

**Оценочные средства для проведения аттестации
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся 2022, 2023 годов поступления
по образовательной программе
32.05.01 Медико-профилактическое дело,
направленность (профиль) Медико-профилактическое дело
(специалитет),
форма обучения очная
на 2026-2027 учебный год**

1. Оценочные средства для проведения текущего контроля на занятиях (ТК), оценки самостоятельной работы обучающихся (СР), проведения промежуточной аттестации (ПА), позволяющие проверить сформированность у обучающихся предусмотренных программой дисциплины знаний (з) / умений (у) / навыков (н) (ЗУН):

ПК-2.1.1 Знает алгоритмы: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, алгоритм оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	ПК-2.1.1. Знает алгоритмы: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, алгоритм оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	з-1. Знает алгоритм оценки пищевого статуса с учетом основ алиментарной адаптации, организации питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки и оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный ЗУН	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод	1. Выбор нескольких правильных ответов	Выберите три верных ответа из шести. Оценка пищевого статуса населения включает: 1) анализ фактического питания 2) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией 3) определение только органолептических свойств пищевых продуктов 4) учет влияния условий окружающей среды на питание населения 5) назначение лечения без оценки рациона питания 6) оценку антропометрических показателей	1) анализ фактического питания 2) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией 6) оценку антропометрических показателей	да	да	нет
		2. Вопросы с развёрнутым ответом	Что учитывают при организации питания населения,	пищевой статус	да	нет	да

Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8. Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного		проживающего в условиях экологического неблагополучия?					
--	--	---	--	--	--	--	--

происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно-						
---	--	--	--	--	--	--

	профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6. Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и						
--	--	--	--	--	--	--	--

правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и						
--	--	--	--	--	--	--

перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях Модульная единица 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно-						
---	--	--	--	--	--	--

эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами						
--	--	--	--	--	--	--

ПК-2.1.1 Знает алгоритмы: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, алгоритм оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	
---	-----------------------------------	-----------------------------------	--

ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	ПК-2.1.1 Знает алгоритмы: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, алгоритм оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	з-2. Знает алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	
--	---	--	--

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный ЗУН	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и	1. Выбор нескольких правильных ответов	Выберите три верных ответа из шести. Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевой продукции включает: 1) определение соответствия продукции санитарным нормам и правилам 2) оценку условий хранения и реализации продукции	1) определение соответствия продукции санитарным нормам и правилам 2) оценку условий хранения и реализации продукции 3) анализ показателей безопасности пищевой продукции	да	да	нет

минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8. Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9.		3) анализ показателей безопасности пищевой продукции 4) определение только вкусовых предпочтений потребителей 5) назначение лечебного питания населению 6) учет санитарного состояния пищевого объекта				
	2. Вопросы с развёрнутым ответом	С какими требованиями сопоставляют показатели качества и безопасности пищевой продукции при гигиенической оценке?	санитарные нормы	да	нет	да

	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса						
--	--	--	--	--	--	--	--

Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6. Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы						
--	--	--	--	--	--	--

Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные						
--	--	--	--	--	--	--

требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях Модульная единица 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно-						
---	--	--	--	--	--	--

эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции						
--	--	--	--	--	--	--

	Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами						
--	--	--	--	--	--	--	--

ПК-2.2.1. Умеет оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	ПК-2.2.1. Умеет оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	у-1. Умеет изучать и оценивать состояние питания различных групп населения

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный ЗУН	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	1. Установите последовательность	Установите последовательность оформления гигиенического заключения по результатам оценки	2) сбор и анализ данных о фактическом питании населения 4) оценка полученных	да	да	нет

Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии		состояния питания различных групп населения: 1) формулирование выводов о состоянии питания 2) сбор и анализ данных о фактическом питании населения 3) разработка рекомендаций по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний 4) оценка полученных показателей и их соответствия гигиеническим требованиям 5) оформление гигиенического заключения	показателей и их соответствия гигиеническим требованиям 1) формулирование выводов о состоянии питания 3) разработка рекомендаций по профилактике алиментарно- зависимых заболеваний 5) оформление гигиенического заключения			
	2. Ситуационн ые задачи/кейсы	Вы – специалист, проводящий оценку состояния питания различных групп населения. Перед вами стоит задача оформить гигиеническое заключение по результатам обследования. Какие сведения необходимо	питание населения	да	нет	да

качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8. Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных		учесть при подготовке гигиенического заключения				
--	--	--	--	--	--	--

заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными						
--	--	--	--	--	--	--

агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6. Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно-эпидемиологическая							
--	--	--	--	--	--	--	--

экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях						
---	--	--	--	--	--	--

Модульная единица 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор						
--	--	--	--	--	--	--

	за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами						
--	--	--	--	--	--	--	--

ПК-2.2.1. Умеет оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	ПК-2.2.1. Умеет оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	у-2. Умеет оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно-зависимых заболеваний

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА

	ЗУН						
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам	1. Установите последовательность	Установите последовательность оценки показателей здоровья населения в связи с фактором питания. 1) разработка мероприятий по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний 2) сбор данных о фактическом питании населения 3) оценка показателей здоровья населения 4) выявление связи нарушений здоровья с фактором питания 5) формулирование выводов	2) сбор данных о фактическом питании населения 3) оценка показателей здоровья населения 4) выявление связи нарушений здоровья с фактором питания 5) формулирование выводов 1) разработка мероприятий по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний	да	да	нет
		2. Ситуационные задачи/кейсы	Вы проводите оценку здоровья взрослого населения района. Установлено увеличение числа лиц с ожирением и сахарным диабетом, связанное с нерациональным питанием. Каковы ваши действия?	разработать профилактические мероприятия	да	нет	да

Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8. Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением						
--	--	--	--	--	--	--

продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в						
---	--	--	--	--	--	--

неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6. Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-						
---	--	--	--	--	--	--

эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой						
---	--	--	--	--	--	--

продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях Модульная единица 4. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-							
---	--	--	--	--	--	--	--

эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами						
---	--	--	--	--	--	--

ПК-2.3.1 Владеет алгоритмами: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и	ПК-2.3.1. Владеет алгоритмами: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса, гигиенической	н-1. Владеет методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания; методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания

безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	
--	---	--

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный ЗУН	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп).	1. Установите соответствие	Установите соответствие между методами изучения питания населения и их назначением. Методы изучения питания: 1. анкетно-опросный метод 2. анализ суточного рациона 3. антропометрический метод Назначение методов: А. оценка фактического потребления пищевых веществ и энергии Б. выявление особенностей режима и	анкетно-опросный метод - выявление особенностей режима и характера питания анализ суточного рациона - оценка фактического потребления пищевых веществ и энергии антропометрический метод - оценка показателей физического развития и пищевого статуса	да	да	нет

Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8. Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков		характера питания В. оценка показателей физического развития и пищевого статуса				
	2. Вопросы с развёрнутым ответом	Какой метод позволяет получить сведения о фактическом питании населения?	анкетирование	да	нет	да

Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и						
---	--	--	--	--	--	--

профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно- профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6. Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения						
---	--	--	--	--	--	--

Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые						
--	--	--	--	--	--	--

	основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях Модульная единица 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями						
--	--	--	--	--	--	--	--

хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами							
--	--	--	--	--	--	--	--

ПК-2.3.1 Владеет алгоритмами: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

Результаты освоения ОП (компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота	ПК-2.3.1. Владеет алгоритмами: оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса, гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	н-2. Владеет оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий

№	Раздел(ы), подразделы(ы) дисциплины (модули, модульные единицы), формирующий(е) данный ЗУН	Тип задания	Содержание задания	Правильный ответ	Для какого вида контроля предназначен		
					ТК	СР	ПА
1.	Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модульная единица 1. Пищевая, биологическая ценность белков, жиров,	1. Установите соответствие	Установите соответствие между методом оценки качества пищевых продуктов и определяемым показателем Методы исследования:	органолептический метод - вкус, запах, цвет, консистенция микробиологическое исследование - бактериальная обсемененность продукта	да	да	нет

углеводов Модульная единица 2. Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ Модульная единица 3. Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов Модульная единица 4. Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод Модульная единица 5. Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам Модульная единица 6. Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции Модульная единица 7. Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции Модульная единица 8.		1. органолептический метод 2. микробиологическое исследование 3. радиологическое исследование Определяемые показатели: А. наличие и уровень радиоактивного загрязнения Б. вкус, запах, цвет, консистенция В. бактериальная обсемененность продукта	радиологическое исследование - наличие и уровень радиоактивного загрязнения			
	2. Вопросы с развёрнутым ответом	Какой метод позволяет оценить качество пищевого продукта по вкусу, запаху, цвету и консистенции?	органолептический метод	да	нет	да

Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий Модульная единица 9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба) Модульная единица 10. Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков Модульная единица 11. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания Модуль 2. Оценка питания населения. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.						
--	--	--	--	--	--	--

Модульная единица 1. Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса Модульная единица 2. Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне Модульная единица 3. Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях Модульная единица 4. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. Модульная единица 5. Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей Модульная единица 6.						
---	--	--	--	--	--	--

Пищевые отравления микробной природы Модульная единица 7. Пищевые микотоксикозы Модульная единица 8. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) Модульная единица 9. Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения Модульная единица 10. Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии Модуль 3. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов Модульная единица 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно правовые основы санитарной							
--	--	--	--	--	--	--	--

охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 2. Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов Модульная единица 3. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП). Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях Модульная единица 4. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых						
---	--	--	--	--	--	--

объектов Модульная единица 5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности Модульная единица 6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности Модульная единица 7. Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли Модульная единица 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания Модульная единица 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов Модульная единица 10. Санитарно-гигиенический						
---	--	--	--	--	--	--

	контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции Модульная единица 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами						
--	--	--	--	--	--	--	--

2. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Ее содержание и методы. Связь гигиены питания с другими науками
2. История развития гигиены питания. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании
3. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.
Биологические и экологические аспекты проблемы питания
4. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы питания населения и прогнозы их решения
5. Белок, как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценности продуктов питания. Рекомендуемые нормы потребности в белке
6. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Ликвидация дефицита полноценного белка
7. Жиры и их назначение в питании. Состав и свойства пищевых жиров. Потребность и нормирование жиров
8. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Фосфолипиды, стеролы их значение. Потребность. Источники
9. Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники. Некрахмальные полисахариды, пищевые волокна их физиологическое значение. Потребность. Источники
10. Биологическая роль витаминов. Классификация. Нормы потребления. Основные причины гипо- и авитаминозов. Основные направления популяционной профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи
11. Витамин А, биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность. Витамин С, биологическая роль в организме. Пищевые продукты – источники витамина С, методы контроля за содержанием его в продуктах питания
12. Тиамин, рибофлавин, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма
13. Биологическая роль витамина РР и пиридоксина, потребность в них, содержание в пищевых продуктах

14. Жирорастворимые витамины, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма. Гипервитаминозы
15. Минеральные вещества и их значение в питании, источники, нормы потребности. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ. Основные направления популяционной профилактики микро-элементозов
16. Кальций, калий, магний, железо: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребности
17. Йод, селен, цинк, медь: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность
18. Нормирование витаминов и минеральных веществ питания. Гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами
19. Гигиенические требования к рациональному питанию. Режим питания. Основные требования к нему
20. Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» диет
21. Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, методы определения
22. Состояние питания, как гигиенический показатель. Методы изучения и оценки питания населения
23. Пищевой статус и состояние здоровья. Методы изучения и оценки пищевого статуса. Биологические маркеры пищевого статуса
24. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания. Рекомендации по оптимизации фактического питания
25. Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков. Питание лиц в пожилом возрасте и старости
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
27. Питание и здоровье. Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация болезней по влиянию питания на их возникновение. Эпидемиология питания
28. Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, нарушений обмена веществ и др.). Понятие о профилактических (функциональных) пищевых продуктах
29. Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические критерии качества хлеба. Роль зерновых продуктов в формировании чужеродной нагрузки
30. Значение растительных пищевых продуктов в питании. Контаминация растительных продуктов чужеродными соединениями
31. Пищевая и биологическая ценность молока, его роль в питании различных групп населения
32. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Технология их получения. Роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний
33. Гигиенические требования к качеству молока и молочных-продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов
34. Значение и роль мясных продуктов в питании человека. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса
35. Пищевая ценность колбасных изделий. Санитарно-гигиеническая характеристика технологического процесса их приготовления

36. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно- эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов
37. Значение яиц и яичных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству
38. Значение баночных консервов и их роль в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу изготовления и качеству баночных консервов
39. Роль и значение консервирования пищевых продуктов в питании населения. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка (консервирование антисептиками, антибиотиками, применение антиокислителей, копчение)
40. Консервирование пищевых продуктов методом изменения концентрации водородных ионов, повышением осмотического давления, ионизирующей радиацией и в поле ультравысокой частоты
41. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты
42. Пища как носитель потенциально опасных веществ. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Информация о качестве и безопасности
43. Безопасность пищевых продуктов. Эколого- гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями
44. Санитарно- эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, содержащих остаточные количества пестицидов
45. Пищевые продукты и продовольственное сырьё – источники нитратов и нитритов в питании. Медицинские последствия нагрузки на организм. Профилактика отравления нитратами
46. Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией, их характеристика. Порядок согласования их выпуска
47. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов
48. Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение
49. Стандартизация пищевых продуктов, её гигиеническое и правовое значение. Санитарно- эпидемиологическое нормирование. Сертификация
50. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно- обусловленных заболеваний в системе социально- гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения
51. Пищевые добавки – современная гигиеническая проблема. Классификация пищевых добавок и принципы нормирования их содержания в пищевых продуктах
52. Продукты с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные, функциональные пищевые продукты. БАД. Государственный санитарный надзор за оборотом БАД
53. Генетически модифицированные источники пищи. Медико- биологические критерии, оценка качества и безопасность ГМИ. Организация госсанэпиднадзора за пищевой продукцией из ГМИ
54. Пищевые отравления. Определение, классификация, структура

55. Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек
56. Пищевые токсикоинфекции колибактериальной и протейной природы. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах?
57. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов патогенными штаммами
58. Пищевые отравления, вызываемые паразитическим вибрионом и другими малоизученными микроорганизмами.
Распространенность, профилактика
59. Роль спорообразующих микроорганизмов в возникновении пищевых отравлений
60. Пищевые бактериальные токсикозы, определение понятия, этиология, патогенез
61. Ботулизм. Возбудители их характеристика. Роль определенных продуктов в возникновении ботулизма Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика ботулизма. Профилактика ботулизма
62. Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов
63. Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика. Эрготизм, клиника, этиология, профилактика
64. Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, клиника, профилактика. Отравление «пьяным хлебом». Этиология, клиника, профилактика
65. Афлатоксикоз. Этиология, свойства афлатоксина. Роль отдельных продуктов в возникновении афлатоксикозов. Профилактика. Отравления грибами, их профилактика
66. Пищевые отравления животными и растительными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях: классификация, клинические особенности и меры профилактики
67. Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком Клинические особенности и меры профилактики
68. Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления пестицидами, агрохимикатами, нитратами, нитритами и нитрозаминами. Клинические особенности и меры профилактики
69. Общие факторы возникновения и основы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии
70. Методика расследования пищевых отравлений
71. Правовые основы государственного санитарно- эпидемиологического надзора в гигиене питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно- эпидемиологического надзора за пищевыми объектами
72. Федеральный закон «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения». Подзаконные правовые акты. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях власти
73. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Виды ответственности за нарушения санитарного законодательства
74. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров (понятие о производственном, общественном и государственном контроле)
75. Требования к организации производственного контроля на пищевом предприятии. Система управления качеством на пищевых объектах
76. Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий

77. Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли
78. Гигиеническая экспертиза проектов строительства пищевых предприятий
79. Санитарно-гигиенические требования к участку под строительство пищевых объектов, строительной, технологической и санитарно-технической частями проекта
80. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями
81. Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания
82. Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания
83. Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов
84. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения и перевозки пищевых продуктов?
85. Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазинам)
86. Санитарно-эпидемиологические требования к молочным заводам. Основные этапы производства молока
87. Санитарно-эпидемиологические требования к хлебозаводам. Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий
88. Профилактические медицинские осмотры и обследования работников пищевых предприятий, гигиеническое обучение, формы его проведения
89. Методы и средства просветительной и консультативной работы среди населения по вопросам рационализации питания, первичной и вторичной алиментарной профилактики заболеваний
90. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Виды ЛПП и порядок его назначения. Гигиенический контроль за организацией ЛПП на промышленных предприятиях
91. Рационы лечебно-профилактического питания: показания к назначению, характеристика рационов, особенности правила выдачи
92. Показания и правила бесплатной выдачи молока, кисломолочных продуктов, витаминных препаратов и пектина лицам, занятым на работах с вредными условиями труда
93. Лечебно-профилактический рацион, применяемый в условиях возможного воздействия на организм рентгеновских лучей и радиоактивных веществ, назначение, характеристика
94. Виды лечебно-профилактического питания в условиях возможного влияния на организм неорганических соединений свинца, назначение
95. Основы гипосенсибилизирующего питания, показания к применению характеристика рациона лечебно-профилактического питания
96. Современные принципы применения лечебного питания и организация его в больницах, характеристика стандартных диет
97. Гигиенические требования к устройству и оборудованию вишневых блоков больницы, санитарно-гигиенический контроль за приготовлением блюд лечебного питания

98. 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
99. Цели и задачи федерального государственного санитарного надзора по профилактике массовых неинфекционных заболеваний (в сфере надзора за питанием населения)
100. Содержание, методы и формы работы врача по гигиене питания (специалиста по надзору за питанием населения) в учреждениях Роспотребнадзора
101. Федеральный государственный санитарный надзор за действующими пищевыми предприятиями. Плановые и внеплановые проверки выполнения санитарного законодательства. Применение специалистами Роспотребнадзора Кодекса РФ об административных правонарушениях
102. Проведение проверок пищевых объектов по выполнению требований санитарного законодательства в соответствии с «Административным регламентом» Роспотребнадзора. Оформление документов при проведении проверки
103. Питание как фактор программирования здоровья
104. Гигиенические требования к БАД

3. Пример билета для промежуточной аттестации:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Дисциплина: Гигиена питания

Специалитет по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, направленность (профиль) Медико-профилактическое дело

Учебный год: 2026 - 2027

Экзаменационный билет № 1

1. Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству хлеба
2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.
3. Задача:

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.

Вопросы:

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.

Заведующий кафедрой

Л.П. Сливина

В полном объеме фонд оценочных средств по дисциплине доступен в ЭИОС ФГБОУ ВО ВолгГМУ Минздрава России.

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин ИОЗ им. Н.П. Григоренко протокол от «12» мая 2026 г. № 5.

Заведующий кафедрой

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Л.П. Сливина', written in a cursive style.

Л.П. Сливина