

**Оценочные средства для проведения аттестации
по дисциплине «Актуальные вопросы гигиены питания»
для обучающихся по образовательной программе
специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),
форма обучения очная,
на 2024-2025 учебном году**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Промежуточная аттестация включает следующие типы заданий: собеседование.

Перечень контрольных вопросов для собеседования:

№	Вопросы	Проверяемые компетенции
1.	Ведущие показатели социально-экономического состояния страны и развития здравоохранения.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13, ПК-21, ПК-27
2.	Гигиеническая характеристика здорового или рационального питания.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
3.	Лечебное (диетическое) питание. Характеристика номерных диет.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
4.	Гигиеническая оценка рационов лечебно-профилактического питания.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
5.	Значение молочных продуктов в профилактике негативного влияния производственных факторов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
6.	Роль пектина в лечебно-профилактическом действии рационов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
7.	Физиологическая роль витаминов в организме здорового и больного человека.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
8.	Режимы питания здорового и больного человека.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
9.	Гигиеническая характеристика биологически активных добавок к пище.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
10.	Особенности кулинарной обработки диетических и лечебно-профилактических блюд.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
11.	Биологическая ценность мяса.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
12.	Биологическая ценность рыбы.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
13.	Органолептические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
14.	Бактериологические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
15.	Эпидемиологическая опасность мяса, мясопродуктов и рыбы.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13

16.	Гельминтологическая экспертиза мяса и рыбы.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
17.	Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
18.	Гигиенические требования к продовольственному зерну.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
19.	Гигиенические показатели доброкачественности и безопасность круп.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
20.	Органолептические и физико-химические показатели хлеба и хлебобулочных изделий.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
21.	Микотоксикозы: источники, клиническое течение, методы контроля.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
22.	Консервы. Классификация. Маркировка консервов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
23.	Пресервы. Гигиенические требования к производству и хранению.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
24.	Гигиенические требования к содержанию молочно-товарных ферм.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
25.	Микробиологические и физико-химические показатели доброкачественности молока, безопасности молочных продуктов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
26.	Лабораторный контроль качества тепловой обработки молока.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
27.	Гигиенические требования к производству детских молочных продуктов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
28.	Лабораторный контроль производства и качества кисломолочных продуктов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
29.	Основные характеристики патогенных штаммов стафилококка, вызывающих пищевой токсикоз.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
30.	Устойчивость стафилококка и его энтеротоксина во внешней среде.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
31.	Основные свойства <i>Cl. botulinum</i> .	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
32.	Ботулотоксин. Устойчивость во внешней среде. Факторы, способствующие накоплению в продуктах питания.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
33.	Лабораторные исследования, подтверждающие диагноз «Ботулизм», диагноз «Стафилококковая интоксикация».	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
34.	Основные санитарно-	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-

	законодательные документы по экспертизе продуктов.	4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
35.	Энергетическая и пластическая функция белков.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
36.	Энергетическая и пластическая роль жиров.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
37.	Биологическая ценность углеводов.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
38.	Показатели доброкачественности мяса.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
39.	Экспертиза молока.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
40.	Экспертиза хлеба.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
41.	Основные возбудители токсикоинфекций.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
42.	Лабораторная диагностика пищевых токсикоинфекций.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
43.	Правила отбора проб блюд и продуктов при подозрении токсикоинфекции.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13
44.	Основные мероприятия по профилактике пищевых отравлений.	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-13

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин 04.06.2024 г., протокол №6

Заведующий кафедрой

Л.П.Сливина

