурцы были приятного вкуса, но мягкие и дряблые.

1. Дайте обоснование факта пищевого отравления, укажите продукт, явившийся причиной пищевого отравления и санитарные нарушения, приведшие к возникновению пищевого отравления

2. Определите профилактические мероприятия.

Задание 3.

При осуществлении санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания сельскохозяйственных рабочих, проводилось изучение фактического питания комбайнеров одной из агрофирм в Северо-Западном регионе. Возраст обследуемых мужчин комбайнеров составлял от 30 до 39 лет. Коэффициент физической активности для данной профессиональной группы 2,2. Изучение питания проводилось опросно-анкетным методом. Установлено, что химический состав среднесуточного продуктового набора включает:

Белки	110 г
в т. ч. животные	47 г
то же в %	42
Жиры	174 г
в т. ч. растительные	18 г
то же в %	10
Углеводы	562 г
Соотношение Б:Ж:У	1: 1,6: 5,2
Калорийность	4254 ккал
Минеральные вещества (мг):	
Кальций	500
Фосфор	1700
Магний	300
Витамины (мг):	
В1	0,6
В2	0,5
С	55

Ответьте на вопросы.

1. Оцените состояние фактического питания и его соответствие физиологическим потребностям данной возрастной и профессиональной группы.

2. Предложите программу изучения состояния здоровья в связи с изученным характером питания.

3. Наметьте пути нутритивной профилактики возникновения алиментарно-зависимых заболеваний у данной группы, укажите конкретные изменения рациона с указанием конкретных продуктов.

Задание 4.

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Грант», осуществляющего деятельность по производству кулинарной продукции для предприятий общественного питания и торговых организаций установлено, что производство (цех) располагается в одноэтажном встроено-пристроенном к жилому дому помещении. Работает круглосуточно. В ассортименте блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей.

Текущий ремонт производственных, складских помещений производился три года назад, облицовочная плитка на стенах, плитка на полу местами отсутствует, в производственном коридоре на стенах выбоины, стены складского помещения оклеены бумажными обоями. На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако

документов, подтверждающих установление продлённых сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии.

Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны образцы кулинарной продукции для лабораторных исследований.

Результаты лабораторных испытаний супа-пюре из овощей.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г – 5×10^4 (при норме не более 5×10^2);
- БГКП (колиформы) – обнаружено в 1,0 г продукта (не должны быть обнаружены);
- E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта;
- St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Дайте оценку нарушений маркировки продукции.
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению нарушений.

Перечень контрольных вопросов для собеседования:

№	Вопросы	Проверяемые компетенции
1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Её содержание и методы. Связь гигиены питания с другими науками.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ПК-19, ПК-21, ПК-27
2.	История развития гигиены питания. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.	ОК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-19
3.	Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
4.	Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы питания населения и прогнозы их решения.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
5.	Белок, как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценности продуктов питания. Рекомендуемые нормы потребности в белке.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
6.	Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Ликвидация дефицита полноценного белка.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
7.	Жиры и их назначение в питании. Состав и свойства пищевых жиров. Потребность и нормирование жиров.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
8.	Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Фосфолипиды, стеринны их значение. Потребность. Источники.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
9.	Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники. Некрахмальные полисахариды, пищевые волокна их физиологическое значение. Потребность. Источники.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
10.	Биологическая роль витаминов. Классификация. Нормы	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-

	потребления. Основные причины гипо- и авитаминозов. Основные направления популяционной профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.	8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
11.	Витамин С, биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность. Пищевые продукты - источники витамина С, методы контроля за содержанием его в продуктах питания.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
12.	Тиамин, рибофлавин, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
13.	Биологическая роль витамина РР и пиридоксина, потребность в них, содержание в пищевых продуктах.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
14.	Жирорастворимые витамины, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма. Гипервитаминозы.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
15.	Минеральные вещества и их значение в питании, источники, нормы потребности. Заболевание, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ. Основные направления популяционной профилактики микроэлементозов.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
16.	Кальций, калий, магний, железо: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребности.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
17.	Йод, селен, цинк, медь: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
18.	Нормирование витаминов и минеральных веществ питания. Гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-27
19.	Основы рационального питания.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18
20.	Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, нормирование, оценка.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-9
21.	Состояние питания, как гигиенический показатель. Методы изучения и оценки питания населения.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27, ПК-9
22.	Пищевой статус и состояние здоровья. Методы изучения и оценки пищевого статуса. Биологические маркеры пищевого статуса.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27, ПК-9
23.	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания. Рекомендации по оптимизации фактического питания.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
24.	Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
25.	Особенности питания лиц в пожилом возрасте и старости.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-

		10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
26.	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Алиментарная адаптация. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
27.	Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
28.	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, нарушений обмена веществ и др.). Понятие о профилактических (функциональных) пищевых продуктах.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
29.	Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству хлеба.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
30.	Роль зерновых продуктов в формировании чужеродной нагрузки.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
31.	Значение растительных пищевых продуктов в питании. Контаминация растительных продуктов чужеродными соединениями.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
32.	Пищевая и биологическая ценность молока, его роль в питании различных групп населения.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
33.	Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Технология их получения. Роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
34.	Гигиенические требования к качеству молока и молочных- продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
35.	Значение и роль мясных продуктов в питании человека. Санитарно- эпидемиологическая роль мяса.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
36.	Пищевая ценность колбасных изделий. Санитарно-гигиенические требования к условиям производства, транспортировки, хранения, реализации и качеству колбасных изделий	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
37.	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно-эпидемиологический контроль качества рыбы и рыбных продуктов.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
38.	Значение яиц и яичных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
39.	Значение баночных консервов и их роль в питании населения. Гигиенические требования к	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8,

	технологическому процессу изготовления и качеству баночных консервов.	ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
40.	Роль и значение консервирования пищевых продуктов в питании населения. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка (консервирование антисептиками, антибиотиками, применение антиокислителей, копчение).	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
41.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21
42.	Пища как носитель потенциально опасных веществ. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Информация о качестве и безопасности.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21
43.	Безопасность пищевых продуктов. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-9
44.	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, содержащих остаточные количества пестицидов.	ОК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21
45.	Пищевые продукты и продовольственное сырье – источники нитратов и нитритов в питании. Медицинские последствия нагрузки на организм, профилактика.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6
46.	Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией, их характеристика. Порядок согласования их выпуска.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-9
47.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-21
48.	Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-21
49.	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно-обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-27, ПК-9
50.	Пищевые добавки – современная гигиеническая проблема. Классификация пищевых добавок и принципы нормирования их содержания в пищевых продуктах.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-21
51.	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные, функциональные пищевые продукты. БАД. Государственный санитарный надзор за оборотом БАД.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-21
52.	Генетически модифицированные источники пищи. Медико-биологические критерии, оценка качества и безопасность ГМИ. Организация госанэпиднадзора за пищевой продукцией из ГМИ.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-21
53.	Пищевые отравления. Определение, классификация, структура.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6

54.	Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
55.	Пищевые токсикоинфекции колибактериальной и протейной природы. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
56.	Роль спорообразующих микроорганизмов в возникновении пищевых отравлений.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
57.	Пищевые бактериальные токсикозы, определение понятия, этиология, патогенез.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
58.	Ботулизм. Возбудители их характеристика. Роль определенных продуктов в возникновении ботулизма.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
59.	Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика ботулизма. Профилактика ботулизма.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
60.	Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
61.	Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика. Эрготизм, клиника, этиология, профилактика.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
62.	Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, клиника, профилактика. Отравление «пьяным хлебом». Этиология, клиника, профилактика.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
63.	Афлатоксикоз. Этиология, свойства афлатоксина. Роль отдельных продуктов в возникновении афлатоксикозов. Профилактика.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
64.	Отравления грибами, их профилактика.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
65.	Пищевые отравления животными и растительными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях: классификация, клинические особенности и меры профилактики.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
66.	Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком. Клинические особенности и меры профилактики.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
67.	Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления пестицидами, агрохимикатами, нитратами, нитритами и нитрозаминами. Клинические особенности и меры профилактики.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6
68.	Методика расследования пищевых отравлений.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-27
69.	Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-27
70.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Подзаконные правовые акты.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-

	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях власти в области гигиены питания.	2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-27
71.	Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания. Виды ответственности за нарушения санитарного законодательства.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-27
72.	Обеспечение контроля качества продовольственных товаров (понятие о производственном, общественном и государственном контроле).	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
73.	Требования к организации производственного контроля на пищевом предприятии. Система управления качеством на пищевых объектах (ХАССП)	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
74.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
75.	Санитарно-гигиенические требования к участку под строительство пищевых объектов, строительной, технологической и санитарно-технической частями проекта.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21
76.	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
77.	Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6
78.	Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания.	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6
79.	Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов.	ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27
80.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения и перевозки пищевых продуктов.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6,
81.	Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазинам).	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
82.	Санитарно-эпидемиологические требования к молочным заводам. Основные этапы производства молока.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21, ПК-13
83.	Санитарно-эпидемиологические требования к хлебозаводам. Основные этапы производства хлеба и	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-13

	хлебобулочных изделий.	
84.	Профилактические медицинские осмотры и обследования работников пищевых предприятий, гигиеническое обучение, формы его проведения.	ОК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27, ПК-13
85.	Методы и средства просветительной и консультативной работы среди населения по вопросам рационализации питания, первичной и вторичной алиментарной профилактики заболеваний.	ОК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-27, ПК-13
86.	Основные принципы лечебно-профилактического питания. Виды ЛПП и порядок его назначения. Гигиенический контроль за организацией ЛПП на промышленных предприятиях.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
87.	Рационы лечебно-профилактического питания: показания к назначению, характеристика рационов, особенности правила выдачи.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
88.	Показания и правила бесплатной выдачи молока, кисломолочных продуктов, витаминных препаратов и пектина лицам, занятым на работах с вредными условиями труда.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
89.	Лечебно-профилактический рацион, применяемый в условиях возможного воздействия на организм рентгеновских лучей и радиоактивных веществ, назначение, характеристика.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
90.	Виды лечебно-профилактического питания в условиях возможного влияния на организм неорганических соединений свинца, назначение.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
91.	Основы гипосенсибилизирующего питания, показания к применению характеристика рациона лечебно-профилактического питания.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
92.	Современные принципы применения лечебного питания и организация его в больницах, характеристика стандартных диет.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-10, ОПК-6, ПК-13
93.	Гигиенические требования к устройству и оборудованию пищеблоков больниц, санитарно-гигиенический контроль за приготовлением блюд лечебного питания.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-10, ОПК-6, ПК-9
94.	Организационная структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) на федеральном и региональном уровнях. Направления работы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27
95.	Цели и задачи федерального государственного санитарного надзора по профилактике массовых неинфекционных заболеваний (в сфере надзора за питанием населения).	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27, ПК-9
96.	Содержание, методы и формы работы врача по гигиене питания (специалиста по надзору за питанием населения) в учреждениях Роспотребнадзора.	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-27, ПК-9
97.	Федеральный государственный санитарный надзор за действующими пищевыми предприятиями. Плановые и	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-

	внеплановые проверки выполнения санитарного законодательства. Применение специалистами Роспотребнадзора Кодекса РФ об административных правонарушениях.	10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21
98.	Проведение проверок пищевых объектов по выполнению требований санитарного законодательства в соответствии с «Административным регламентом...» Роспотребнадзора. Оформление документов при проведении проверки.	ОК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ОПК-6, ПК-19, ПК-21

Обсуждено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин, протокол №6 от 07.06.2023

Заведующий кафедрой



Л.П.Сливина