

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



Проректор по развитию
регионального
здравоохранения и
медицинской деятельности

О.Н. Барканова

«26» августа 2026 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКАМ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ-
программы ординатуры**

по специальности 32.08.01 Гигиена детей и подростков

Для обучающихся 2025, 2026 годов поступления (актуализированная
редакция)

Волгоград, 2026

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственная (клиническая) практика базовая (Гигиена детей и подростков) для обучающихся 2025, 2026 года поступления по образовательной программе
32.08.01 Гигиена детей подростков на 2026-2027 учебный год**

**Перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций
выпускников и индикаторы их достижения**

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)**

Код компетенции	Название компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИД УК)		
		ИД УК-1.1 Знания	ИД УК-1.2 Умения	ИД УК – 1.3 Навыки
УК-1	готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	нормативные документы, содержащие критерии безопасности и безвредности факторов среды обитания для детского населения (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические нормы и правила и т.д.); социально значимые проблемы, процессы, политические события	Осуществлять анализ нормативной и инструктивно-методической документации; редактировать тексты профессионального значимого содержания; анализировать факторы, оказывающие значимое влияние на процессы формирования здоровья подрастающего поколения.	пониманием движущих сил и закономерностей знаниями исторического процесса, имеющих значение для подрастающего поколения.

		и тенденции и их влияние на положение, качество и здоровье подрастающего поколения.		
УК-2	готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	- морально-этические нормы, правила и принципы профессионального врачебного поведения, права врача санитарно-эпидемиологической службы, основные этические документы международных и отечественных профессиональных медицинских ассоциаций и организаций.	- ориентироваться в нормативно-правовых актах о труде, применять нормы законодательства в конкретных практических ситуациях; защищать гражданские права специалистов санитарно-эпидемиологической службы и населения.; - выстраивать и поддерживать рабочие отношения с членами коллектива.	знаниями организационной структуры, управленческой и экономической деятельности организаций санитарно-эпидемиологической службы, анализировать показатели работы структурных подразделений
УК-3	готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти,	- цели, принципы, формы, методы обучения и воспитания	- отбирать адекватные целям и содержанию технологии, формы, методы и средства обучения и воспитания - определять индивидуальные психологические особенности личности и типичные психологические защиты; - формировать положительную мотивацию работающего к проведению санитарно-эпидемиологических	- планировать цели и содержание обучения и воспитания в соответствии с государственным образовательным стандартом, учебным планом и программой

	осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения		мероприятий; - решать педагогические задачи в организации профилактических мероприятий	
ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей;- правовые основы защиты прав потребителей; цели, задачи, методы и порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз в образовательных и оздоровительных организациях для детей и подростков, организациях общественного питания, предоставляющих услуги питания	Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья детских коллективов и факторами внешней и окружающей среды, условиями воспитания, обучения, трудовой деятельности и проведения досуга, причины и условия возникновения и развития инфекционных и неинфекционных заболеваний человека; проводить санитарно-просветительную работу по гигиеническим вопросам, осуществлять поиск решений различных задач в нестандартных ситуациях	методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии нарушений здоровья детей и подростков; основами профилактических и противоэпидемических мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний заболеваемости населения; навыками санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам

		детям, организациях по производству и реализации детской продукции; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов (или) устранению последствий нарушений; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм ребенка, подростка; основные принципы построения здорового образа жизни; основные принципы и методику планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы		
--	--	--	--	--

		гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест, особенности гигиенического нормирования факторов среды для детей и подростков; гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы; принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, особенности нормирования производственных факторов для несовершеннолетних, меры профилактики их вредного воздействия; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и		
--	--	---	--	--

		психического развития детей и подростков; основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики; показатели среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; методику оценки риска для здоровья населения; принципы медицинской этики и деонтологии.		
--	--	--	--	--

ПК-2	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей и подростков, их воспитания и обучения	цели, задачи, методы и порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз в учреждениях для детей и подростков, на объектах общественного питания, в организациях по производству и реализации детской продукции; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков; физиолого-гигиенические принципы организации учебно-воспитательного процесса в образовательных и оздоровительных учреждениях; гигиенические требования к условиям обучения, воспитания и оздоровления детей в организованных коллективах; гигиенические требования к различным видам детской продукции; порядок подтверждения безопасности различных видов детской продукции, организации санитарно-эпидемиологического надзора за их производством и реализацией; основные критерии общественного здоровья и	применять законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей; проводить санитарно-эпидемиологические обследования, экспертизы образовательных учреждений и учреждений отдыха и оздоровления, организаций, осуществляющих производство и реализацию детской продукции, предоставляющих услуги питания детям, в т.ч. с использованием лабораторных методов исследований, давать гигиеническую оценку факторам среды обитания детей; выявлять причинно-следственные связи между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать	осуществления федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей - проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, касающихся условий обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей, детской продукции; выдачи санитарно-эпидемиологических заключений о безопасности условий обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей, безопасности детской продукции; осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека (ребенка) химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
------	--	---	--	--

		факторы риска социально значимых и наиболее распространенных заболеваний детского возраста, методы и организационные формы их профилактики; показатели среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; национальный календарь профилактических прививок, сроки проведения профилактических прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации;	последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); сроки проведения профилактических прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации; оформлять на основе проведенных обследований и экспертиз предписания о проведении санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий, привлечения должностных лиц, допустивших санитарные правонарушения, к ответственности;	
ПК-3	готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере	законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;	производить отбор проб от объектов среды обитания ребенка на различные виды исследований, измерения физических факторов среды обитания в учреждениях для детей и подростков, оформлять необходимые документы; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений; планировать необходимые лабораторные исследования для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля,	навыками осуществления федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей, проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок с использованием лабораторных методов исследований; навыком определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды, условий обучения и воспитания, промышленного производства на детей и подростков. отбора образцов (проб)

		гигиеническое нормирование факторов обучения и воспитания; особенности гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса для детей и подростков, профилактические меры; - гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы; гигиенические требования к условиям обучения, воспитания и оздоровления детей в организованных коллективах; гигиенические требования к различным видам детской продукции. -методы гигиенических исследований объектов и факторов среды обитания детей и подростков;	санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследования случаев инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний среди детского населения.	продукции, объектов окружающей и производственной среды, жилых и общественных зданий, проведения их исследований, испытаний; оформления протоколов отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей и производственной среды, протоколов лабораторных испытаний; проведения экспертиз и (или) расследований, составления и (или) оценки экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни; здоровью граждан.
--	--	---	---	--

ПК-4	готовность к обучению детей и подростков и их родителей (законных представителей) основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	принципы гигиенического обучения медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию навыков здорового образа жизни, соблюдения сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО содержание и формы работы по гигиеническому воспитанию подрастающего поколения. современные педагогические технологии формирования навыков безопасного поведения подрастающего поколения	Спланировать и провести обучение медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию навыков здорового образа жизни, соблюдения сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО	Навыками обучения медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию здорового образа жизни, соблюдению сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО. современными педагогическим и технологиями формирования навыков здорового образа жизни у подрастающего Поколения.
ПК-5	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди детей и подростков и их родителей (законных представителей) с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.	принципы медицинской этики и деонтологии. основные принципы построения здорового образа жизни; содержание основных гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (здоровое питание, факторы внешней среды, гигиена учебной и производственной деятельности, физическая культура и отдых). физиолого-гигиенические принципы организации учебно-	обучать население основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, которые будут способствовать сохранению их здоровья. планировать, осуществлять и давать оценку эффективности по гигиеническому обучению и воспитанию детей и их родителей (законных представителей); осуществлять курсовую гигиеническую подготовку и аттестацию граждан, чья профессиональная деятельность представляет потенциальную опасность для здоровья и санитарно-	навыками организации и осуществления гигиенического воспитания детей и родителей (их законных представителей) в различных формах; навыком организации и проведения курсовой гигиенической подготовки граждан, чья профессиональная деятельность связана с обучением и воспитанием, питанием, отдыхом и оздоровлением детей, проводить аттестацию их по результатам обучения. навыками подготовки и размещения на официальном сайте информации о результатах проверок, информации об услугах, оказываемых гражданам; навыками подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на

		воспитательного процесса в образовательных учреждениях; принципы и методiku планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; психолого-педагогические и физиолого-гигиенические принципы гигиенического обучения и воспитания; информационно-коммуникационные технологии в государственных органах и организациях; формы, методы и средства гигиенического обучения и воспитания, особенности их применения среди детей и их родителей (законных представителей);	эпидемиологического благополучия населения; проводить публичные выступления по вопросам формирования здорового образа жизни и санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации; пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет для профессиональной деятельности; работать с научной и справочной литературой.	здоровье населения; навыками ведения личного приема граждан, представителей юридических лиц; консультирования по вопросам укрепления здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей. навыками информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций (в т.ч. медицинских) и населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, о принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека (ребенка); навыками использования информационно-коммуникационных технологий;
--	--	---	--	--

ПК-6	готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	-законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; законодательство Российской Федерации; бюджетное и налоговое законодательство Российской Федерации; нормы и правила пожарной безопасности; основы управления персоналом, включая основы нормирования труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; цели, задачи и задачи эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в медицинских организациях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания	применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения, защиты прав потребителей; принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выносить при угрозе	оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирования материалов по результатам проверки в правоохранительные органы; выдачи санитарно-эпидемиологических заключений; осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность; осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции; осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности; рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вынесения постановления и определения наложения административных взысканий; навыком осуществления своей профессиональной
------	---	---	--	--

		и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков; методы оценки медико- социального и экономического ущерба, связанного с воздействием факторов среды обитания на детское население, методы оценки эффективности профилактических (противоэпидемических) мероприятий; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений;	возникновения и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, постановления о госпитализации или об изоляции больных инфекционными заболеваниями, граждан, находящихся в контакте с инфекционными больными; проведении профилактических прививок по эпидемическим показаниям гражданам или отдельным группам граждан; отстранять от работы лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; вводить (отменять) ограничительные мероприятия (карантин) в организациях и на объектах; организовывать проведение медицинских осмотров и профилактических мероприятий; - вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов РФ, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно- эпидемиологической обстановки; рассчитывать величину медико- социального и экономического ущерба в связи с нарушениями санитарного законодательства, а также	деятельности в соответствии с законами РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, охраны труда и т.п.; навыками применения законодательных и нормативных документов в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в целях обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора) ; навыками применения законодательства РФ в целях обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.
--	--	--	--	---

			предотвращенного ущерба в результате реализации санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий; анализировать данные финансовой, статистической отчетности органов (подразделений), осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность, готовить предложения по повышению эффективности деятельности органов и учреждений; обеспечить соблюдение норм трудового законодательства РФ и требований охраны труда в организации (подразделении); создать условия для соблюдения правил пожарной безопасности и санитарно-гигиенических норм в организации (подразделении).	
ПК-7	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения - структуру и полномочия органов государственной власти и	проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности органов и учреждений (подразделений); готовить необходимые отчетные документы, справки, публикации; разрабатывать программы, планы работ, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений), контролировать их исполнение; определять необходимое для выполнения	применения принципов основных принципов управления в профессиональной сфере. навыками организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; навыками, обеспечивающими развитие деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих

		местного самоуправления; практические и организационные основы федерального государственного контроля (надзора); возможности и особенности применения современных информационно-коммуникационных технологий в государственных органах и организациях, включая использование возможностей межведомственного документооборота; - основы медицинской этики, этики и психологии делового общения. основы управления персоналом, включая основы нормирования труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда;	работ финансовое, кадровое, материально-техническое и информационное обеспечение; использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернетресурсы; анализировать данные финансовой, статистической отчетности; использовать информационно-коммуникационные технологии; разрабатывать проекты нормативных актов и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.	их деятельность. взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию.
ПК-8	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков	законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты РФ, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения; практические и организационные основы федерального государственного	информационно-аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ данных; межведомственный документооборот; бюджетное и налоговое законодательство РФ; трудовое законодательство РФ и требования охраны труда; нормы и правила пожарной безопасности; системы управления государственными информационными ресурсами; основы управления персоналом, включая основы нормирования	взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую

		контроля (надзора);	труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда. определять цели и задачи в установленной сфере деятельности; принимать решения в установленной сфере деятельности; анализировать ситуацию, деятельность, качество поступившей информации; оценивать результаты деятельности, риски в установленной сфере деятельности; прогнозировать развитие событий и принимать решения в установленной сфере деятельности; определять цели и задачи, принимать решения, оценивать результаты деятельности, риски, прогнозировать развитие событий в установленной сфере деятельности; проводить анализ и прогноз санитарно-эпидемиологической обстановки, результатов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты	организацию. организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию. организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; обеспечения и координации осуществления федерального контроля (надзора) в установленной сфере деятельности; применения экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.
--	--	---------------------	---	---

			прав потребителей, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений); анализировать данные финансовой, статистической отчетности; готовить необходимые оценивать результаты деятельности, риски, прогнозировать развитие событий в установленной сфере деятельности; проводить анализ и прогноз санитарно-эпидемиологической обстановки, результатов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений); анализировать данные финансовой, статистической отчетности; готовить необходимые отчетные документы, справки, публикации; применять основные методы, способы и средства получения,	
--	--	--	--	--

			хранения и переработки информации. использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернетресурсы. разрабатывать проекты нормативных актов и методических документов для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия человека, защиты прав потребителей;	
--	--	--	---	--

Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины, используемый как источник информации для составления оценочных средств:

Основная литература:

Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html> - Режим доступа: по подписке.

Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Измеров, Н. Ф. Гигиена труда : учебник / под ред. Н. Ф. Измерова, В. Ф. Кириллова. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с. - ISBN 978-5-9704-3691-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html> - Режим доступа: по подписке.

Гигиена труда : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, Н. М. Бровман, Е. А. Сергеева. — Челябинск : ЮУГМУ, 2019. — 410 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/309887> . — Режим доступа: для авториз. Пользователей

Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html>

Шлепнина, Т. Г. Коммунальная гигиена : учебник / Т. Г. Шлепнина, Е. В. Кирпиченкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 752 с. — ISBN 978-5-9704-6975-0, DOI: 10.33029/9704-6975-0-COM-2023-1-752. — Электронная версия

доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970469750.html> - Режим доступа: по подписке.
— Текст : электронный

Дополнительная литература

Гигиена / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Т. А. Козлова [и др.] ; под ред. П. И. Мельниченко - 2-е изд. , испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2026. - 656 с. - ISBN 978-5-9704-9801-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970498019.html> - Режим доступа: по подписке.

Гигиена и экология человека : учебник / под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Михайлова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-NYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Периодические издания (специальные, ведомственные журналы):

Гигиена и санитария
Вопросы питания
Здоровье населения и среда обитания - ЗНИСО
Профилактическая медицина

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Электронные ресурсы: базы данных, информационно-справочные и поисковые системы - Интернет ресурсы, отвечающие тематике дисциплины, в том числе:

Ссылка на информационный ресурс	Доступность
http://lib.volgmed.ru	Свободный доступ
http://ЭБС «Консультант студента» http:// www.studmedlib.ru	Свободный доступ
Национальная библиографическая база данных научного цитирования (профессиональная база данных) http://www.elibrary.ru	Свободный доступ

<u>Ссылка на информационный ресурс</u>	<u>Доступность</u>
Журнал: <i>Medical Education Online</i> http://med-ed-online.net/	Свободный доступ
http://www.scsml.rssi.ru/	Свободный доступ
Методический центр аккредитации специалистов https://fmza.ru/fos_primary_specialized/	Свободный доступ
ЭИОС ВолГМУ https://elearning.volgmed.ru/	Для участников курса
http://e.lanbook.com	Свободный доступ
«Консультант плюс» http://www.consultant.ru	Свободный доступ
«Гарант» http://www.garant.ru	Свободный доступ
Отечественный Интернет–ресурс по Окружающей среде и оценке риска http://erh.ru/index.php	Свободный доступ
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека http://rospotrebnadzor.ru/	Свободный доступ
www.fguz-volgograd.ru - Официальный сайт ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»	Свободный доступ
www.niigd.ru - Официальный сайт НИИ гигиены и охраны здоровья ФГБНУ НЦЗД	Свободный доступ
http://window.edu.ru - Единое окно доступа к образовательным ресурсам	Свободный доступ
http://grls.rosminzdrav.ru	Свободный доступ

Проверяемые индикаторы достижения УК-1.1.; УК-1.2; УК -1.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Приоритетным видом профилактики для системы респотребнадзора является а)первичная (факторная); б) вторичная (медицинская); в) третичная (медико-социальная); г)первичная (факторная),	а)первичная (факторная);	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и

	вторичная (медицинская), третичная (медико-социальная)		доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704- 8248-3, DOI: 10.33029/9704- 8248-3-HSA-2025- 1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Основными группами показателей, используемых для характеристики общественного здоровья детей и подростков, являются: а) младенческая смертность б) показатели физического развития в) медико-демографические показатели г) медико-статистические показатели заболеваемости д) патологическая пораженность е) продолжительность жизни	в) медико-демографические показатели г) медико-статистические показатели заболеваемости д) патологическая пораженность	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL:

			https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
--	--	--	--

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Задача 1 В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М направлены типовые образцы – ранца ученического для учащихся начальных классов. Материал верха выполнен из винилацетата (искусственной кожи), для внутренней подкладки применена вискоза, ранец снабжён формоустойчивой спинкой, имеется фурнитура со светоотражающими элементами на передней и боковых поверхностях. Производитель – ЗАО «Наша школа», Россия. Протокол испытаний типового образца.	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», законодательным и нормативным документом - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», методическими методические указания, рекомендации, ГОСТы на методы испытаний, для проведения санитарно-химического исследования необходима также нормативно-техническая документация на	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm 1 - Режим доступа:

Показатель, единица измерения	Ранец ученический	Норматив
Индекс токсичности (люминесцентный бактериальный тест), %	80	80-120
Высота изделия, мм	320	300-360
Высота передней спинки, мм	230	220-260
Шарнир плечевого ремня, мм	25 на весь протяжении	35-40 на протяжении 400-450 мм ремня, длина 20-25
Длина плечевого ремня, мм	800	600-700
Шарнир плечевого ремня в верхней части, мм	45	80
Масса ремня, г	820	700
Дебисифтант, мг/м ³	0,002	Не допускается
Винилиметил, мг/м ²	0,02	0,15
Содержание свободного формальдегида, мкг/г	21,4	20
Разрывная нагрузка узлов крепления ручек, Н	72	70
Устойчивость окраски к воздействию сухого и мокрого трения, баллы	4	Не менее 4 (сухое трение) 3 (мокрое трение)

Вопросы:

1. Укажите законодательные, нормативные, методические и иные документы, необходимые для оценки безопасности ранца ученического.

2. Укажите основные направления оценки безопасности школьных ранцев.

продукцию с указанием химического состава сырья и красителей.

2. Основные направления оценки безопасности школьных ранцев: идентификация продукции (определение возрастной адресованности); определение химической безопасности (определение миграции химических веществ в воздушную среду); определение механической безопасности (прочность, размеры, конструкция) определение биологической безопасности (масса, токсичность).
3. Конструкция ранца не соответствует требованиям технического регламента по показателю ширины плечевого ремня. Ширина плечевого ремня нормируется для профилактики сдавливания кровеносных сосудов мягких тканей плечевого пояса, формоустойчивая спинка необходима для профилактики нарушений осанки при

по подписке. —
Текст :
электронный

		использовании ранца, светоотражающая фурнитура необходима для лучшей видимости учащегося в темное время суток и профилактики дорожного травматизма. 4. Исследованный образец ранца для учащихся начальных классов не соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» по следующим показателям: ширине плечевого ремня, массе, содержанию свободного формальдегида, миграции дибутилфталата в воздушную среду. 5. Реализация ученических ранцев без документов о соответствии требованиям технического регламента и маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза запрещена. Реализация должна осуществляться	
--	--	--	--

		в помещениях архитектурно - планировочное решение, санитарное состояние и содержание которых соответствует требованиям санитарного законодательства. Продавцы должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, иметь личную медицинскую книжку.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Методы изучения и анализа заболеваемости детей и подростков.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibr

		ary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Выявление зависимостей между факторами среды и показателями здоровья.	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по подписке.

Проверяемые индикаторы достижения УК-2.1.; УК-2.2; УК -2.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Основой для планирования деятельности органов и учреждений системы Роспотребнадзора является а) анализ деятельности и состояния здоровья населения за предыдущий период, реализация требований законодательно-нормативных документов; б) оценка среды обитания населения и социально-экономический уровень жизни	в) и то, и другое верно.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы:

	населения и объёма выполненных мероприятий; в)и то, и другое верно		учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.htm - Режим доступа: по подписке.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Какие ресурсы используются для оформления мероприятий в целях информационного обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) и защиты прав потребителей? а) единый реестр видов контроля б) единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий (ЕРКНМ) д) реестр заключений о соответствии а) единый реестр видов контроля б) единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий (ЕРКНМ) в) федеральный реестр медицинских организаций г) государственный реестр лекарственных средств д) реестр заключений о соответствии е) государственный реестр	а) единый реестр видов контроля б) единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий (ЕРКНМ) д) реестр заключений о соответствии	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст :

	средств измерений		электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.htm 1 - Режим доступа: по подписке. Режим доступа: для авториз. пользователей.
--	-------------------	--	---

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Вы — помощник санитарного врача по гигиене труда. Вы провели мероприятия по контролю за соблюдением санитарного законодательства РФ в санитарно-бытовых помещениях штамповочного цеха автомобилестроительного завода. В результате проведенных мероприятий установлено, что в штамповочном цехе производится горячая штамповка, вследствие этого на рабочих местах имеют место высокая температура воздуха, лучистое тепло, пыль от окалины, сажа, аэрозоли от смазки соударяемых частей станка. Обследование показало, что в цехе работают 164 человека в 2 смены. Из них 132 - мужчины. В составе бытовых помещений: гардеробные, душевые, умывальные, комната отдыха и приема пищи, уборные. Из них душевые мужские	Обследование санитарно-бытовых помещений. Вы установили, что санитарно-бытовые помещения состоят из гардеробных, душевых, умывальных, комнаты отдыха, уборных. бытовые здания". 2. Требования к санитарно-бытовым помещениям устанавливают строительные нормы и правила СНиП 2.09-04.-87 "Административные и бытовые здания". 3. К душевым производственного цеха из 2 "б" группы производственных процессов, к их геометрическим	Измеров, Н. Ф. Гигиена труда : учебник / под ред. Н. Ф. Измерова, В. Ф. Кириллова. - 2-е изд. , перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с. - ISBN 978-5-9704-3691-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.htm 1 - Режим доступа: по подписке.

	расположены смежно с гардеробными, рассчитаны на 15 душевых сеток и отделяются друг от друга перегородками высотой 1,2 м, без дверей. Пол бетонный, стены окрашены масляной краской, потолок побелен. Освещение искусственное, лампы накаливания без плафонов. Есть крюки для полотенец и полочки для банных принадлежностей, имеются индивидуальные смесители для холодной и горячей воды ЗАДАНИЯ: 1.Оцените соответствие набора бытовых помещений характеру производства. 2.Определите документ, регламентирующий гигиенические требования санитарно-бытовым помещениям. 3.Перечислите основные гигиенические требования к устройству душевых. 4.Определите соответствие душевых 5.Определите расчетные температуры воздуха и кратности воздухообмена в холодный период года в душевых и гардеробных помещениях. ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ	параметрам, минимальным расстояниям между осями и шириной прохода между рядами 4.Расчетное число человек на одну душевую сетку определяют исходя из нормы: при избытке явного лучистого тепла — 3 человека на одну душевую сетку. В данной ситуации число рабочих 164, работают в две смены, следовательно в одной смене — 82 человека, необходимое количество душевых сеток вычисляют: $82:3=27$. 27Душевых сеток необходимо установить для обеспечения нормальных санитарно - бытовых условий рабочих цеха. 5.Расчетные температуры воздуха и кратность воздухообмена, в холодный период года, их следует принимать в помещениях гардеробных и душевых: в гардеробных общий — 12°C; в душевых — 25°C; кратность воздухообмена в гардеробных по притоку устанавливается не менее однократной, по вытяжке, которая устраивается через душевые объем воздухообмена зависит от нормативов для душевых. В душевых	
--	--	---	--

		воздухообмен устанавливается не менее чем однократно в час; по вытяжке — из расчета- 75 мз/час на одну душевую сетку.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Показатели оценки уровня, динамики и структуры заболеваемости населения.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Мероприятия по снижению неблагоприятного воздействия загрязненной среды на здоровье населения	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с.

		— ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
--	--	---

Проверяемые индикаторы достижения УК-3.1.; УК-3.2; УК -3.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Основные компоненты и методы формирования мотивации ведения здорового образа жизни при проведении санитарно-гигиенического просвещения населения включают: а) запугивание населения как основной и наиболее эффективный метод просвещения б) игнорирование обратной связи от населения в) формирование личной заинтересованности в сохранении здоровья г) передачу информации без учета практической применимости рекомендаций	в) формирование личной заинтересованности в сохранении здоровья	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС

			"Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Установите правильную последовательность этапов разработки плана санитарно-противоэпидемических мероприятий Расположите следующие этапы в логической последовательности, отражающей процесс разработки плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для декретированных контингентов. а). Определение целевых групп декретированных контингентов и анализ факторов риска. б). Разработка конкретных рекомендаций и мероприятий по профилактике заболеваний. в). Формулирование целей и задач гигиенического обучения и воспитания. г). Определение методов контроля за выполнением плана и оценка его эффективности.	а).Определение целевых групп декретированных контингентов и анализ факторов риска б).Формулирование целей и задач гигиенического обучения и воспитания в).Разработка конкретных рекомендаций и мероприятий по профилактике заболеваний г).Определение методов контроля за выполнением плана и оценка его эффективности	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Вы помощник санитарного врача по гигиене труда. Вы провели мероприятия по контролю за соблюдением санитарного законодательства РФ на текстильной фабрике. В результате проведения мероприятий установлено: основной контингент работающих — женщины. Работницы выполняют большое число ручных операций, многие из которых связаны с переноской тяжести (до 10 кг). С усиленной работой ограниченных мышечных групп, преимущественно кистей и предплечья. Особенностью производственного процесса является многостаночное обслуживание, следовательно, отсутствие постоянного рабочего места. Работа выполняется в позе "стоя" с переходами, наклонами, иногда на корточках, на коленях (удаление угаров). За смену, по данным шагомера, работницы проходят до 5-9 км. Для многочисленных операций характерно напряжение слухового и зрительного анализаторов. Загруженность производственными операциями достигает до 95% времени смены. Следует отметить, что из других неблагоприятных факторов, имеет место тактика как, пыль, шум, микроклимат.	1. Условия труда работниц текстильной фабрики к категории тяжести, как видно из данных проведенного обследования, характеризуется наличием физических нагрузок, связанных с переноской тяжести (до 10 кг), с локальными перегрузками отдельных мышечных групп (кисти, предплечья). Работа выполняется в позе "стоя", с переходами, наклонами, т.е. имеется статическая нагрузка на отдельные мышечные группы туловища и нижних конечностей. Многостаночное обслуживание связано с переходами и работницы за смену проходят до 5-9 км, т.е. имеется нагрузка на мышцы нижних конечностей. Общая загруженность производственными процессами в смену составляет 95% времени. Все перечисленные факторы позволяют отнести труд работниц текстильной фабрики к категории тяжелых.	Гигиена и экология человека : учебник / под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Микаилова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-HYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
	1. Дайте краткую гигиеническую характеристику условий труда		

	работниц текстильной фабрики. 2.Представьте критерии определения условий труда по опасным и вредным факторам производственной среды. 3.Представьте санитарно-гигиенические требования по ограничению переноса тяжестей женщинами на производстве. 4. Определите класс опасности и вредности условий труда по заданной ситуации, 5. Перечислите организационные меры предупреждения утомления.	Для оценки условий труда работниц текстильной фабрики, согласно Руководства Р.2.2.755-2005, статические нагрузки, рабочую позу, наклоны корпуса. При наличии двух и более показателей класса 3.1. и 3.2. условия труда по тяжести трудового - процесса оценивается на одну ступень выше (3.2. например как 3.3. и 3.3. класс - наивысшая степень тяжести). 3.Законодательством РФ утверждены нормативы предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и переноске тяжести вручную. Так подъем и перемещение тяжести при чередовании с другой работой ограничивает допустимую массу подъема груза в кг - не более 15. Подъем тяжести на высоту более 1,5 метра требует ограничение массы груза 10 кг. Подъем и перемещение тяжести постоянно в течение рабочей смены ограничивает допустимую массу груза не более 10 кг. Суммарная масса груза перемещаемого в течение рабочей смены не может	
--	--	--	--

		превышать 7000кГ. 4.Учитывая данные гигиенической характеристики условий труда работниц текстильной фабрики в приведенной ситуации в соответствии с Р2.-2005, условия труда оцениваются как 3 класс и 3 степень тяжести, т.е. наиболее тяжелые. 5. Профилактика утомления проводится за счет: - рациональной организации рабочих мест и мебели; - выбора оптимальной рабочей позы; - выбора оптимального темпа и ритма труда; -учета антропометрических - выбора рациональных режимов труда и отдыха; - применения производственной гимнастики и физических упражнений; - применение функциональной музыки.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Законодательные основы гигиенического воспитания населения	Гигиена и экология человека : учебник / под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М.

		Микаилова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-HYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Современная концепция гигиенического воспитания населения, формы, методы и средства гигиенического воспитания, психолого-педагогические особенности их применения в различных группах населения	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Статьи Федерального Закона от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», относящиеся к благополучию детей и подростков касаются: а) обеспечения условий для укрепления здоровья и профилактики заболеваний б) соблюдения санитарных правил в детских учреждениях в) обеспечения условий для укрепления здоровья и профилактики заболеваний в учреждениях, ведущих обучение и профподготовку г) необходимости экспертизы органами госсанэпидслужбы РФ методик и режимов обучения и профподготовки д) проведения санитарно-гигиенического воспитания и образования	в) обеспечения условий для укрепления здоровья и профилактики заболеваний в учреждениях, ведущих обучение и профподготовку	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Какие из перечисленных мероприятий относятся к основным санитарно-противоэпидемическим (профилактическим) мерам, направленным на предупреждение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний? а). Проведение вакцинации	а). Проведение вакцинации населения согласно национальному календарю прививок. в). Контроль за соблюдением правил личной гигиены в детских коллективах. д). Мониторинг качества	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. -

населения согласно национальному календарю прививок. б). Организация лекций о пользе биологически активных добавок (БАДов). в). Контроль за соблюдением правил личной гигиены в детских коллективах. г). Реклама лекарственных препаратов в средствах массовой информации. д). Мониторинг качества питьевой воды и пищевых продуктов. е). Продажа противовирусных препаратов без рецепта врача.	питьевой воды и пищевых продуктов.	ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.htm - Режим доступа: по подписке.
---	---	---

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	При расследовании вспышки пищевого отравления специалистом Роспотребнадзора было выявлено, что 12.06. поступило экстренное сообщение о заболеваниях детей в детском саду. Заболевание у детей началось остро, через 2–3 часа после завтрака. На завтрак употреблялись творог с сахаром, булочка и чай. У пострадавших (в количестве 60 человек) появилась тошнота и рвота, причём у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области. Диарея наблюдалась у четырёх детей. На головные боли жаловались около 20% пострадавших. Температура у большинства из них колебалась в пределах 36,5–36,8°C, а у трети была субфебрильной – 37,2–37,4°C. У всех пострадавших отмечались бледность кожных покровов, общая слабость. В процессе расследования случая пищевого отравления было установлено, что у пострадавших в лечебной сети взяты на лабораторное исследование рвотные массы, промывные воды желудка, кал и кровь на гемокультуру. Специалистом Роспотребнадзора была проведена внеплановая	1. Пищевое отравление. Пищевой токсикоз, вызванный <i>Staf. aureus</i>. Диагноз можно поставить на основании характерных клинических симптомов – появились через 2 часа тошнота и рвота, причем, у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области, температура субфебрильная, слабость, головная боль. Также из пищевого анамнеза установлен общий для всех пострадавших подозреваемый продукт – творог с сахаром. Условия, способствующие накоплению токсина в пищевом продукте – несоблюдение сроков и температурного режима хранения особо скоропортящихся	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm

	выездная проверка детского учреждения. Санитарно-эпидемиологическое расследование причин заболевания установило, что в тот день на пищеблоке детского учреждения творог перемешивала с сахаром уборщица, которая привлекалась поваром для оказания помощи в изготовлении пищи. До раздачи детям творог, перемешанный с сахаром, хранился вне холодильной камеры более 2 часов в кухне практически в термостатных условиях. У уборщицы при медицинском осмотре обнаружены мелкие нагноившиеся порезы на пальцах рук. Журнал «Здоровье» на объекте не ведётся. Личная медицинская книжка у уборщицы отсутствует. Инструктивные документы: «Инструкция о порядке расследования, учёта и проведения лабораторных исследований при пищевых отравлениях». Вопросы: 1. Каково Ваше заключение о предварительном диагнозе заболевания. Какие данные и клинические симптомы заболевания служат подтверждением диагноза? 2. Оцените объём материалов, отобранных для подтверждения и выяснения диагноза заболевания представителем Роспотребнадзора. 3. Определите схему лабораторных исследований. 4. Составьте Предписание должностного лица по предупреждению нарушения санитарного законодательства. 5. Определите основные направления оперативных мероприятий по прекращению и предупреждению возникновения подобных пищевых отравлений.	пищевых продуктов, привлечение посторонних лиц с гнойничковыми заболеваниями к приготовлению 2. Материалы, необходимые для подтверждения диагноза, собраны не в полном объёме, а именно: - не отобраны суточные пробы пищи, при обязательном условии их хранения на холоде; - не собраны остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими; - не собраны смывы с инвентаря, оборудования, тары, рук персонала; - не взяты мазки из зева на носительство стафилококка у персонала кухни и привлекавшийся к работе на пищеблоке лиц. Собраны следующие материалы для исследования: рвотные массы, промывные воды желудка, кал, кровь для получения гемокультур и для постановки серологических реакций. 3. Схема лабораторного исследования: 1) Бактериологическое исследование. - выделение чистой культуры из материалов, окраска по Грамму, микроскопия мазка; - определение патогенности	1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	--	---

	стафилококков в реакции плазмокоагуляции. 2) Фаготипирование патогенных стафилококков, выделенных из материала от больных и остатков пищи, а также смывов с рук персонала. Биологические исследования на лабораторных животных (для изучения способности выделенных стафилококков образовывать токсин на питательных средах; для выявления наличия энтеротоксина в инкриминируемом продукте). 4. Обеспечить наличие личных медицинских книжек у персонала. Организовать контроль за прохождением гигиенического обучения и периодических медицинских обследований персоналом. Вести журнал «Здоровье», на отсутствие гнойничковых поражений открытых участков кожи. Соблюдать условия и сроки хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов и блюд. Не допускать к изготовлению блюд посторонний персонал. Соблюдать режим тепловой обработки продуктов. Запретить	
--	---	--

		выдачу блюд из творога без проведенной термической обработки. 5. Необходимые оперативные мероприятия: - запрещение реализации пищевого продукта, послужившего возможной причиной пищевого отравления; - отстранение от работы лиц, которые могли быть источником инфицирования пищевых продуктов; - проведение дезинфекции на пищеблоке детского учреждения; - привлечение к административной ответственности лиц, виновных в возникновении пищевого отравления.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Средства обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в сфере охраны здоровья детей и подростков.	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд. , доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по

		подписке.
2	Методика санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений; общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-2.1.; ПК-2.2; ПК -2.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	В образовательных учреждениях с углубленным содержанием учебных программ обучение проводится в: а) первую смену	в) допускается А и Б при условии обучения в первую смену учащихся начальной школы, пятых	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р.

	б) вторую смену в) допускается А и Б при условии обучения в первую смену учащихся начальной школы, пятых и выпускных классов.	и выпускных классов.	Кучма. — 3-е изд. , доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.htm 1 - Режим доступа: по подписке.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Какие требования предъявляются выполнению норм питания при экспертизе меню в организациях для детей и подростков? а).Распределение процентного соотношения распределения каллорийности рациона по приемам пищи. б).Выполнение норм пищевых веществ и энергии в).Эстетичность блюд г). Объемы порций д).Оценка органолептики блюд е).Оценка санитарно-гигиенического состояния пищеблока	а)Распределение процентного соотношения распределения каллорийности рациона по приемам пищи. б). Выполнение норм потребления пищевых веществ и энергии г). Объемы порций	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребёнка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своё заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа. Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда: – винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная; гарнир: картофельное пюре или макароны отварные; – компот или чай. При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и	Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР). 6. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ, КОЕ/г (1×10^5 при норме не более 1×10^3., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м², в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлаждённом виде. Отобраны пробы блюд, смывы. Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели:– КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10⁵(при норме не более 1×10³.; – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта; – S. aureus – отсутствуют в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы. В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших. Вопросы: 1. Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза. 2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов. 3. Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного	продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд,	
---	--	--

	учреждения. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 5. Укажите меры по устранению выявленных нарушений. 1. Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР). 2. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАн М, КОЕ/г (1×10^5 при норме не более 1×10^3., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. 3. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд, технологическая документация отсутствует, это способствует выпуску продукции некачественной и опасной, недопустимым является также изменение термического состояния пищевого продукта (курицы), что может привести к массивному обсеменению продукции. На		
--	--	--	--

	предприятия выявлены грубые нарушения требований СанПиН 24.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 4. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (КоАП), ИП несет юридическую ответственность в виде административных штрафов в размере, предусмотренных КоАП. Должностным лицом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор, должны быть составлены: Акт о результатах мероприятий по контролю (акт проверки), Предписание об устранении выявленных нарушений, Протоколы об административных правонарушениях и Постановления по делу об административном правонарушении, Протокол о временном запрете деятельности предприятия, далее документы передаются в судебные органы для избрания меры наказания – административное приостановление деятельности. 5. 1. В связи с грубыми нарушениями требований санитарных правил временно приостановить деятельность столовой общеобразовательного учреждения. 2. Провести санитарно-противоэпидемические мероприятия в столовой для устранения нарушений на основании Предписания об устранении выявленных нарушений, представить документы, подтверждающие устранение нарушений в Управление Роспотребнадзора. Возобновление деятельности столовой возможно после проведения внеплановой проверки выполнения предписания.		
--	---	--	--

№	Содержание задания	Источник
1	Роль медицинского персонала детских учреждений в организации питания учащихся. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием детей и подростков. Профилактика пищевых отравлений в организованных детских коллективах.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Гигиенические основы компьютеризации обучения. Оценка воздействия на детей занятий с использованием электронных средств обучения (ЭСО). Гигиеническая оценка школьных ЭСО и основных факторов окружающей среды при работе с ЭСО. Физиологогигиеническая регламентация деятельности детей с использованием ЭСО.	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по подписке.

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Наполняемость группы дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется а) выполнением норматива площади на 1 ребенка б) климато-географической зоной размещения организации в) полом детей г) реализуемой образовательной программой	а) выполнением норматива площади на 1 ребенка	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по подписке. https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970449400.html
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов на предприятиях общественного питания не допускается: а). нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением. б).соответствие блюд на раздаче утвержденному меню в). реализация на следующий день готовых блюд. г)замораживание нереализованных	а). нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением. в). реализация на следующий день готовых блюд. г). замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. —

	готовых блюд для последующей реализации в другие дни. д).использовать мармиды для поддержания температурного режима блюд е).использование одноразовой посуды		Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	--	---

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М/направлены типовые образцы изделий сарафана джинсового для детей дошкольного возраста и нормативно-техническая документация на него. Состав – хлопок 100%, обработанный аппретом на основе метилметакрилата. Производитель – ОАО «Страна детства», Россия. Протокол испытаний типового образца:	1. Законодательными документами являются ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», законодательным и нормативным документом - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», методическими документами - методические указания «Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых», методические указания, рекомендации, ГОСТы	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. -

Показатель	Единицы измерения	Результаты исследования (норматив)
Определение миграции химических веществ в модельную среду - дистиллированную воду:		
Дибутилфталат	мг/дм ³	0,01 (не допускается)
Метилметакрилат	мг/дм ³	0,3 (0,25)
Фенол	мг/дм ³	0,01 (0,05)
Массовая доля свободного формальдегида	мг/кг	150 (75)
Экстрагируемый хром	мг/кг	2,0 (2,0)
Экстрагируемый кобальт	мг/кг	1,0 (4,0)
Физико-гигиенические показатели:		
Гигроскопичность	%	4,3 (8)
Напряженность электростатического поля	кВ/м	5 (15)
Устойчивость окраски к стирке	Балл	3 (не менее 4)
Устойчивость окраски к поту	Балл	3 (не менее 4)
Устойчивость окраски к сухому трению	Балл	4 (не менее 4)
Индекс токсичности (в водной среде)	%	115 (70-120)

Вопросы:

1. Укажите законодательные, нормативные, методические и иные документы, необходимые для оценки безопасности детской одежды.
2. Укажите основные направления оценки безопасности детской одежды.
3. Перечислите основные формы оценки (подтверждения) соответствия продукции предназначенной для детей и подростков требованиям технического регламента.
4. Составьте экспертное заключение по исследованному образцу.
5. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к условиям реализации детской одежды на территории РФ.

на методы испытаний, для проведения санитарно-химического исследования необходима также нормативно-техническая документация на продукцию с указанием химического состава сырья и красителей.

2. Основные направления оценки безопасности детской одежды: идентификация продукции (определение возрастной адресованности и слоя одежды); санитарно-химическое исследование (определение миграции химических веществ в модельные среды - водную и воздушную среды); санитарно-токсикологические исследования (определение индекса токсичности — интегрального показателя воздействия вредных веществ на биологические тест объекты); физико-гигиенические исследования (определение гигроскопичности, воздухопроницаемости и напряженности электростатического поля); определение устойчивости окраски к воздействию (стирке, поту, сухому трению). Методический центр аккредитации

URL:

<https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm>

1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

	специалистов_МПД_2018 65 3. Перед выпуском в обращение на рынок детская одежда должна быть подвергнута обязательной процедуре оценки соответствия требованиям технического регламента, которая осуществляется в формах: государственной регистрации с последующим декларированием соответствия, декларирования соответствия, сертификации. 4. Исследованный образец сарафана джинсового для детей дошкольного возраста не соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» по следующим показателям: миграции дибутилфталата, метилметакрилата, массовой доле свободного формальдегида, гигроскопичности. 5. Реализация детской одежды без документов о соответствии требованиям технического регламента и маркировки единым знаком обращения	
--	--	--

		продукции на рынке государств-членов Таможенного союза запрещена. Реализация детской одежды должна осуществляться в помещениях, архитектурно-планировочное решение, санитарное состояние и содержание которых соответствует требованиям санитарного законодательства. Продавцы должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, иметь личную медицинскую книжку.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Методы отбора образцов продукции, пробы обследования объектов окружающей среды и объектов образовательной среды для проведения их исследований, испытаний, измерений,	Гигиена детей и подростков : руководство к практическим занятиям : учеб. пособие / под ред. В. Р. Кучмы. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7422-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474228.html . -

		Режим доступа: по подписке
2	Мероприятия по планированию лабораторно-инструментальных обследований при осуществлении контроля (надзора) за соблюдением санитарного законодательства в дошкольной организации.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-4.1.; ПК-4.2; ПК -4.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	К группе часто болеющих школьников относятся дети, перенесшие орви в течение года а) 4 раза б) 1 раз в) 2 раза	а) 4 раза	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва :

	г) 3 раза		ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.htm - Режим доступа: по подписке.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Какие продукты в буфете общеобразовательных организаций разливать не допускается и они обязательно должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления 1)соки, 2)напитки, 3)питьевая вода 4)суп 5)сироп 6)каша	1)соки, 2)напитки, 3)питьевая вода	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Выписка из акта проверки общеобразовательного учреждения по организации приёма детей в 1 класс и обеспечению адаптации их к школьным условиям от 15 сентября 2024 года: На момент обследования в школе в первых классах обучаются дети в возрасте от 6 лет 3 месяцев до 7 лет 4 месяцев. Обучение осуществляется по 5-дневной неделе в первую смену. В первом полугодии для учащихся 1 класса предусматриваются 3 урока по 45 минут (при норме 35 минут), во втором полугодии недельная урочная нагрузка в 1 классах составляет 24 часа (при норме 21 час). Предусмотрена дополнительная каникулярная неделя в середине февраля. Отсутствуют домашние задания на выходные дни в первом полугодии, балльное оценивание знаний учащихся производится со второго полугодия. Вопросы: 1. Укажите законодательные и нормативные документы, необходимые для анализа и оценки представленных материалов. 2. Перечислите особенности организации обучения первоклассников. 3. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении, составьте предписания по устранению выявленных нарушений. 4. Проанализируйте ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения функциональных отклонений и заболеваний у обучающихся.	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», нормативным документом санитарные правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» 2. Особенности организации обучения первоклассников являются: ступенчатый режим обучения с постепенным увеличением числа и продолжительности уроков; динамическая пауза после второго или третьего урока; отсутствие домашних заданий и оценок; обучение только по пятидневной неделе и в первую смену. 3. Предписания по выявленным нарушениям санитарного законодательства:	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.htm 1 - Режим доступа: по подписке.

	5. Укажите основные темы гигиенического обучения родителей первоклассников.	Принимать в общеобразовательное учреждение детей при достижении ими к сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев. Срок: 1 сентября 2025 г. Отв: Директор общеобразовательного учреждения. Сократить продолжительность уроков для учащихся первых классов в первом полугодии до 35 минут. Срок-1 октября 2024 г. Отв. Завуч начальной ступени обучения. Сократить во втором полугодии недельную урочную нагрузку в 1-х классах до 21 часа. Срок-15 января 2025 г. Отв. Завуч начальной ступени обучения. Предусматривать отсутствие домашних заданий и балльной оценки знаний для первоклассников на протяжении всего учебного года. Срок-немедленно и постоянно. Отв. Завуч начальной ступени обучения. 4. Прием в школу учащихся моложе 6 лет 6 месяцев, более длинные уроки в первом полугодии могут приводить к затруднению и срыву	
--	--	---	--

		адаптации учащихся и возникновению у них невротических проявлений, росту простудной заболеваемости, обострению хронических заболеваний, появлению психосоматических заболеваний. Превышение норм урочной недельной нагрузки во втором полугодии, наличие домашних заданий может приводить к переутомлению учащихся и также возникновению у них невротических проявлений, росту простудной заболеваемости, обострению хронических заболеваний, появлению психосоматических заболеваний. Применение балльной оценки знаний во втором полугодии может приводить к увеличению уровня стресса у части учащихся, снижению их эмоционального состояния и также возникновению у них невротических и депрессивных проявлений, росту простудной	
--	--	--	--

		заболеваемости, обострению хронических заболеваний, появлению психосоматических заболеваний. 5. Основные темы гигиенического обучения родителей первоклассников: Критерии морфофункциональной готовности к обучению и их роль в обеспечении адаптации первоклассников к обучению. Причины и признаки затрудненной адаптации. Значение благоприятного психологического микроклимата для успешной адаптации и обучения первоклассника и роль родителей в его создании. Гигиенические требования к режиму дня первоклассников, организации и качеству питания. Гигиенические требования к школьной одежде и обуви, ранцам, школьно- письменным принадлежностям и оборудованию рабочего места первоклассника дома.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Гигиенические воспитание персонала загородных оздоровительных организаций, оздоровительных организаций с дневным пребыванием детей, палаточным лагерям, лагерям труда и отдыха.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Планирование деятельности и организация документооборота в отделениях по надзору за условиями воспитания и обучения специалистами и врачами отделов управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центров гигиены и эпидемиологии» по гигиене детей и подростков.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва :

		Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
--	--	---

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-5.1.; ПК-5.2; ПК -5.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Гигиеническое обучение и аттестация персонала организаций для детей и подростков осуществляется а). сотрудниками федеральных государственных учреждений «Центр гигиены и эпидемиологии» б). специалистами территориальных органов Роспотребнадзора в). руководителями организаций для детей и подростков г). медицинскими работниками организаций для детей и подростков	а). сотрудниками федеральных государственных учреждений «Центр гигиены и эпидемиологии»	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. -

			URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.htm 1 - Режим доступа: по подписке.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Проведение лабораторных и инструментальных исследований при санитарно-эпидемиологическом обследовании (проверке) организаций для детей и подростков осуществляется сотрудниками а). лабораторий федеральных бюджетных учреждений здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» б). территориальных отделов Федеральной службы Роспотребнадзора в). организаций для детей и подростков г). независимых аккредитованных лабораторий.	а). лабораторий федеральных бюджетных учреждений здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» г). независимых аккредитованных лабораторий.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.htm 1 - Режим доступа: по подписке.

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Выписка из акта проверки по организации урока в общеобразовательном учреждении от 2 марта 2024 года: Протокол хронометража урока	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим

математики во 2 классе компенсирующего обучения. Физкультминутки не было. Поза детей произвольная, контроля учителя не было. Выкопировка из санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»: – Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 10.10. настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут. – Необходимо чередовать во время урока различные виды учебной деятельности (за исключением контрольных работ). Средняя непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1–4 классах не должна превышать 7–10 минут, в 5–11 классах – 10–15 минут. Вопросы: 1. Укажите законодательные и нормативные документы, необходимые для гигиенической оценки организации урока в общеобразовательном учреждении. 2. Проведите анализ представленных данных, определите и оцените плотность урока, количество видов учебной деятельности, непрерывную длительность каждого вида учебной деятельности. 3. Перечислите особенности организации обучения в классах компенсирующего обучения. 4. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении, составьте предписания по устранению выявленных нарушений. 5. Перечислите требования к	населения РФ», нормативным документом санитарные правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН). 2. Плотность урока - это отношение времени, затраченного школьниками на учебную работу к общей продолжительности урока, выраженное в процентах и по данным хронометража составляет 86% ($39 \text{ минут} / 45 \text{ минут} \times 100\% = 86\%$). Плотность урока превышает нормируемую - 60-80%. Количество видов учебной деятельности - 4, что является рациональным. Имеется превышение непрерывной продолжительности одного вида деятельности (слушают объяснения педагога) с 25 по 37 минут - 13 минут, нормируемый показатель в начальных классах - 7-10 минут. 3. Особенности организации обучения в классах компенсирующего обучения являются: уменьшение количества обучающихся в классе; сокращение продолжительности уроков и числа уроков в день; обеспечение	занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
---	--	--

	организации физкультурных минуток на уроках в общеобразовательных учреждениях.	учащихся медико-психологической помощью; наличие коррекционно-развивающих занятий; активное применение наглядных пособий и информационно-коммуникационных технологий. 4. Предписания по устранению выявленных нарушений. Сократить продолжительность урока в классе компенсирующего обучения до 40 минут. Срок-немедленно и постоянно. Отв. Завуч начальных классов, учитель класса компенсирующего обучения. Обеспечить плотность урока в пределах 60-80%. Срок-немедленно и постоянно. Отв: учитель класса компенсирующего обучения. При организации уроков соблюдать нормы непрерывной продолжительности видов учебной деятельности обучающихся. Срок-немедленно и постоянно. Отв: учитель класса компенсирующего обучения. Проводить физкультурные минутки на уроках. Срок-немедленно и постоянно. Отв: учитель класса компенсирующего обучения.	
--	---	--	--

		Контролировать и корректировать во время урока рабочую позу учащихся. Срок-немедленно и постоянно. Отв: Учитель класса компенсирующего обучения. 5. Физкультурные минутки обязательны для всех классов обучения на уроках с преимущественно статическим видом деятельности, должны проводиться в момент появления признаков начального утомления (двигательного возбуждения и роста отвлечений) у большинства учащихся и включать упражнения для улучшения мозгового кровообращения, снятия утомления с мышц плечевого пояса, рук, туловища, глаз.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Факторы, формирующие состояние здоровья детей и подростков. Влияние природных, экологических и социально-экономических факторов на здоровье и физическое развитие детей и подростков.	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд. , доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL:

		https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по подписке.
2	Работа врача, специалиста Роспотребнадзора по гигиеническому воспитанию и обучению детей, подростков, руководителей, специалистов и работников, связанных с обучением и воспитанием детей и подростков	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html - Режим доступа: по подписке.

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-6.1.; ПК-6.2; ПК -6.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1	Руководитель детского оздоровительного лагеря обязан информировать управление роспотребнадзора о нарушениях санитарных правил, создающих угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в течение а) первых двух часов б) суток в) недели г) двух суток	а) первых двух часов	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-

			8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130192
1	Выберите три верных ответа из шести. Что является источниками данных для социально-гигиенического мониторинга? а) Данные государственной системы учёта и отчётности. б) Информация о политической обстановке в регионе. в) Результаты исследований социально-экономических показателей. г) Данные лабораторных исследований объектов окружающей среды. д) Информация о культурных событиях в регионе. е) Результаты медицинских осмотров и обследований населения.	а) Данные государственной системы учёта и отчётности. г) Данные лабораторных исследований объектов окружающей среды. е) Результаты медицинских осмотров и обследований населения.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html

		library.ru/book/ISBN9785392391424.htm 1 - Режим доступа: по подписке.
--	--	--

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Выписка из акта проверки общеобразовательного учреждения по подбору учебной мебели для обучающихся от 17 марта 2023 года: Санитарным врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» проведена оценка соответствия учебной мебели росту учащихся 3 класса общеобразовательного учреждения. В данном классе используются стулья и 2-местные ученические столы двух ростовых групп (2 и 3), расставленные в 4 ряда. Угол видимости доски – 31 градус (норма – 45 градусов) Документ, подтверждающий безопасность мебели не представлен. В классном журнале отсутствует листок здоровья. Педагог проводит рассаживание учащихся с учётом их роста и нарушений зрения. Цветовая маркировка на мебели отсутствует. Учебный кабинет оснащён цветной ростовой линейкой, на стене представлена таблица «Правильно сиди при письме». Согласно протоколу исследования мебели количество рабочих мест оборудованных мебелью, соответствующей росту учащихся – 60%. Вопросы: 1. Укажите законодательные и нормативные документы, необходимые для анализа и оценки представленных материалов. 2. Укажите основные мероприятия, которые должен проводить педагог начальных классов для формирования правильной рабочей	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», законодательным и нормативным документом технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», СанПиН 2. Для формирования правильной рабочей позы учащегося педагог должен: обеспечить рабочее место для обучающихся промаркированной мебелью в соответствии с его ростом; рассадить учащихся с учетом их роста и состояния здоровья, обучить учащегося пользоваться цветной ростовой линейкой. приучить учащихся сохранять во время учебных занятий правильную рабочую	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8382-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.htm 1 - Режим доступа: по подписке.

	позы у обучающихся. 3. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении, составьте предписания по устранению выявленных нарушений. 4. Проанализируйте ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения функциональных отклонений и заболеваний у обучающихся. 5. Укажите основные направления оценки безопасности мебельной продукции для детей и подростков и тип документа, подтверждающий её безопасность.	позу, для чего ежедневно контролировать и корректировать правильность позы обучающихся во время занятий, обучить их приемам самоконтроля за положением головы и расстоянием между грудной клеткой и краем стола; провести специальный урок на эту тему в первых классах; поместить в классе таблицу «Правильно сиди при письме». 3. Провести цветную маркировку учебной мебели. Срок: 24.03.2023. Отв. Завуч начальных классов. Оформить листок здоровья в классном журнале. Срок: 24.03.2023. Отв. Медицинский работник школы. Обеспечить всех учащихся мебелью в соответствии с их ростом. Срок: 24.03.2023. Отв. Директор школы. Обеспечить рассаживание учащихся в соответствии с их ростом и состоянием здоровья. Срок: 24.03.2023. Отв. Учитель начальных классов. Расставить ученические	
--	--	---	--

		столы в 3 ряда, с соблюдением угла видимости доски не менее 45 градусов. Срок: 24.03.2023. Отв. Учитель начальных классов. 4. Отсутствие цветной маркировки мебели затрудняет ее подбор в соответствии с ростом учащегося, несоответствие мебели росту учащихся может приводить к возникновению нарушений осанки и зрения. Отсутствие листка здоровья в классном журнале затрудняет рассаживание учащихся с учетом их состояния здоровья, что может приводить к прогрессированию нарушений зрения и осанки, учащению простудных заболеваний и обострению хронических заболеваний (сидящих у окна или наружной стороны), кроме того, у учащихся рассаженных без учета нарушений у них зрения и слуха может страдать качество обучение и эмоциональное состояние. Снижение угла видимости доски может приводить у учащихся	
--	--	--	--

	крайних рядов к зрительному утомлению и прогрессированию нарушений зрения и осанки. 5. Основными направлениями оценки безопасности мебельной продукции для детей и подростков являются: исследование механической безопасности; исследование пожарной безопасности исследование химической безопасности; исследование санитарно-гигиенической безопасности. Документом подтверждающим безопасность учебной мебели для детей и подростков является сертификат соответствия.	
--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Деятельность и структура органов и организаций Роспотребнадзора по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в сфере охраны здоровья детей и подростков. Средства обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в сфере охраны здоровья детей и подростков.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д.

		Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
2	Порядок привлечения должностных лиц и граждан к административной ответственности за санитарные правонарушения. Порядок приостановления или прекращения работ детских учреждений.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-7.1.; ПК-7.2; ПК -7.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Лицензия – это а) специальное разрешение на право осуществления юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем конкретного вида деятельности; б) специальное разрешение на право осуществления юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем любого вида деятельности; в) и то, и другое верно.	а) специальное разрешение на право осуществления юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем конкретного вида деятельности;	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Какие ресурсы используются для оформления мероприятий в целях информационного обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) и защиты прав потребителей? а) единый реестр видов контроля б) единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий (ЕРКНМ) д) реестр заключений о соответствии	а) единый реестр видов контроля б) единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий (ЕРКНМ) д) реестр заключений о соответствии	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект,

в)федеральный реестр медицинских организаций г)государственный реестр лекарственных средств д) реестр заключений о соответствии е)государственный реестр средств измерений		2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.htm - Режим доступа: по подписке.
---	--	---

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Выписка из акта проверки общеобразовательного учреждения по соблюдению гигиенических рекомендаций к составлению расписания уроков для 5 класса от 15 мая 2024 года: Протокол анализа расписания для 5 класса. Начало уроков в 13:30, (вторая смена), продолжительность уроков – 45 минут, продолжительность перемен между 1 и 2, 3 и 4, 4 и 5 уроками – 10 минут, 2 и 3 уроком – 20 минут.	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», нормативным документом санитарные нормы и правила. 2. Обучение во вторую смену запрещено: для учащихся всех классов в учреждениях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях, так как объем учебного материала и интенсивность работы у них выше; для учащихся 1 классов, так как они адаптируются к систематическому	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm - Режим доступа:

День недели	Предметы	Трудность в баллах в соответствии со шкалой трудности	Сумма баллов за день
Понедельник	математика математика русский язык русский язык физкультура иностранный язык	10 10 8 8 1 9	46
Вторник	математика физкультура литература русский язык иностранный язык история	10 3 4 8 9 5	39
Среда	музыка литература иностранный язык физкультура рисование математика информатика	2 4 9 3 3 10 4	35
Четверг	математика информатика иностранный язык природоведение литература русский язык краеведение	10 4 9 7 4 8 7	49
Пятница	история математика труд труд биология экология	5 10 4 4 10 3	36

Выкопировка из санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Максимально допустимая урочная учебная нагрузка для 5 классов при 5-дневной учебной неделе – не более 29 академических часов.

- Общий объем нагрузки в течение дня не должен превышать: для обучающихся 5–6 классов – 6 уроков.

- В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Допускается проведение сдвоенных уроков физической культуры (занятия на лыжах, занятия в бассейне).

Вопросы:

1. Укажите законодательные и нормативные документы необходимые для анализа и оценки представленных материалов.

2. Перечислите классы, для которых санитарными правилами запрещено обучение во вторую смену, дайте физиолого-гигиеническое обоснование этим требованиям.

3. Оцените соблюдение кривой работоспособности в течение учебных дней и учебной недели в анализируемом расписании.

4. Установите нарушения санитарного законодательства в общеобразовательном учреждении.

обучению;
для учащихся 5 классов, так как они адаптируются к классно--кабинетной (предметной) системе обучения;
для учащихся 9 и 11 классов, так как в связи с подготовкой к государственной аттестации у них увеличивается учебная нагрузка
для учащихся классов компенсирующего обучения, так как у них имеются отклонения в состоянии здоровья, снижающие их адаптационные возможности.
3. В течение дней не соблюдается кривая работоспособности в понедельник, вторник, четверг (первым уроком стоит самый трудный предмет, что затруднит вработываемость, кроме того во вторник на 2-3 уроках-периоде самой высокой работоспособности располагаются легкие уроки). Кривая работоспособности в течение недели также не соблюдается, дни высокой работоспособности, (вторник, среда) на которые должна приходиться

по подписке. —
Текст :
электронный

	Составьте предписания по устранению выявленных нарушений. 5. Проанализируйте ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения функциональных отклонений и заболеваний у детей.	наибольшая нагрузка являются самыми легкими, а четверг, который должен быть облегченным днем-самым сложным. 4. Предписания по устранению выявленных нарушений. Организовать занятия учащихся 5 классов в первую смену. Срок: 1 сентября 2024г. Отв. директор школы. Сократить недельную учебную нагрузку в 5 классе до 29 часов. Срок: 1 сентября 2024 г. Отв. Завуч. средних классов. Общий объем нагрузки для 5 классов в течение дня не должен превышать 6 уроков. Срок: 1 сентября 2024 г. Отв. завуч. средних классов. При составлении расписания учитывать кривую работоспособности в течение дня и недели. Срок: 1 сентября 2024 г. Отв. Завуч средних классов. 5. Занятия во вторую смену учащихся, адаптирующихся к новым для них условиям обучения (к классно-кабинетной (предметной) системе обучения), затруднит адаптацию, может	
--	---	--	--

		вызвать десинхроноз у учащихся, относящихся к утреннему биоритмологическому типу, снижение работоспособности, ухудшение регуляции физиологических функций, раннее наступление утомления. Превышение дневной и недельной учебной нагрузки, несоблюдение кривой работоспособности при составлении расписания может приводить к падению работоспособности, ухудшению эмоционального состояния, накоплению утомления, развитию переутомления и появлению астено-невротических и депрессивных расстройств, вегетососудистых дистоний, снижению иммунитета и учащению острых респираторных заболеваний.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Оформление документации по результатам проверки при санитарно-эпидемиологическом обследовании учреждений для детей и подростков.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В.

		Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Планирование деятельности и организация документооборота в отделениях по надзору за условиями воспитания и обучения специалистами и врачами отделов управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центров гигиены и эпидемиологии» по гигиене детей и подростков.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-8.1.; ПК-8.2; ПК -8.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Процедура и наложение дисциплинарных взысканий на правонарушителей за нарушение санитарного законодательства осуществляется по а). Закону РФ № 52-ФЗ б). КоАП РСФСР	б). КоАП РСФСР	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Обязательные мероприятия для	а) согласование с прокуратурой б) приоритетность	Зорина, И. Г. Организация,

	формирования годового плана деятельности отдела Управления Роспотребнадзора являются: а) согласование с прокуратурой б) приоритетность планирования профилактических мероприятий в) использование медико-демографических показателей г) использование медико-статистических показателей заболеваемости д) согласование с комитетом здравоохранения е) использование риск-ориентированного подхода	планирования профилактических мероприятий е) использование риск-ориентированного подхода	полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
--	--	--	--

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Выписка из акта проверки дошкольной образовательной организации по соблюдению гигиенических требований к санитарному состоянию и содержанию основных помещений от 2 ноября 2024 года: В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приёмная) (для приёма детей и хранения верхней одежды),	1. Законодательным документом является ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ», нормативными документами санитарные нормы и правила, СанПиН.	Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / под ред. В. Р. Кучмы. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

групповая (для проведения игр, занятий), спальня, туалетная, буфетная (во всех групповых ячейках используются как кладовые инвентаря и игрушек). Приём пищи детьми осуществляется в обеденном зале, рядом с пищеблоком, мытьё столовой посуды производится в моечной пищеблока в отдельной посудомоечной машине для столовой посуды. Все помещения и санитарно-техническое оборудование туалетов убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих средств. Игрушки во всех группах моются ежедневно в конце дня (в соответствии с требованиями санитарных правил в группах для детей младенческого и раннего возраста должны мыться 2 раза в день) в непромаркированных ёмкостях. В старшей и подготовительной группе для игр детей используются мягконабивные игрушки, не подлежащие влажной обработке. Вопросы: 1. Укажите законодательные и нормативные документы необходимые для анализа и оценки представленных материалов. 2. Укажите какие лабораторно-инструментальные исследования должны быть проведены для контроля за эффективностью санитарной обработки. 3. Укажите, что ещё должно быть проверено для оценки санитарного состояния и содержания помещений дошкольной образовательной организации. 4. Установите нарушения санитарного законодательства в дошкольной образовательной организации. Составьте предписания по устранению выявленных нарушений.	2. Для контроля за эффективностью санитарной обработки должны быть проведены микробиологические исследования смывов с игрушек, столовой посуды для детей, в медицинском пункте с предметов ухода за детьми, медицинского инструментария; на пищеблоке с инвентаря, столов, посуды, санитарной спецодежды персонала, рук персонала; паразитологические исследования смывов: с рук детей и персонала, спецодежды персонала, постельного и нательного белья детей, игрушек, столов, стульев, сидений для унитазов, ручек дверей, водопроводных кранов на пищеблоке с инвентаря, столов, посуды, столовых приборов, санитарной спецодежды персонала, рук персонала, ручек дверей, водопроводных кранов. 3. При оценке санитарного состояния и содержания помещений дошкольной образовательной организации также необходимо проверить: состояние полов, потолков, стен в основных помещениях; режим и характер уборки ковровых покрытий; частоту смены и маркировку постельного белья,	ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 832 с. — ISBN 978-5-9704-8248-3, DOI: 10.33029/9704-8248-3-HSA-2025-1-832. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970482483.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
---	--	--

	5. Проанализируйте ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения функциональных отклонений и заболеваний у детей.	условия для хранения грязного белья; режим проветривания и дезинфекции постельных принадлежностей; чистоту решеток вытяжной вентиляции. 4. Предписания по выявленным нарушениям санитарного законодательства: Использовать буфетные по назначению, организовать прием пищи детьми в групповых, мытье и хранение столовой посуды в буфетных. Срок: 16 ноября 2024 г. Отв.: Заведующая ДОО. Проводить генеральную уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Срок: немедленно и постоянно. Отв.: Заведующая ДОО. Санитарно-техническое оборудование мыть с применением моющих и дезинфицирующих средств два раза в день. Срок: немедленно и постоянно. Отв.: Заведующая ДОО. Промаркировать емкости для мытья игрушек во всех групповых. Срок: немедленно. Отв.: Заведующая ДОО. В группе детей раннего возраста мыть игрушки 2 раза в день. Срок: немедленно и постоянно. Отв. помощник воспитателя группы.	
--	--	---	--

		Использовать мягконабивные игрушки, не подлежащие влажной обработке, только в качестве дидактических пособий. Срок: немедленно и постоянно. Отв. Воспитатели групп. 5. Прием пищи детьми всех групп в обеденном зале и мытье посуды в общей посудомоечной машине нарушает принцип групповой изоляции и может способствовать росту инфекционной заболеваемости детей. Проведение генеральной уборки и обработки санитарно-технического оборудования без применения дезинфицирующих средств может способствовать росту заболеваемости детей (в первую очередь кишечными инфекциями). Отсутствие маркировки емкостей для мытья игрушек может приводить к бактериальному обсеменению игрушек и росту заболеваемости детей. Мытье игрушек в группе раннего возраста реже 2 раз в день и использование мягконабивных игрушек, не подлежащих влажной обработке, для игр детей может приводить к росту инфекционных и паразитарных	
--	--	---	--

	заболеваний у детей.	
--	----------------------	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Юридические основы применения санкций и порядок привлечения должностных лиц и граждан к административной ответственности за санитарные правонарушения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения. Порядок приостановления или прекращения деятельности.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке.
2	Характеристика и содержание и осуществление контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий по государственному контролю. Алгоритм организации, проведения и оформления.	Зорина, И. Г. Организация, полномочия и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы : учебное пособие / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. - Москва : Проспект, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-392-39142-4. - Текст : электронный // ЭБС

		"Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392391424.html - Режим доступа: по подписке. : по подписке.
--	--	--

3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству

1. Тест

Шкала оценивания	Критерий оценивания
Согласно БРС ВолгГМУ: -61 – 75% Удовлетворительно (3) - 76 – 90% Хорошо (4) -91-100 Отлично (5)	% ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ 61 – 75 76– 90 91 – 100

2. Ситуационная задача/кейс

Шкала оценивания	Критерий оценивания
При соответствии - трем критериям Удовлетворительно (3) - четырем критериям Хорошо (4) -пяти критериям Отлично (5)	1. Полнота знания учебного материала по теме занятия
	2. Знание алгоритма решения
	3. Уровень самостоятельного мышления
	4. Аргументированность решения
	5. Умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью

3. Вопросы с развёрнутым ответом

Шкала оценивания	Критерий оценивания
При соответствии - трем критериям Удовлетворительно (3) - четырем критериям Хорошо (4) -пяти или шести критериям Отлично (5)	1. Краткость 2. Ясная, четкая структуризация материала, логическая последовательность в изложении материала 3. Содержательная точность, то есть научная корректность 4. Полнота раскрытия вопроса 5. Наличие образных или символических опорных компонентов 6. Оригинальность индивидуального представления материала (наличие вопросов, собственных суждений, своих символов и знаков и т. п.)

Руководитель ОПОП 32.08.01 «Гигиена детей и подростков»



Л.П. Сливина

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной (клиническая) практика вариативная
(Гигиена питания) для обучающихся 2025, 2026 года поступления по образовательной программе
32.08.01 Гигиена детей подростков на 2026-2027 учебный год**

**Перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций
выпускников и индикаторы их достижения**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

(КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)

Код компетенции	Название компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИД УК)		
		ИД УК-1.1 Знания	ИД УК-1.2 Умения	ИД УК – 1.3 Навыки
УК-1	готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	нормативные документы, содержащие критерии безопасности и безвредности факторов среды обитания для детского населения (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические нормы и правила и т.д.); социально значимые проблемы, процессы,	Осуществлять анализ нормативной и инструктивно-методической документации; редактировать тексты профессионального значимого содержания; анализировать факторы, оказывающие значимое влияние на процессы формирования здоровья подрастающего поколения.	пониманием движущих сил и закономерностей знаниями исторического процесса, имеющих значение для подрастающего поколения.

		политические события и тенденции и их влияние на положение, качество и здоровье подрастающего поколения.		
УК-2	готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	- морально-этические нормы, правила и принципы профессионального и врачебного поведения, права врача санитарно-эпидемиологической службы, основные этические документы международных и отечественных профессиональных медицинских ассоциаций и организаций.	- ориентироваться в нормативно-правовых актах о труде, применять нормы законодательства в конкретных практических ситуациях; - защищать гражданские права специалистов санитарно-эпидемиологической службы и населения.; - выстраивать и поддерживать рабочие отношения с членами коллектива.	знаниями организационной структуры, управленческой и экономической деятельности организаций санитарно-эпидемиологической службы, анализировать показатели работы структурных подразделений
УК-3	готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или	- цели, принципы, формы, методы обучения и воспитания	- отбирать адекватные целям и содержанию технологии, формы, методы и средства обучения и воспитания - определять индивидуальные психологические особенности личности и типичные психологические защиты; - формировать положительную мотивацию работающего к проведению санитарно-	- планировать цели и содержание обучения и воспитания в соответствии с государственным образовательным стандартом, учебным планом и программой

	высшее образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения		эпидемиологических мероприятий; - решать педагогические задачи в организации профилактических мероприятий	
ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей;- правовые основы защиты прав потребителей; цели, задачи, методы и порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз в образовательных и оздоровительных	Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья детских коллективов и факторами внешней и окружающей среды, условиями воспитания, обучения, трудовой деятельности и проведения досуга, причины и условия возникновения и развития инфекционных и неинфекционных заболеваний человека; проводить санитарно-просветительную работу по гигиеническим вопросам, осуществлять поиск решений различных задач в нестандартных ситуациях	методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии нарушений здоровья детей и подростков; основами профилактических и противоэпидемических мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний заболеваемости населения; навыками санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам

		организациях для детей и подростков, организациях общественного питания, предоставляющих услуги питания детям, организациях по производству и реализации детской продукции; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов (или) устранению последствий нарушений; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм ребенка, подростка; основные принципы построения здорового образа жизни; основные принципы и методику планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в	
--	--	---	--

		чрезвычайных ситуациях; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест, особенности гигиенического нормирования факторов среды для детей и подростков; гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы; принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, особенности нормирования производственных факторов для несовершеннолетних, меры профилактики их вредного воздействия; методы гигиенических		
--	--	---	--	--

		исследований объектов окружающей среды; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков; основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики; показатели среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; методику оценки риска для здоровья населения; принципы медицинской этики и деонтологии.		
--	--	--	--	--

ПК-2	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей и подростков, их воспитания и обучения	цели, задачи, методы и порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз в учреждениях для детей и подростков, на объектах общественного питания, в организациях по производству и реализации детской продукции; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков; физиолого-гигиенические принципы организации учебно-воспитательного процесса в образовательных и оздоровительных учреждениях; гигиенические требования к условиям обучения, воспитания и оздоровления детей в организованных коллективах; гигиенические требования к различным видам детской продукции; порядок подтверждения безопасности различных видов детской продукции, организации санитарно-эпидемиологического надзора за их производством и реализацией; основные критерии общественного здоровья и	применять законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей; проводить санитарно-эпидемиологические обследования, экспертизы образовательных учреждений и учреждений отдыха и оздоровления, организаций, осуществляющих производство и реализацию детской продукции, предоставляющих услуги питания детям, в т.ч. с использованием лабораторных методов исследований, давать гигиеническую оценку факторам среды обитания детей; выявлять причинно-следственные связи между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать	осуществления федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей - проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, касающихся условий обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей, детской продукции; выдачи санитарно-эпидемиологических заключений о безопасности условий обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей, безопасности детской продукции; осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека (ребенка) химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
------	--	---	--	--

		факторы риска социально значимых и наиболее распространенных заболеваний детского возраста, методы и организационные формы их профилактики; показатели среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; национальный календарь профилактических прививок, сроки проведения профилактических прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации;	последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); сроки проведения профилактических прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации; оформлять на основе проведенных обследований и экспертиз предписания о проведении санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий, привлечения должностных лиц, допустивших санитарные правонарушения, к ответственности;	
ПК-3	готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере	законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;	производить отбор проб от объектов среды обитания ребенка на различные виды исследований, измерения физических факторов среды обитания в учреждениях для детей и подростков, оформлять необходимые документы; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений; планировать необходимые лабораторные исследования для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля,	навыками осуществления федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей, проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок с использованием лабораторных методов исследований; навыком определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды, условий обучения и воспитания, промышленного производства на детей и подростков. отбора образцов (проб)

		гигиеническое нормирование факторов обучения и воспитания; особенности гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса для детей и подростков, профилактические меры; - гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы; гигиенические требования к условиям обучения, воспитания и оздоровления детей в организованных коллективах; гигиенические требования к различным видам детской продукции. -методы гигиенических исследований объектов и факторов среды обитания детей и подростков;	санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследования случаев инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний среди детского населения.	продукции, объектов окружающей и производственной среды, жилых и общественных зданий, проведения их исследований, испытаний; оформления протоколов отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей и производственной среды, протоколов лабораторных испытаний; проведения экспертиз и (или) расследований, составления и (или) оценки экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни; здоровью граждан.
--	--	---	---	--

ПК-4	готовность к обучению детей и подростков и их родителей (законных представителей) основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	принципы гигиенического обучения медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию навыков здорового образа жизни, соблюдения сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО содержание и формы работы по гигиеническому воспитанию подрастающего поколения. современные педагогические технологии формирования навыков безопасного поведения подрастающего поколения	Спланировать и провести обучение медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию навыков здорового образа жизни, соблюдения сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО	Навыками обучения медицинского персонала, педагогов и персонала дошкольных организаций работе по формированию здорового образа жизни, соблюдению сан-эпид режима в ДО, ОУ и УНПО. современными педагогическим и технологиями формирования навыков здорового образа жизни у подрастающего Поколения.
ПК-5	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди детей и подростков и их родителей (законных представителей) с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.	принципы медицинской этики и деонтологии. основные принципы построения здорового образа жизни; содержание основных гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (здоровое питание, факторы внешней среды, гигиена учебной и производственной деятельности, физическая культура и отдых). физиолого-гигиенические принципы организации учебно-	обучать население основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, которые будут способствовать сохранению их здоровья. планировать, осуществлять и давать оценку эффективности по гигиеническому обучению и воспитанию детей и их родителей (законных представителей); осуществлять курсовую гигиеническую подготовку и аттестацию граждан, чья профессиональная деятельность представляет потенциальную опасность для здоровья и санитарно-	навыками организации и осуществления гигиенического воспитания детей и родителей (их законных представителей) в различных формах; навыком организации и проведения курсовой гигиенической подготовки граждан, чья профессиональная деятельность связана с обучением и воспитанием, питанием, отдыхом и оздоровлением детей, проводить аттестацию их по результатам обучения. навыками подготовки и размещения на официальном сайте информации о результатах проверок, информации об услугах, оказываемых гражданам; навыками подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на

		воспитательного процесса в образовательных учреждениях; принципы и методiku планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; психолого-педагогические и физиолого-гигиенические принципы гигиенического обучения и воспитания; информационно-коммуникационные технологии в государственных органах и организациях; формы, методы и средства гигиенического обучения и воспитания, особенности их применения среди детей и их родителей (законных представителей);	эпидемиологического благополучия населения; проводить публичные выступления по вопросам формирования здорового образа жизни и санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации; пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет для профессиональной деятельности; работать с научной и справочной литературой.	здоровье населения; навыками ведения личного приема граждан, представителей юридических лиц; консультирования по вопросам укрепления здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения и защиты прав потребителей. навыками информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций (в т.ч. медицинских) и населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, о принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека (ребенка); навыками использования информационно-коммуникационных технологий;
--	--	---	--	--

ПК-6	готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	-законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; законодательство Российской Федерации; бюджетное и налоговое законодательство Российской Федерации; нормы и правила пожарной безопасности; основы управления персоналом, включая основы нормирования труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; цели, задачи и задачи эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в медицинских организациях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания	применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения, защиты прав потребителей; принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выносить при угрозе	оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирования материалов по результатам проверки в правоохранительные органы; выдачи санитарно-эпидемиологических заключений; осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность; осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции; осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности; рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вынесения постановления и определения наложения административных взысканий; навыком осуществления своей профессиональной
------	---	---	--	--

		и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков; методы оценки медико- социального и экономического ущерба, связанного с воздействием факторов среды обитания на детское население, методы оценки эффективности профилактических (противоэпидемических) мероприятий; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений;	возникновения и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, постановления о госпитализации или об изоляции больных инфекционными заболеваниями, граждан, находящихся в контакте с инфекционными больными; проведении профилактических прививок по эпидемическим показаниям гражданам или отдельным группам граждан; отстранять от работы лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; вводить (отменять) ограничительные мероприятия (карантин) в организациях и на объектах; организовывать проведение медицинских осмотров и профилактических мероприятий; - вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов РФ, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно- эпидемиологической обстановки; рассчитывать величину медико- социального и экономического ущерба в связи с нарушениями санитарного законодательства, а также	деятельности в соответствии с законами РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, охраны труда и т.п.; навыками применения законодательных и нормативных документов в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в целях обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора) ; навыками применения законодательства РФ в целях обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.
--	--	--	--	---

			предотвращенного ущерба в результате реализации санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий; анализировать данные финансовой, статистической отчетности органов (подразделений), осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность, готовить предложения по повышению эффективности деятельности органов и учреждений; обеспечить соблюдение норм трудового законодательства РФ и требований охраны труда в организации (подразделении); создать условия для соблюдения правил пожарной безопасности и санитарно-гигиенических норм в организации (подразделении).	
ПК-7	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения - структуру и полномочия органов государственной власти и	проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности органов и учреждений (подразделений); готовить необходимые отчетные документы, справки, публикации; разрабатывать программы, планы работ, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений), контролировать их исполнение; определять необходимое для выполнения	применения принципов основных принципов управления в профессиональной сфере. навыками организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; навыками, обеспечивающими развитие деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих

		местного самоуправления; практические и организационные основы федерального государственного контроля (надзора); возможности и особенности применения современных информационно-коммуникационных технологий в государственных органах и организациях, включая использование возможностей межведомственного документооборота; - основы медицинской этики, этики и психологии делового общения. основы управления персоналом, включая основы нормирования труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда;	работ финансовое, кадровое, материально-техническое и информационное обеспечение; использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернетресурсы; анализировать данные финансовой, статистической отчетности; использовать информационно-коммуникационные технологии; разрабатывать проекты нормативных актов и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.	их деятельность. взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию.
ПК-8	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков	законодательство РФ в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты РФ, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения; практические и организационные основы федерального государственного	информационно-аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ данных; межведомственный документооборот; бюджетное и налоговое законодательство РФ; трудовое законодательство РФ и требования охраны труда; нормы и правила пожарной безопасности; системы управления государственными информационными ресурсами; основы управления персоналом, включая основы нормирования	взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую

		контроля (надзора);	труда, оценки и мотивации персонала, организации оплаты труда. определять цели и задачи в установленной сфере деятельности; принимать решения в установленной сфере деятельности; анализировать ситуацию, деятельность, качество поступившей информации; оценивать результаты деятельности, риски в установленной сфере деятельности; прогнозировать развитие событий и принимать решения в установленной сфере деятельности; определять цели и задачи, принимать решения, оценивать результаты деятельности, риски, прогнозировать развитие событий в установленной сфере деятельности; проводить анализ и прогноз санитарно-эпидемиологической обстановки, результатов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты	организацию. организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и потребителей; поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию. организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; обеспечения и координации осуществления федерального контроля (надзора) в установленной сфере деятельности; применения экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.
--	--	---------------------	---	---

			прав потребителей, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений); анализировать данные финансовой, статистической отчетности; готовить необходимые оценивать результаты деятельности, риски, прогнозировать развитие событий в установленной сфере деятельности; проводить анализ и прогноз санитарно-эпидемиологической обстановки, результатов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений); анализировать данные финансовой, статистической отчетности; готовить необходимые отчетные документы, справки, публикации; применять основные методы, способы и средства получения,	
--	--	--	--	--

			хранения и переработки информации. использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернетресурсы. разрабатывать проекты нормативных актов и методических документов для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия человека, защиты прав потребителей;	
--	--	--	---	--

Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины, используемый как источник информации для составления оценочных средств:

Основная литература:

Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинин [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/418994> — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html>

Дополнительная литература:

Гигиена и экология человека : учебник / под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Михайлова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-HYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Гигиена / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Т. А. Козлова [и др.] ; под ред. П. И. Мельниченко - 2-е изд. , испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2026. - 656 с. - ISBN 978-5-9704-9801-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970498019.html> - Режим доступа: по подписке. Лапкин, М. М.

Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html> - Режим доступа: по подписке. Мартинчик, А. Н.

Нутрициология. Основы питания человека / А. Н. Мартинчик. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2025. — 504 с. — ISBN 978-5-9704-8975-8, DOI: 10.33029/9704-7782-3-NOP-2023-1-504. — URL: <https://medbase.ru/book/ISBN9785970489758.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2026. — 1040 с. — ISBN 978-5-9704-9592-6, DOI: 10.33029/9704-9592-6-NKD-2026-1-1040. — URL: <https://medbase.ru/book/ISBN9785970495926.html> - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Гигиена питания : учебное пособие / В. С. Кавешников, Ю. А. Пфаргер, В. Н. Серебрякова [и др.]. — Томск : СибГМУ, 2018. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113544> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Законодательные и нормативные документы

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года).

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года).

Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (в действ. редакции).

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (в действ. редакции)

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года)

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (с изм

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» с изм.

Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. №987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов" (с изм. 05.06.2013)

Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (ред. от 24.11.2016)

О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» от 07.04.2004 №2510/2877-04-32.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских (Утв. Пост. Минздравсоцразвития РФ от 30 июля 2002 г. N 26).

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Электронные ресурсы: базы данных, информационно-справочные и поисковые системы - Интернет ресурсы, отвечающие тематике дисциплины, в том числе:

1. «Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>
2. «Гарант» <http://www.garant.ru>
3. Международная токсикологическая сеть <http://toxnet.nlm.nih.gov/>
4. Электронно-библиотечная система eLibrary: <http://elibrary.ru> (периодические издания)
5. Всемирная организация здравоохранения <http://www.who.int/ru/>
6. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://rospotrebnadzor.ru>
- 8.НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ НМИЦ Здоровья Детей Минздрава России : [http:// niigd.ru](http://niigd.ru)

Проверяемые индикаторы достижения УК-1.1.; УК-1.2; УК -1.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	При организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать столовую посуду а) с трещинами и сколами б) фарфоровую в) фаянсовую г) одноразовую	а) с трещинами и сколами	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Оценка пищевого статуса населения включает: а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией в) определение только органолептических свойств пищевых продуктов г) учет влияния условий окружающей среды на питание населения д) назначение лечения без	а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией е) оценку антропометрических показателей	Королев, А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. - ISBN 978-5-9704-6256-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL

	оценки рациона питания е) оценку антропометрических показателей		
--	--	--	--

Проверяемые индикаторы достижения УК-1.1.; УК-1.2; УК -1.3

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребёнка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своё заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа. Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность	Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN

	заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда: – винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная; гарнир: картофельное пюре или макароны отварные; – компот или чай. При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м², в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлаждённом виде. Отобраны пробы блюд, смывы. Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели:– КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10⁵(при норме не более 1×10³.; – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта; – S. aureus – отсутствуют в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы,	исследования (ПЦР). 6. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ, КОЕ/г (1×10⁵ при норме не более 1×10³., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд,	9785970481806.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	--	---

	в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы. В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших. Вопросы: 1. Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза. 2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов. 3. Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 5. Укажите меры по устранению выявленных нарушений. 1. Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений,		
--	--	--	--

	рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР). 2. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАн М, КОЕ/г (1×10^5 при норме не более 1×10^3., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. 3. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд, технологическая документация отсутствует, это способствует выпуску продукции некачественной и опасной, недопустимым является также изменение термического состояния пищевого продукта (курицы), что может привести к массивному обсеменению продукции. На предприятии выявлены грубые нарушения требований СанПиН 24.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 4. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (КоАП), ИП несет юридическую ответственность в виде административных штрафов в размере, предусмотренных КоАП.		
--	---	--	--

	Должностным лицом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор, должны быть составлены: Акт о результатах мероприятий по контролю (акт проверки), Предписание об устранении выявленных нарушений, Протоколы об административных правонарушениях и Постановления по делу об административном правонарушении, Протокол о временном запрете деятельности предприятия, далее документы передаются в судебные органы для избрания меры наказания – административное приостановление деятельности. 5. 1. В связи с грубыми нарушениями требований санитарных правил временно приостановить деятельность столовой общеобразовательного учреждения. 2. Провести санитарно-противоэпидемические мероприятия в столовой для устранения нарушений на основании Предписания об устранении выявленных нарушений, представить документы, подтверждающие устранение нарушений в Управление Роспотребнадзора. Возобновление деятельности столовой возможно после проведения внеплановой проверки выполнения предписания.		
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Питание и здоровье. Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация болезней по влиянию питания на их возникновение. Эпидемиология питания.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. —

		ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калининченко [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

Проверяемые индикаторы достижения УК-2.1.; УК-2.2; УК -2.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
---	--------------------	------------------	----------

Выберите один правильный ответ			
1.	На участке учреждений для детей и подростков нормируется расстояние от мусоросборников до а) стен здания учреждения б) границ участка в) границ хозяйственной зоны г) зеленых насаждений	а) стен здания учреждения	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-4940-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970449400.html
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Оценка пищевого статуса населения включает: а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией в) определение только органолептических свойств пищевых продуктов г) учет влияния условий окружающей среды на питание населения д) назначение лечения без оценки рациона питания е) оценку антропометрических показателей	а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией е) оценку антропометрических показателей	Гигиена питания : учебное пособие / В. С. Кавешников, Ю. А. Пфаргер, В. Н. Серебрякова [и др.]. — Томск : СибГМУ, 2018. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113544 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
---	--------------------	------------------	----------

1.	При расследовании вспышки пищевого отравления специалистом Роспотребнадзора было выявлено, что 12.06. поступило экстренное сообщение о заболеваниях детей в детском саду. Заболевание у детей началось остро, через 2–3 часа после завтрака. На завтрак употреблялись творог с сахаром, булочка и чай. У пострадавших (в количестве 60 человек) появилась тошнота и рвота, причём у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области. Диарея наблюдалась у четырёх детей. На головные боли жаловались около 20% пострадавших. Температура у большинства из них колебалась в пределах 36,5–36,8°C, а у трети была субфебрильной – 37,2–37,4°C. У всех пострадавших отмечались бледность кожных покровов, общая слабость. В процессе расследования случая пищевого отравления было установлено, что у пострадавших в лечебной сети взяты на лабораторное исследование рвотные массы, промывные воды желудка, кал и кровь на гемокультуру. Специалистом Роспотребнадзора была проведена внеплановая выездная проверка детского учреждения. Санитарно-эпидемиологическое расследование причин заболевания установило, что в тот день на пищеблоке детского учреждения творог перемешивала с сахаром уборщица, которая привлекалась поваром для оказания помощи в изготовлении пищи. До раздачи детям творог, перемешанный с сахаром, хранился вне холодильной камеры более 2 часов в кухне практически в термостатных условиях. У уборщицы при медицинском осмотре обнаружены мелкие нагноившиеся порезы на пальцах рук. Журнал «Здоровье» на объекте не ведётся. Личная медицинская книжка у уборщицы отсутствует. Инструктивные документы:	1. Пищевое отравление. Пищевой токсикоз, вызванный <i>Staf. aureus</i>. Диагноз можно поставить на основании характерных клинических симптомов – появились через 2 часа тошнота и рвота, причем, у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области, температура субфебрильная, слабость, головная боль. Также из пищевого анамнеза установлен общий для всех пострадавших подозреваемый продукт – творог с сахаром. Условия, способствующие накоплению токсина в пищевом продукте – несоблюдение сроков и температурного режима хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов, привлечение посторонних лиц с гнойничковыми заболеваниями к приготовлению 2. Материалы, необходимые для подтверждения диагноза, собраны не в полном объеме, а именно: - не отобраны суточные пробы пищи, при обязательном условии их хранения на холоде; - не собраны остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими; - не собраны смывы с	Гигиена питания : учебное пособие / В. С. Кавешников, Ю. А. Пфаргер, В. Н. Серебрякова [и др.]. — Томск : СибГМУ, 2018. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113544 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
----	--	---	--

	«Инструкция о порядке расследования, учёта и проведения лабораторных исследований при пищевых отравлениях». Вопросы: 1. Каково Ваше заключение о предварительном диагнозе заболевания. Какие данные и клинические симптомы заболевания служат подтверждением диагноза? 2. Оцените объём материалов, отобранных для подтверждения и выяснения диагноза заболевания представителем Роспотребнадзора. 3. Определите схему лабораторных исследований. 4. Составьте Предписание должностного лица по предупреждению нарушения санитарного законодательства. 5. Определите основные направления оперативных мероприятий по прекращению и предупреждению возникновения подобных пищевых отравлений.	инвентаря, оборудования, тары, рук персонала; не взяты мазки из зева на носительство стафилококка у персонала кухни и привлекавшийся к работе на пищеблоке лиц. Собраны следующие материалы для исследования: рвотные массы, промывные воды желудка, кал, кровь для получения гемокультур и для постановки серологических реакций. 3. Схема лабораторного исследования: 1) Бактериологическое исследование. - выделение чистой культуры из материалов, окраска по Грамму, микроскопия мазка; - определение патогенности стафилококков в реакции плазмокоагуляции. 2) Фаготипирование патогенных стафилококков, выделенных из материала от больных и остатков пищи, а также смывов с рук персонала. Биологические исследования на лабораторных животных (для изучения способности выделенных стафилококков образовывать токсин на питательных средах; для выявления наличия	
--	---	--	--

	энтеротоксина в инкриминируемом продукте). 4. Обеспечить наличие личных медицинских книжек у персонала. Организовать контроль за прохождением гигиенического обучения и периодических медицинских обследований персоналом. Вести журнал «Здоровье», на отсутствие гнойничковых поражений открытых участков кожи. Соблюдать условия и сроки хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов и блюд. Не допускать к изготовлению блюд посторонний персонал. Соблюдать режим тепловой обработки продуктов. Запретить выдачу блюд из творога без проведенной термической обработки. 5. Необходимые оперативные мероприятия: - запрещение реализации пищевого продукта, послужившего возможной причиной пищевого отравления; - отстранение от работы лиц, которые могли быть источником инфицирования пищевых продуктов; - проведение дезинфекции на пищеблоке детского	
--	--	--

		учреждения; - привлечение к административной ответственности лиц, виновных в возникновении пищевого отравления.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Обеспечение контроля качества продовольственных товаров (понятие о производственном, общественном и государственном контроле).	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е

		изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	--

Проверяемые индикаторы достижения УК-3.1.; УК-3.2; УК -3.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	В ПИТАНИИ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ а) творог в ватрушках и запеканках б) макароны с мясным фаршем в) паштеты г) грибы	а) творог в ватрушках и запеканках	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. —

			Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Оценка пищевого статуса населения включает: а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией в) определение только органолептических свойств пищевых продуктов г) учет влияния условий окружающей среды на питание населения д) назначение лечения без оценки рациона питания е) оценку антропометрических показателей	а) анализ фактического питания б) оценку обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией е) оценку антропометрических показателей	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Среди жителей одного из микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2–3 дня. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретённых в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли. При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объёма холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия – бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведён отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников	1. Подтвержденный диагноз: острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз. 2. Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приемом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания <i>S. aureus</i> в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших, и зева работницы кондитерского цеха, идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма). 3. Источником стафилококка является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путем передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинин [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

	данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство. По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение $7,5 \times 10^3$) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/E/47/75 III группы). Вопросы: 1. Укажите диагноз пострадавших. 2. Дайте обоснование диагноза. 3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств. 4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления. 5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.	токсинообразованию. 4. Для оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов (4 ± 2 °C); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха, как выявленного бактерионосителя патогенного штамма <i>S. Aureus</i>, для санации и лечения. 5. Профилактика стафилококкового токсикоза включает - своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами; - санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний; - строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены;	
--	---	---	--

		- строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Работа врача, специалиста Роспотребнадзора по гигиеническому воспитанию и обучению детей, подростков, руководителей, специалистов и работников, связанных с обучением и воспитанием детей и подростков	Гигиена и экология человека : учебник / под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Микаилова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-NYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
2	Задачи, функции и общие принципы организации санитарно-эпидемиологического надзора за объектами	Гигиена и экология человека : учебник /

	для детей и подростков.	под общ. ред. В. М. Глиненко ; Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Микаилова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 512 с. — ISBN 978-5-9704-7522-5, DOI: 10.33029/9704-7522-5-NYG-2023-1-512. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный
--	-------------------------	---

Проверяемые индикаторы достижения ПК-1.1.; ПК-1.2; ПК -1.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	В питании детей и подростков ежедневно должны присутствовать а) мясо б) рыба в) яйца г) колбасные изделия	Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант	Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-

		студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html	9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html
	Установите последовательность		
1.	Установите последовательность оформления гигиенического заключения по результатам оценки 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	2) сбор и анализ данных о фактическом питании населения 4) оценка полученных показателей и их соответствия гигиеническим требованиям 1) формулирование выводов о состоянии питания 3) разработка рекомендаций по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний 5) оформление гигиенического заключения	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания открытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	При расследовании вспышки пищевого отравления специалистом Роспотребнадзора было выявлено, что 12.06. поступило экстренное сообщение о заболеваниях детей в детском саду. Заболевание у детей началось остро, через 2–3 часа после завтрака. На завтрак употреблялись творог с сахаром, булочка и чай. У пострадавших (в количестве 60 человек) появилась тошнота и рвота, причём у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области. Диарея наблюдалась у четырёх детей. На головные боли жаловались около 20% пострадавших. Температура у большинства из них колебалась в пределах 36,5–36,8°C, а у трети была субфебрильной – 37,2–37,4°C. У всех пострадавших отмечались бледность кожных покровов, общая слабость. В процессе расследования случая пищевого отравления было установлено, что у пострадавших в лечебной сети взяты на лабораторное исследование рвотные массы, промывные воды желудка, кал и кровь на гемокультуру. Специалистом Роспотребнадзора была проведена внеплановая выездная проверка детского учреждения. Санитарно-эпидемиологическое расследование причин заболевания установило, что в тот день на пищеблоке детского учреждения творог перемешивала с сахаром уборщица, которая привлекалась поваром для оказания помощи в изготовлении пищи. До раздачи детям творог, перемешанный с сахаром, хранился вне холодильной камеры более 2 часов в кухне практически в термостатных	1. Пищевое отравление. Пищевой токсикоз, вызванный <i>Staf. aureus</i>. Диагноз можно поставить на основании характерных клинических симптомов – появились через 2 часа тошнота и рвота, причем, у некоторых многократная, возникли боли в подложечной области, температура субфебрильная, слабость, головная боль. Также из пищевого анамнеза установлен общий для всех пострадавших подозреваемый продукт – творог с сахаром. Условия, способствующие накоплению токсина в пищевом продукте – несоблюдение сроков и температурного режима хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов, привлечение посторонних лиц с гнойничковыми заболеваниями к приготовлению. 2. Материалы, необходимые для подтверждения диагноза, собраны не в полном объеме, а именно: - не отобраны суточные	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинин [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

	условиях. У уборщицы при медицинском осмотре обнаружены мелкие нагноившиеся порезы на пальцах рук. Журнал «Здоровье» на объекте не ведётся. Личная медицинская книжка у уборщицы отсутствует. Инструктивные документы: «Инструкция о порядке расследования, учёта и проведения лабораторных исследований при пищевых отравлениях». Вопросы: 1. Каково Ваше заключение о предварительном диагнозе заболевания. Какие данные и клинические симптомы заболевания служат подтверждением диагноза? 2. Оцените объём материалов, отобранных для подтверждения и выяснения диагноза заболевания представителем Роспотребнадзора. 3. Определите схему лабораторных исследований. 4. Составьте Предписание должностного лица по предупреждению нарушения санитарного законодательства. 5. Определите основные направления оперативных мероприятий по прекращению и предупреждению возникновения подобных пищевых отравлений.	пробы пищи, при обязательном условии их хранения на холоде; не собраны остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими; - не собраны смывы с инвентаря, оборудования, тары, рук персонала; - не взяты мазки из зева на носительство стафилококка у персонала кухни и привлекавшийся к работе на пищеблоке лиц. Собраны следующие материалы для исследования: рвотные массы, промывные воды желудка, кал, кровь для получения гемокультур и для постановки серологических реакций. 3. Схема лабораторного исследования: 1) Бактериологическое исследование. - выделение чистой культуры из материалов, окраска по Грамму, микроскопия мазка; - определение патогенности стафилококков в реакции плазмокоагуляции. 2) Фаготипирование патогенных стафилококков, выделенных из материала от больных и остатков пищи, а также смывов с рук персонала. Биологические исследования на	
--	--	---	--

		лабораторных животных (для изучения способности выделенных стафилококков образовывать токсин на питательных средах; для выявления наличия энтеротоксина в инкриминируемом продукте). 4. Обеспечить наличие личных медицинских книжек у персонала. Организовать контроль за прохождением гигиенического обучения и периодических медицинских обследований персоналом. Вести журнал «Здоровье», на отсутствие гнойничковых поражений открытых участков кожи. Соблюдать условия и сроки хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов и блюд. Не допускать к изготовлению блюд посторонний персонал. Соблюдать режим тепловой обработки продуктов. Запретить выдачу блюд из творога без проведенной термической обработки. 5. Необходимые оперативные мероприятия: - запрещение реализации пищевого продукта, послужившего возможной причиной пищевого отравления;	
--	--	---	--

		- отстранение от работы лиц, которые могли быть источником инфицирования пищевых продуктов; - проведение дезинфекции на пищеблоке детского учреждения; - привлечение к административной ответственности лиц, виновных в возникновении пищевого отравления.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания детей и подростков	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Гигиенические принципы организации питания детских	Королев, А. А.

	коллективов, требования к пищеблоку образовательных учреждений, оценка организации питания.	Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHR-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	---

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-2.1.; ПК-2.2; ПК -2.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	В питании детей и подростков запрещено использовать а) майонез б) кукурузное масло в) подсолнечное масло г) оливковое масло	а) майонез	Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа,

			2019. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.htm - Режим доступа: по подписке. Мартинчик, А. Н.
	Выберите несколько правильных ответов		
1.	Выберите три верных ответа из шести. Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевой продукции включает: а) определение соответствия продукции санитарным нормам и правилам б) оценку условий хранения и реализации продукции в) анализ показателей безопасности пищевой продукции г) определение только вкусовых предпочтений потребителей д) назначение лечебного питания населению е) учет санитарного состояния пищевого объекта	а) определение соответствия продукции санитарным нормам и правилам б) оценку условий хранения и реализации продукции в) анализ показателей безопасности пищевой продукции	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст :

			электронный.
--	--	--	--------------

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребёнка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своё заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа. Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность	Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР).	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинченко [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда: – винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная; гарнир: картофельное пюре или макароны отварные; – компот или чай .При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м², в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлаждённом виде. Отобраны пробы блюд, смывы. Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели:– КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10⁵(при норме не более 1×10³.; – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта; – S. aureus – отсутствуют в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	11. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ, КОЕ/г (1×10⁵ при норме не более 1×10³., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд,	
---	--	--

	сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы. В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших. Вопросы: 1.Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза. 2.Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов. 3.Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения. 4.Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 5.Укажите меры по устранению выявленных нарушений. 5.Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. 6.Однако, для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение		
--	--	--	--

	возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР). 7. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 (п. 1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАн М, КОЕ/г (1×10^5 при норме не более 1×10^3., Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы. 8. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд, технологическая документация отсутствует, это способствует выпуску продукции некачественной и опасной, недопустимым является также изменение термического состояния пищевого продукта (курицы), что может привести к массивному обсеменению продукции. На предприятии выявлены грубые нарушения требований СанПиН 24.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 9. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (КоАП), ИП несет юридическую ответственность в виде		
--	---	--	--

	административных штрафов в размере, предусмотренных КоАП. Должностным лицом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор, должны быть составлены: Акт о результатах мероприятий по контролю (акт проверки), Предписание об устранении выявленных нарушений, Протоколы об административных правонарушениях и Постановления по делу об административном правонарушении, Протокол о временном запрете деятельности предприятия, далее документы передаются в судебные органы для избрания меры наказания – административное приостановление деятельности. 10. 1. В связи с грубыми нарушениями требований санитарных правил временно приостановить деятельность столовой общеобразовательного учреждения. 2. Провести санитарно-противоэпидемические мероприятия в столовой для устранения нарушений на основании Предписания об устранении выявленных нарушений, представить документы, подтверждающие устранение нарушений в Управление Роспотребнадзора. Возобновление деятельности столовой возможно после проведения внеплановой проверки выполнения предписания.		
--	---	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Санитарно-гигиенические требования к условиям	Гигиена питания :

	приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.	учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	В питании детей и подростков запрещено использовать а) яйца водоплавающей птицы б) куриные яйца в) перепелиные яйца г) яйца любой птицы	а) яйца водоплавающей птицы	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Установите соответствие			
1.	Установите соответствие между методом оценки качества пищевых продуктов и определяемым показателем Методы исследования: 1. органолептический метод	органолептический метод- вкус, запах, цвет, консистенция микробиологическое исследование- бактериальная	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А.

	2. микробиологическое исследование 3. радиологическое исследование Определяемые показатели: А. наличие и уровень радиоактивного загрязнения Б. вкус, запах, цвет, консистенция В. бактериальная обсемененность продукта	обсемененность продукта радиологическое исследование- наличие и уровень радиоактивного загрязнения	Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	--	--

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в ёмкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты ёмкости, при температурах воздуха 20°C. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в	1. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI:

	количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах – 1,5 мг/кг (норма – не более 0,5 мг/кг). Вопросы: 1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ. 2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов. 3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения. 4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования. 5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и её пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.	2. Этапы экспертизы: экспертиза документации; осмотр партии продуктов; органолептические исследования продуктов из партии; отбор образцов для лабораторного исследования (при необходимости); лабораторные и инструментальные исследования; оформление экспертного заключения. 3. К приоритетным загрязнителям пищевых продуктов антропогенного происхождения относятся токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитриты, полихлорированные дифенилы, стимуляторы роста сельскохозяйственных животных (гормоны, антибиотики). 4. Особо токсичным является метилртуть. Несколько видов анаэробных бактерий преобразовывают сульфат неорганической ртути в метилртуть. 5. Партия морепродуктов признается не пригодной для питания населения и подлежит утилизации на не пищевые цели.	10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	--	---

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
---	--------------------	----------

1	Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно- обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Перечень лекарственного растительного сырья, разрешенного для производства травяных чаев для детей раннего возраста содержится в а) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» б) СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций в) СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» г) СанПиН «Гигиенические требования устройству, содержанию и организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»	а) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	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	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. —

		заболеваний	ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	-------------	---

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Группа отдыхающих санатория собрали в лесу грибы. Сортировка грибов не проводилась. Кулинарную обработку (отваривание и жаренье грибов) осуществлял работник пищеблока дома отдыха. Жареные грибы с картофелем потребляли на ужин 6 человек, двое отдыхающих на ужине отсутствовали. Симптомы заболевания у отдыхающих санатория проявились через 6 часов: обильная рвота съеденной пищей, тошнота, спастические боли в животе; частый стул 10–20 раз в сутки, испражнения водянистые, со слизью и примесью крови. Пострадавшие жаловались на общую мышечную слабость, недомогание, головную боль, головокружение. Приём жидкости усиливал рвоту. Врач санатория констатировал у больных симптомы	1. Предварительный диагноз: пищевое отравление немикробной природы (отравление грибами – бледной поганкой). Отравления грибами характеризуются сезонностью (весной и в конце лета). Большинство случаев связано с потреблением грибов, лично собранных или приобретенных на рынках у частных лиц. Предварительный диагноз основан на анамнестических данных, собранных у пострадавших, специфической	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинченко [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для

	обезвоживания организма, развитие гипотонии и тахикардии. Пострадавшие доставлены в районную больницу, где у них диагностировали симптомы функциональной печёночной и почечной недостаточности, развитие олигурии, поражение желудочнокишечного тракта, симптомы нарушения сердечно-сосудистой деятельности. У двух пострадавших на 3 день пребывания в стационаре развилась острая печёночная и печёочно-почечная недостаточность, в результате чего больные скончались. На аутопсии умерших отмечены желтушность кожных покровов, множественные петехиальные, мелкоточечные и очаговые кровоизлияния в кожу и во все внутренние органы. Макроскопическая картина в печени соответствовала острой жёлтой атрофии. При гистологическом исследовании обнаружены грубые некротические поражения печени, почек и слизистой кишечника. Вопросы: 1. Сформулируйте предварительный диагноз и укажите какие признаки легли в основу этого диагноза. 2. Укажите фазы развития патологических симптомов при отравлении токсинами бледной поганки. 3. В чём заключается врачебная помощь пострадавшим при этом заболевании? 4. Укажите какой токсин бледной поганки имеет наибольшее клиническое значение и назовите основной механизм его токсического действия. 5. Укажите основные направления по профилактике пищевых отравлений бледной поганкой.	клинической картине течения заболевания, наличии выраженной симптоматики, характерной для избирательного действия токсинов (аманитинов) бледной поганки на печень и почки. Результаты вскрытия (аутопсии) органов пострадавших подтверждают этот диагноз. 2. Периоды развития заболевания: латентный период; период острого гастроэнтерита; период мнимого благополучия; период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности; период выздоровления. 3. В первые часы - промывание желудка. Антитоксическая терапия, гемосорбция, антишоковая терапия. 4. Наибольшее токсическое значение имеет аманитин, содержащийся в бледной поганке. Он нарушает внутриклеточные обменные процессы в первую очередь в печени и почках, вызывая их некроз. Санитарно-просветительная работа среди населения, централизованная заготовка дикорастущих грибов, государственный и производственный контроль за реализацией и промышленной переработкой грибов	авториз. пользователей. Королев, А. А.
--	--	--	---

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинин [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Королев, А. А.

--	--	--

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-5.1.; ПК-5.2; ПК -5.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Гигиеническое обучение и аттестация персонала организаций для детей и подростков осуществляется а). сотрудниками федеральных государственных учреждений «Центр гигиены и эпидемиологии» б). специалистами территориальных органов Роспотребнадзора в). руководителями организаций для детей и подростков г). медицинскими работниками организаций для детей и подростков	а). сотрудниками федеральных государственных учреждений «Центр гигиены и эпидемиологии»	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Установите соответствие			
1.	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	анкетно-опросный метод-выявление особенностей режима и характера питания анализ суточного рациона- оценка фактического потребления пищевых	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е

	потребления пищевых веществ и энергии Б. выявление особенностей режима и характера питания В. оценка показателей физического развития и пищевого статуса	веществ и энергии антропометрический метод -оценка показателей физического развития и пищевого статуса	изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	--	--

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Для изготовления пончиков на предприятии быстрого обслуживания применялось приспособленное для жарки во фритюре оборудование, требующее дополнительного добавления жиров. Производственный контроль качества фритюрных жиров не проводился. Для изготовления фритюрных жиров использовалось рафинированное подсолнечное масло. Время использования жиров в технологии жарки пончиков не контролировалось. Жиры повторно (многократно) использовались в технологии. Используемый жир и осадок спускались в канализацию. Журнал учёта использования	1. При продолжительной жарке продуктов во фритюре качество жиров изменяется: жиры темнеют, приобретают резкий неприятный запах, горький привкус. В жире накапливаются вторичные термостабильные продукты окисления. 2. Рекомендуется использовать только специализированное технологическое оборудование, не требующее дополнительного	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-

фритюрных жиров вёлся нерегулярно и не отражал всю информацию по применению фритюрных жиров. Результаты лабораторного контроля качества жиров по органолептическим свойствам: цвет – коричневый; вкус – горьковатый; запах –неприятный, что соответствует по оценочной шкале качества 1 баллу; содержание вторичных продуктов окисления – выше 1% (норма – не выше 1%). Вопросы: 1. Укажите какие процессы происходят в жире фритюра при длительной жарке продуктов. 2. Какое оборудование рекомендуется использовать в технологии изготовления изделий во фритюре, и какова длительность использования жиров для жарки? 3. Укажите какая должна быть организация контроля качества фритюрных жиров на предприятиях общественного питания. 4. Укажите по каким показателям оценивается качество использованного фритюрного жира для определения его пригодности. 5. Перечислите основные параметры контроля качества, отражаемые в «Журнале учёта использования фритюрных жиров», и укажите пути утилизации отработанного фритюрного жира.	добавления фритюрных жиров. Жир используют 6-7 часов при непрерывном производстве. 3. Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров в типовом журнале учёта использования фритюрных жиров. 4. Качество фритюра определяют по органолептическим показателям ежедневно после окончания жарки. Органолептическую оценку фритюрного жира проводят, пользуясь оценочной шкалой качества. Если по органолептическим показателям фритюр получает оценку ниже трех баллов, лаборатория дает заключение о непригодности жира, и по физико-химическим показателям его уже не оценивают. Если при органолептической оценке жир получил «удовлетворительно», то производят определение степени термического окисления физико-химическими методами. Жир с массовой долей продуктов окисления более 1% считается непригодным для пищевых целей. 5. В журнале указывается: дата (час)	248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	---

		начала использования фритюрного жира; вид фритюрного жира; органолептическая оценка качества жира на начало жарки; время окончания фритюрной жарки; органолептическая оценка качества жира по окончании жарки; использование оставшегося жира. Отработанный фритюрный жир и его осадок не пригоден для пищевых целей и подлежит сдаче на промышленную утилизацию (в канализацию не сливается) в рамках заключенного договора на вывоз.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
1	Методы и средства просветительной и консультативной работы среди населения по вопросам рационализации питания, первичной и вторичной алиментарной профилактики заболеваний	Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html

2	Цели и задачи федерального государственного санитарного надзора по профилактике массовых неинфекционных заболеваний (в сфере надзора за питанием населения).	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
---	--	--

Проверяемые индикаторы достижения ИД ПК-6.1.; ПК-6.2; ПК -6.3

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1	В личные медицинские книжки персонала организаций для детей и подростков заносятся данные о а) прохождении медицинских осмотров, прививках, гигиеническом обучении и аттестации б) прививках, гигиеническом обучении и аттестации, административных взысканиях в) прохождении медицинских осмотров, прививках, повышении квалификации г) прохождении медицинских осмотров, прививках, назначении лечебно-профилактических мероприятий	а) прохождении медицинских осмотров, прививках, гигиеническом обучении и аттестации	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. -

			URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
1	Работникам каких профессий, производств и организаций необходимо оформлять личную медицинскую книжку? а). деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. б). работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. в). работники городского транспорта. г). сотрудники полиции. д). работы на водопроводных сооружениях, имеющие непосредственное отношение к подготовке воды. б. работы, связанные с химическим производством	а). деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. б). работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. д). работы на водопроводных сооружениях, имеющие непосредственное отношение к подготовке воды.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
	Управлением Роспотребнадзора проведено санитарно-	1. ФЗ №52-от 30 марта 1999 г. «О	Королев, А. А. Гигиена питания.

1.	эпидемиологическое обследование сельской общеобразовательной школы. Установлено, что для учащихся организовано одноразовое горячее питание (завтрак), а для групп продлённого дня – завтрак и обед. Питание осуществляется на базе школьной столовой. Рацион питания учащихся общеобразовательного учреждения не согласован с органами Госсанэпиднадзора. В питании школьников используются маргарины, кулинарные жиры, колбасные изделия, жирные сорта мяса, фляжное, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения); творог и сметана в натуральном виде без обработки, жареные во фритюре пирожки, пончики. Широко используются сладкие кондитерские изделия. В рационах имеет место невыполнение норм питания по основным продуктам (молоку, маслу сливочному, овощам, фруктам). Горячий завтрак составляет 15%, обед – 25% энергетической ценности суточного рациона питания школьника. Вопросы: 1. Укажите документы санитарно-эпидемиологического законодательства (законодательные, нормативные, методические), используемые при оценке питания школьников. 2. Укажите требование к образовательному учреждению по организации питания детей. 3. Укажите рекомендованное (по приёмам пищи) распределение энергетической ценности суточного рациона питания школьника в образовательном учреждении. Сколько процентов от суточной потребности в пищевых веществах и энергии школьников должны суммарно обеспечивать завтрак и обед в организованном питании? 4. Укажите требования к составлению и согласованию меню питания в школе для обеспечения обучающихся здоровым питанием.	санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 2. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. 3. При одно-, двух-, трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах + 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи. 4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с разработанными меню-раскладками,	Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
----	---	---	---

	5. Составьте заключение об организации питания детей в сельской школе.	содержащими количественные данные о рецептуре блюд. Согласование осуществляют руководители образовательного учреждения и территориального органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора. 5. Организация питания школьников не соответствует требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства. Организация и рацион питания учащихся не согласованы с органами Госсанэпиднадзора. В питании детей используются не рекомендованные (запрещенные) к потреблению пищевые продукты и способы кулинарной обработки. Нарушены нормы питания детей по основным продуктам питания и гигиенические принципы построения питания детей. Рационы питания школьников не обеспечивают при двухразовом питании 50% суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.	
--	---	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
---	--------------------	----------

1	Содержание, методы и формы работы врача по гигиене питания (специалиста по надзору за питанием населения) в учреждениях Роспотребнадзора	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно- обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Производственный контроль соблюдения санитарных правил и норм в учреждениях для детей и подростков организуется а) руководителями учреждений для детей и подростков б) специалистами территориальных органов Роспотребнадзора в) сотрудниками федеральных государственных учреждений «Центр гигиены и эпидемиологии» г) медицинскими работниками учреждений для детей и подростков	а) руководителями учреждений для детей и подростков	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Какие требования предъявляются выполнению норм питания при экспертизе меню в организациях для детей и подростков?	а).Распределение процентного соотношения распределения калорийности рациона по приемам пищи.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А.

а). Распределение процентного соотношения распределения калорийности рациона по приемам пищи. б). Выполнение норм пищевых веществ и энергии в). Эстетичность блюд г). Объемы порций д). Оценка органолептики блюд е). Оценка санитарно-гигиенического состояния пищеблока	б). Выполнение норм потребления пищевых веществ и энергии г). Объемы порций	Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
---	---	--

Задания открытого типа

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	Управлением Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое обследование сельской общеобразовательной школы. Установлено, что для учащихся организовано одноразовое горячее питание (завтрак), а для групп продлённого дня – завтрак и обед. Питание осуществляется на базе школьной столовой. Рацион питания учащихся общеобразовательного учреждения не согласован с органами Госсанэпиднадзора. В питании школьников используются маргарины, кулинарные жиры, колбасные изделия,	6. ФЗ №52-от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 7. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI:

	жирные сорта мяса, фляжное, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения); творог и сметана в натуральном виде без обработки, жареные во фритюре пирожки, пончики. Широко используются сладкие кондитерские изделия. В рационах имеет место невыполнение норм питания по основным продуктам (молоку, маслу сливочному, овощам, фруктам). Горячий завтрак составляет 15%, обед –25% энергетической ценности суточного рациона питания школьника. Вопросы: 6. Укажите документы санитарно-эпидемиологического законодательства (законодательные, нормативные, методические), используемые при оценке питания школьников. 7. Укажите требование к образовательному учреждению по организации питания детей. 8. Укажите рекомендованное (по приёмам пищи) распределение энергетической ценности суточного рациона питания школьника в образовательном учреждении. Сколько процентов от суточной потребности в пищевых веществах и энергии школьников должны суммарно обеспечивать завтрак и обед в организованном питании? 9. Укажите требования к составлению и согласованию меню питания в школе для обеспечения обучающихся здоровым питанием. 10. Составьте заключение об организации питания детей в сельской школе.	продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. 8. При одно-, двух-, трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник -15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах + 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи. 9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с разработанными меню-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд. Согласование осуществляют руководители	10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	---	--	---

		образовательного учреждения и территориального органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора. 10. Организация питания школьников не соответствует требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства. Организация и рацион питания учащихся не согласованы с органами Госсанэпиднадзора. В питании детей используются не рекомендованные (запрещенные) к потреблению пищевые продукты и способы кулинарной обработки. Нарушены нормы питания детей по основным продуктам питания и гигиенические принципы построения питания детей. Рационы питания школьников не обеспечивают при двухразовом питании 50% суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.	
--	--	--	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
---	--------------------	----------

1	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	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

Задания закрытого типа

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
Выберите один правильный ответ			
1.	Работникам каких профессий, производств и организаций необходимо оформлять личную медицинскую книжку? а). деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. б). работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. в). работники городского транспорта. г). сотрудники полиции. д). работы на водопроводных сооружениях, имеющие непосредственное отношение к подготовке воды. е). работы, связанные с химическим производством	а). деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
Выберите несколько правильных ответов			
1.	Выберите три верных ответа из шести. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов на	а). нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к

	предприятиях общественного питания не допускается: а). нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением. б)2.соответствие блюд на раздаче утвержденному меню в). реализация на следующий день готовых блюд. г). замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни. д).использовать мармиды для поддержания температурного режима блюд е).использование одноразовой посуды	блюд, требующих разогревания перед употреблением. в). реализация на следующий день готовых блюд. г). замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.	практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.htm 1 - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	---	--

Ситуационные задачи/кейсы

№	Содержание задания	Правильный ответ	Источник
1.	При расследовании вспышки пищевого отравления специалистом Роспотребнадзора было выявлено, что 12.06. поступило экстренное сообщение о заболеваниях детей в детском саду. Заболевание у детей началось остро, через 2–3 часа после завтрака. На завтрак употреблялись творог с сахаром, булочка и чай. У пострадавших (в количестве 60 человек) появилась тошнота и рвота, причём у некоторых многократная, возникли боли в подложечной	1. Пищевое отравление. Пищевой токсикоз, вызванный Staf. aureus. Диагноз можно поставить на основании характерных клинических симптомов – появились через 2 часа тошнота и рвота, причем, у некоторых многократная, возникли боли в	Гигиена питания. Пищевые отравления : учебное пособие / Л. П. Сливина, Г. К. Жукова, Е. И. Калинченко [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2024. — 49 с. — ISBN 978-5-9652-0963-7. — Текст :

области. Диарея наблюдалась у четырёх детей. На головные боли жаловались около 20% пострадавших. Температура у большинства из них колебалась в пределах 36,5–36,8°C, а у трети была субфебрильной – 37,2–37,4°C. У всех пострадавших отмечались бледность кожных покровов, общая слабость. В процессе расследования случая пищевого отравления было установлено, что у пострадавших в лечебной сети взяты на лабораторное исследование рвотные массы, промывные воды желудка, кал и кровь на гемокультуру. Специалистом Роспотребнадзора была проведена внеплановая выездная проверка детского учреждения. Санитарно-эпидемиологическое расследование причин заболевания установило, что в тот день на пищеблоке детского учреждения творог перемешивала с сахаром уборщица, которая привлекалась поваром для оказания помощи в изготовлении пищи. До раздачи детям творог, перемешанный с сахаром, хранился вне холодильной камеры более 2 часов в кухне практически в термостатных условиях. У уборщицы при медицинском осмотре обнаружены мелкие нагноившиеся порезы на пальцах рук. Журнал «Здоровье» на объекте не ведётся. Личная медицинская книжка у уборщицы отсутствует. Инструктивные документы: «Инструкция о порядке расследования, учёта и проведения лабораторных исследований при пищевых отравлениях». Вопросы: 1. Каково Ваше заключение о предварительном диагнозе заболевания. Какие данные и клинические симптомы заболевания служат подтверждением диагноза? 2. Оцените объём материалов, отобранных для подтверждения и выяснения диагноза заболевания	подложечной области, температура субфебрильная, слабость, головная боль. Также из пищевого анамнеза установлен общий для всех пострадавших подозреваемый продукт – творог с сахаром. Условия, способствующие накоплению токсина в пищевом продукте – несоблюдение сроков и температурного режима хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов, привлечение посторонних лиц с гнойничковыми заболеваниями к приготовлению 2. Материалы, необходимые для подтверждения диагноза, собраны не в полном объеме, а именно: - не отобраны суточные пробы пищи, при обязательном условии их хранения на холоде; - не собраны остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими; - не собраны смывы с инвентаря, оборудования, тары, рук персонала; - не взяты мазки из зева на носительство стафилококка у персонала кухни и привлекавшийся к работе на пищеблоке лиц. Собраны следующие материалы для исследования: рвотные	электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/418994 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
---	--	---

	представителем Роспотребнадзора. 3. Определите схему лабораторных исследований. 4. Составьте Предписание должностного лица по предупреждению нарушения санитарного законодательства. 5. Определите основные направления оперативных мероприятий по прекращению и предупреждению возникновения подобных пищевых отравлений.	массы, промывные воды желудка, кал, кровь для получения гемокультур и для постановки серологических реакций. 3. Схема лабораторного исследования: 1) Бактериологическое исследование. - выделение чистой культуры из материалов, окраска по Грамму, микроскопия мазка; - определение патогенности стафилококков в реакции плазмокоагуляции. 2) Фаготипирование патогенных стафилококков, выделенных из материала от больных и остатков пищи, а также смывов с рук персонала. Биологические исследования на лабораторных животных (для изучения способности выделенных стафилококков образовывать токсин на питательных средах; для выявления наличия энтеротоксина в инкриминируемом продукте). 4. Обеспечить наличие личных медицинских книжек у персонала. Организовать контроль за прохождением гигиенического обучения и периодических медицинских обследований	
--	--	--	--

		персоналом. Вести журнал «Здоровье», на отсутствие гнойничковых поражений открытых участков кожи. Соблюдать условия и сроки хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов и блюд. Не допускать к изготовлению блюд посторонний персонал. Соблюдать режим тепловой обработки продуктов. Запретить выдачу блюд из творога без проведенной термической обработки. 5. Необходимые оперативные мероприятия: - запрещение реализации пищевого продукта, послужившего возможной причиной пищевого отравления; - отстранение от работы лиц, которые могли быть источником инфицирования пищевых продуктов; - проведение дезинфекции на пищеблоке детского учреждения; - привлечение к административной ответственности лиц, виновных в возникновении пищевого отравления.	
--	--	---	--

Вопросы с развёрнутым ответом

№	Содержание задания	Источник
---	--------------------	----------

1	Алгоритм организации и проведения профилактических и контрольно-надзорных мероприятий по организации питания детей и подростков в деятельности специалистов Роспотребнадзора	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
2	Федеральный государственный санитарный надзор за действующими пищевыми операторами питания детей и подростков. Плановые и внеплановые проверки выполнения санитарного законодательства. Применение специалистами Роспотребнадзора Кодекса РФ об административных правонарушениях	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. — Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант

		студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html - Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
--	--	--

3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству

1. Тест

Шкала оценивания	Критерий оценивания
Согласно БРС ВолГМУ: -61 – 75% Удовлетворительно (3) - 76 – 90% Хорошо (4) -91-100 Отлично (5)	% ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ 61 – 75 76– 90 91 – 100

2. Ситуационная задача/кейс

Шкала оценивания	Критерий оценивания
При соответствии - трем критериям Удовлетворительно (3) - четырем критериям Хорошо (4) -пяти критериям Отлично (5)	1. Полнота знания учебного материала по теме занятия
	2. Знание алгоритма решения
	3. Уровень самостоятельного мышления
	4. Аргументированность решения
	5. Умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью

3. Вопросы с развёрнутым ответом

Шкала оценивания	Критерий оценивания
При соответствии - трем критериям Удовлетворительно (3) - четырем критериям Хорошо (4) -пяти или шести критериям Отлично (5)	1. Краткость 2. Ясная, четкая структуризация материала, логическая последовательность в изложении материала 3. Содержательная точность, то есть научная корректность 4. Полнота раскрытия вопроса 5. Наличие образных или символических опорных компонентов 6. Оригинальность индивидуального представления материала (наличие вопросов, собственных суждений, своих символов и знаков и т. п.)

Руководитель ОПОП 32.08.01 «Гигиена детей
и подростков»



Л.П. Сливина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВОЛГОГРАДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ" МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**, Барканова Ольга
Николаевна

21.09.26 09:33 (MSK)

Простая подпись