

**Оценочные средства для проведения аттестации
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся 2021,2022 года поступления
по образовательной программе
30.05.01 Медико-профилактическое дело, (уровень специалитета),
форма обучения очная
на 2025-2026 учебный год**

1. Оценочные средства для проведения текущей аттестации по дисциплине

1.1. Оценочные средства для проведения аттестации на занятиях семинарского типа

Аттестация на занятиях семинарского типа включает следующие типы заданий: тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, собеседование по контрольным вопросам, оценка освоения практических навыков (умений).

1.1.1. Примеры тестовых заданий

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1, ПК-2.2.1, ПК-2.3.1

1. Способ тепловой кулинарной обработки, способствующий максимальной деконтаминации продукта?

- а) варка
- б) запекание
- в) тушение
- г) жарка

2. Из молока радионуклиды переходят в продукцию переработки в количестве?

- а) обратно пропорциональном жирности конечного продукта
- б) обратно пропорциональном содержанию белка в конечном продукте
- в) прямо пропорциональном содержанию белка в конечном продукте
- г) прямо пропорциональном жирности конечного продукта

3. Патогенные микроорганизмы, наличие которых не допускается в 25 г пищевого продукта?

- а) сальмонеллы, листерии
- б) кишечная палочка, протей
- в) протей, клостридии
- г) кишечная палочка, золотистый стафилококк

4. Подавляющее число случаев ботулизма связано с употреблением в пищу?

- а) консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
- б) салатов домашнего приготовления
- в) колбасных изделий заводского приготовления
- г) фаст-фуда

5. Окончательный диагноз «пищевое отравление» устанавливают после?

- а) получения данных лабораторных исследований
- б) анализа эпидемиологической обстановки
- в) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- г) анализа первичных симптомов заболевания

6. Нормативы, связанные с применением пестицидов?

- а) допустимая суточная доза, МДУ в пищевых продуктах, ПДК в почве
- б) максимальная суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, МДУ в почве
- в) среднесуточная доза, МДУ в почве, ПДК в пищевых продуктах
- г) допустимая суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, ПДК в почве

7. Не допускается применение пищевых добавок с целью?

- а) маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта
- б) изменения кислотности продукта
- в) изменения консистенции продукта
- изменения цвета продукта

8. Не допускается применять пищевые красители в следующих пищевых продуктах?

- а) соках фруктовых
- б) кондитерских изделиях
- в) прохладительных напитках
- г) колбасных изделиях

9. При дефиците в рационе питания витаминов группы в развиваются?

- а) заболевания нервной системы
- а) анемия, повышенная кровоточивость
- б) цинга, нарушения зрения
- в) рахит, цинга

10. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются?

- а) изготовителем
- б) продавцом
- в) изготовителем с учётом мнения потребителей
- г) специалистами Центров гигиены и эпидемиологии

1.1.2. Примеры ситуационных задач

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1.

1. У мужчины 35 лет через месяц после возвращения из командировки в Эфиопию появилось послабление стула, нерезкие боли в животе, некоторое исхудание, небольшое увеличение печени, В последующие дни – обильный стул около 10 раз в сутки, кал вида "малинового желе", присоединились схваткообразные боли в животе, усиливающиеся при акте дефекации. Определите вид паразита и вызываемое им заболевание, укажите методы диагностики и профилактики.

2. Пациент жалуется на отсутствие аппетита, тошноту, иногда рвоту и поносы. При исследовании фекалий обнаружены членики, содержащие матку с 7-12 боковыми ответвлениями. Определите вид паразита и вызываемое им заболевание, укажите методы диагностики и профилактики.

1.1.3. Примеры вариантов контрольной работы

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1.

Вариант 1

1. Перечислите основные группы контаминантов пищевой продукции (химические, биологические, физические) и приведите по 2 примера для каждой группы.
2. Дайте определения терминам: качество пищевой продукции; безопасность пищевой продукции.
3. Назовите и кратко охарактеризуйте системы обеспечения безопасности пищи (НАССР,) и приведите пример критической контрольной точки (ККТ) при тепловой обработке мясных блюд.

Вариант 2

1. Перечислите цели введения пищевых добавок и укажите основные функциональные классы с примерами Е-кодов (красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, усилители вкуса и др.).
2. Перечислите мероприятия и методы предупреждения перекрёстной контаминации на пищеблоке (на этапах приёмки, хранения, подготовки сырья и выдачи готовых блюд).

3. Перечислите методы санитарно-гигиенического контроля качества пищевых продуктов.

1.1.4. Примеры контрольных вопросов для собеседования

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1

1. Опишите принципы ХАССП, примеры идентификации опасностей, выбор ККТ и предельных значений при тепловой обработке и охлаждении, порядок мониторинга, верификации и ведения записей.
2. Укажите «опасные зоны» температур, допустимые сроки хранения сырья/полуфабрикатов/готовых блюд, способы контроля (термометры-щупы, регистраторы), порядок действий при нарушениях.
3. Объясните организацию потоков «сырьё готовая продукция», цветовую маркировку инвентаря, правила товарного соседства, требования к персоналу и инвентарю, примеры профилактических мероприятий.
4. Перечислите распространённые пищевые аллергены, опишите меры предотвращения перекрёстного контакта (от планирования меню до выдачи), требования к маркировке, методы контроля чистоты линий (смывы, экспресс-тесты).

1.1.5. Примеры заданий по оценке освоения практических навыков (умений)

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1

1. Составьте меню-раскладку на 1 день для студентов СПО с учётом возрастной группы 17–18 лет. Выполните расчёт: калорийности, содержания Б/Ж/У, витаминов (по таблицам химического состава продуктов). Сравните полученные данные с рекомендуемыми нормами.

2. Вам необходимо проверить холодильную камеру школьного пищеблока. Измерьте и запишите температуру в камере. Сравните фактическую температуру с допустимой по СанПиН для: молока, мясных полуфабрикатов, овощей. Определите, есть ли нарушения условий хранения. Составьте акт проверки холодильного оборудования.

1.2. Оценочные средства для самостоятельной работы обучающихся

Оценка самостоятельной работы включает в себя тестирование.

1.2.1. Примеры тестовых заданий с одиночным ответом

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1

1. Выберите один ответ из четырех. За качество продукции, реализуемой в предприятиях торговли пищевыми продуктами, несет ответственность?

- а) индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее услугу розничной торговли
- б) поставщик пищевой продукции
- в) продавец
- г) изготовитель продукции

2. Выберите один ответ из четырех. Молоко, полученное от животного больного маститом, для целей питания не допускается из-за высокой опасности распространения?

- а) стафилококковой и стрептококковой инфекций
- б) дизентерии
- в) сальмонеллёза
- г) туберкулёза

3. Выберите один ответ из четырех. Основными критериями качества пищевых продуктов являются?

- а) пищевая ценность, безопасность, органолептические свойства
- б) наличие сопроводительных документов
- в) устойчивость при хранении
- отсутствие пищевых добавок в составе продукта, низкая стоимость

4. Выберите один ответ из четырех. В основном случаи ботулизма связаны с употреблением в пищу?

- а) консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
- б) салатов домашнего приготовления
- в) колбасных изделий заводского приготовления
- г) маринованных овощей

5. Выберите один ответ из четырех. Ложный бомбаж консервов возникает вследствие?

- а) чрезмерного наполнения банок, замораживания или нагревания
- а) газообразования в результате жизнедеятельности остаточной микрофлоры при недостаточной стерилизации
- б) взаимодействия кислот продукта с металлом
- в) деформации банок

6. Выберите один ответ из четырех. Источниками полноценного белка являются?

- а) мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты
- б) злаковые и продукты их переработки
- в) овощи и фрукты
- г) кондитерские изделия с белковым кремом

7. Выберите один ответ из четырех. Фактором передачи микобактерий туберкулёза является?

- а) молоко и молочные продукты
- б) вода
- в) человек больной туберкулёзом
- животные больные туберкулёзом

8. Выберите один ответ из четырех. Доля животного жира от общего не должна превышать?

- а) 2/3
- б) 3/4
- в) 1/2
- г) 1/4

9. Выберите один ответ из четырех. Больше всего витамина «с» содержится в?

- а) Апельсине
- б) цветной капусте
- в) яблоке
- г) томате

10. Выберите один ответ из четырех. Углеводы во фруктах и ягодах представлены?

- а) пищевыми волокнами и моно-дисахаридами
- б) пищевыми волокнами и крахмалом
- в) крахмалом и моно-дисахаридами
- г) пищевыми волокнами и олигосахаридами

1.2.2. Примеры тестовых заданий с множественным выбором и/или на сопоставление и/или на установление последовательности

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.3.1

1. Какой из перечисленных принципов относится к системе ХАССП?

- а) Анализ опасностей
- б) Назначение ответственных лиц за питание
- в) Определение критических контрольных точек
- г) Ведение документации и записей
- д) Организация досуга персонала

2. Какое сочетание температур и времени хранения считается «опасной зоной» для развития патогенной микрофлоры?

- а) От 0 до +2 °С более 48 ч
- б) От +5 до +60 °С более 2 ч
- в) От –18 °С до –12 °С более 1 месяца
- г) От +10 до +25 °С более 4 ч

3. К пищевым аллергенам, обязательным для указания в маркировке, относятся:

- а) Арахис
- б) Глутен
- в) Рис
- г) Рыба
- д) Яйцо

4. Какие методы относятся к санитарно-гигиеническому контролю качества пищевых продуктов?

- а) Органолептический
- б) Лабораторно-химический
- в) Микробиологический
- г) Социально-психологический
- д) Физико-химический

4. Установите соответствие между понятием и его определением, подобрав к каждой позиции, данной в первом столбце, соответствующую позицию из второго столбца:

Определение	Понятие
1.Рациональное питание	А.Постоянство внутренней среды организма
2.Лечебное питание	Б.Раздел гигиены, изучающий вопросы качества и безопасности пищи
3.Гигиена питания	В.Организация питания с учётом профилактики и лечения заболеваний
4.Гомеостаз	Г.Сбалансированное питание, обеспечивающее нормальную жизнедеятельность

5. Установите соответствие между объектом контроля и методом его исследования, подобрав к каждой позиции, данной в первом столбце, соответствующую позицию из второго столбца:

Объект контроля	Метод исследования
1. Молоко	А. Органолептический и физико-химический анализ
2. Хлеб	Б. Микробиологический контроль
3. Консервы	В. Физико-химический анализ

4. Поверхности оборудования пищеблока	Г. Вскрытие тары, проверка герметичности и соответствие ГОСТу

6. Установите соответствие между санитарным правилом и его назначением, подобрав к каждой позиции, данной в первом столбце, соответствующую позицию из второго столбца:

Паразит	Промежуточный хозяин
1. Товарное соседство в холодильной камере	А. Исключение перекрёстной контаминации сырья и готовой продукции
2. Цветовая маркировка разделочного инвентаря	Б. Контроль условий хранения и соблюдения холодовой цепи
3. Ведение температурных журналов	В. Обеспечение личной гигиены работников пищеблока
4. Использование индивидуальной санитарной одежды персонала	Г. Снижение риска инфицирования при разделке сырья

7. Установите правильную последовательность этапов проведения термической обработки пищевого продукта (например, мясного). Запишите соответствующую последовательность цифр:

1. Сортировка и первичная подготовка сырья
2. Мойка (промывка) сырого сырья
3. Нарезка и дозировка
4. Тепловая обработка (варка, тушение)
5. Охлаждение и контроль температуры

8. Установите последовательность этапов санитарно-гигиенической обработки оборудования пищеблока. Запишите соответствующую последовательность цифр.

1. Сухая предварительная очистка (снятие остатков пищи, сметание, удаление твердых загрязнений)
2. Моечная обработка с применением моющих средств
3. Смыв чистой водой
4. Обработка дезинфицирующим раствором
5. Сушка и визуальный контроль чистоты

9. Установите порядок этапов отбора проб пищевых продуктов для лабораторного контроля. Запишите соответствующую последовательность цифр.

1. Выбор партии и объекта отбора
2. Отбор образцов (пробы) с соблюдением условий хранения/транспорта
3. Подготовка стерильных пробоотборников
4. Маркировка и оформление документации (дата, температура, условие отбора)
5. Доставка в лабораторию и регистрация

10. Установите последовательность этапов оценки качества меню-раскладки. Запишите соответствующую последовательность цифр.

1. Составление списка блюд, предусмотренных в рационе
2. Расчёт пищевой и энергетической ценности каждого блюда
3. Сравнение полученных значений с физиологическими нормами (возраст, пол и др.)
4. Корректировка состава и объёмов блюд при необходимости
5. Оформление заключения или рекомендации по рациону

1.2.3. Примеры заданий открытого типа (вопрос с открытым ответом)

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: ПК-2.1.1, ПК-2.2.1,

1. На фотографии представлен образец пищевого продукта, подвергшийся термической обработке. Укажите основной метод тепловой обработки, применённый к данному продукту. В ответе дайте только название метода одним словом.
2. На схеме показана технология хранения скоропортящихся продуктов. Укажите диапазон температур, при котором обеспечивается сохранность без риска микробного роста. В ответе дайте только числовой диапазон в градусах Цельсия.
3. На изображении представлен инвентарь пищеблока с цветовой маркировкой. Укажите продуктовую группу, для которой предназначен нож с зелёной ручкой. В ответе дайте только название группы продуктов одним словом.
4. В таблице приведены данные меню-раскладки для студентов. Определите, какой нутриент в рационе превышает физиологическую норму. В ответе дайте только название нутриента одним словом
5. На фотографии представлен санитарный журнал пищеблока. Укажите параметр, который в нём фиксируется ежедневно и отражает соблюдение холодовой цепи. В ответе дайте только название параметра одним словом.

2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации:

№	Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации	Проверяемые индикаторы достижения компетенций
1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Её содержание и методы. Связь гигиены питания с другими науками.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
2	История развития гигиены питания. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

3.	Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
4.	Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы питания населения и прогнозы их решения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
5.	Белок, как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценност продуктов питания. Рекомендуемые нормы потребности в белке.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
6.	Болезни недостаточности и избыточности белкового питания.Ликвидация дефицита полноценного белка.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
7.	Жиры и их назначение в питании. Состав и свойства пищевых жиров. Потребность и нормирование жиров.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
8	Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Фосфолипиды, стерины их значение. Потребность. Источники.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

9	Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники. Некрахмальные полисахариды, пищевые волокна их физиологическое значение. Потребность. Источники.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
11	Биологическая роль витаминов. Классификация. Нормы потребления. Основные причины гипо- и авитаминозов. Основные направления популяционной профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
12	Витамин А, биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность. Витамин С, биологическая роль в организме. Пищевые продукты - источники витамина С, методы контроля за содержанием его в продуктах питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
13	Тиамин, рибофлавин, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
14	Биологическая роль витамина РР и пиридоксина, потребность в них, содержание в пищевых продуктах.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

15	Жирорастворимые витамины, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма. Гипервитаминозы.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
16	Минеральные вещества и их значение в питании, источники, нормы потребности. Заболевание, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ. Основные направления популяции профилактики микро-элементозов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
17	Кальций, калий, магний, железо: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребности.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
18	Йод, селен, цинк, медь: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
19	Нормирование витаминов и минеральных веществ питания. Гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

20	Гигиенические требования к рациональному питанию. Режим питания. Основные требования к нему.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
21	Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» диет.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
22	Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, методы определения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
24	Состояние питания, как гигиенический показатель. Методы изучения и оценки питания населения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
25	Пищевой статус и состояние здоровья. Методы изучения и оценки пищевого статуса. Биологические маркеры пищевого статуса.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
26	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания. Рекомендации по оптимизации	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	фактического питания.	
27	Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков. Питание лиц в пожилом возрасте и старости.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
28	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Алиментарная адаптация. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
29	Питание и здоровье. Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация болезней по влиянию питания на их возникновение. Эпидемиология питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
30	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, нарушений обмена веществ и др.). Понятие о профилактических (функциональных	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	) пищевых продуктах.	
31	Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические критерии качества хлеба. Роль зерновых продуктов в формировании чужеродной нагрузки.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
32	Значение растительных пищевых продуктов в питании. Контаминация растительных продуктов чужеродными соединениями.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
33	Пищевая и биологическая ценность молока, его роль в питании различных групп населения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
34	Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Технология их получения. Роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

35	Гигиенические требования к качеству молока и молочных-продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
36	Значение и роль мясных продуктов в питании человека. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
37	Пищевая ценность колбасных изделий. Санитарно-гигиеническая характеристика технологического процесса их приготовления.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
38	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
39	Значение яиц и яичных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
40	Значение баночных консервов и их роль в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу изготовления	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	и качеству баночных консервов.	
41	Роль и значение консервирования пищевых продуктов в питании населения. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка (консервирование антисептиками, антибиотиками, применение антиокислителей, копчение).	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
42	Консервирование пищевых продуктов методом изменения концентрации водородных ионов, повышением осмотического давления, ионизирующей радиацией и в поле ультравысокой частоты.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
43	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
44	Пища как носитель потенциально опасных веществ. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Информация о	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	качестве и безопасности.	
45	Безопасность пищевых продуктов. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
46	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, содержащих остаточные количества пестицидов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
47	Пищевые продукты и продовольственное сырье – источники нитратов и нитритов в питании. Медицинские последствия нагрузки на организм. Профилактика отравления нитратами.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
48	Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией, их характеристика. Порядок согласования их выпуска.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

49	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
50	Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
51	Стандартизация пищевых продуктов, её гигиеническое и правовое значение. Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Сертификация.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
52	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно-обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
53	Пищевые добавки – современная гигиеническая проблема. Классификация пищевых добавок и принципы нормирования их содержания в пищевых продуктах.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

54	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные, функциональные пищевые продукты. БАД. Государственный санитарный надзор за оборотом БАД.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
55	Генетически модифицированные источники пищи. Медико- биологические критерии, оценка качества и безопасность ГМИ. Организация госанэпиднадзора за пищевой продукцией из ГМИ.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
56	Пищевые отравления. Определение, классификация, структура.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
57	Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
58	Пищевые токсикоинфекции колибактериальной и протейной природы. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

59	Источники и пути обсеменения пищевых продуктов патогенными штаммами.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
60	Пищевые отравления, вызываемые паразитическими вибрионами и другими малоизученными микроорганизмами. Распространенность, профилактика.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
61	Роль спорообразующих микроорганизмов в возникновении пищевых отравлений.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
62	Пищевые бактериальные токсикозы, определение понятия, этиология, патогенез.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
63	Ботулизм. Возбудители их характеристика. Роль определенных продуктов в возникновении ботулизма.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
64	Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика ботулизма. Профилактика ботулизма.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

65	Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
66	Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика. Эрготизм, клиника, этиология, профилактика.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
67	Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, клиника, профилактика. Отравление «пьяным хлебом». Этиология, клиника, профилактика.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
68	Афлатоксикоз. Этиология, свойства афлатоксина. Роль отдельных продуктов в возникновении афлатоксикозов. Профилактика. Отравления грибами, их профилактика.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
70	Пищевые отравления животными и растительными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях: классификация, клинические особенности и меры профилактики.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
71	Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	Клинические особенности и меры профилактики.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
72	Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления пестицидами, агрохимикатами, нитратами, нитритами и нитрозаминами. Клинические особенности и меры профилактики.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
73	Общие факторы возникновения и основы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
74	Методика расследования пищевых отравлений.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
75	Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

76	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Подзаконные правовые акты. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях власти.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
77	Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Виды ответственности за нарушения санитарного законодательства.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
78	Обеспечение контроля качества продовольственных товаров (понятие о производственном, общественном и государственном контроле).	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
79	Требования к организации производственного контроля на пищевом предприятии. Система управления качеством на пищевых объектах.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

80	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
81	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
82	Гигиеническая экспертиза проектов строительства пищевых предприятий.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
83	Санитарно-гигиенические требования к участку под строительство пищевых объектов, строительной, технологической и санитарно-технической частями проекта.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
84	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

85	Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
86	Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
87	Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
88	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения и перевозки пищевых продуктов.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
89	Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазинам).	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
90	Санитарно-эпидемиологические требования к молочным заводам. Основные этапы производства молока.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

91	Санитарно-эпидемиологические требования к хлебозаводам. Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
92	Профилактические медицинские осмотры и обследования работников пищевых предприятий, гигиеническое обучение, формы его проведения.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
93	Методы и средства просветительной и консультативной работы среди населения по вопросам рационализации питания, первичной и вторичной алиментарной профилактики заболеваний.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
94	Основные принципы лечебно-профилактического питания. Виды ЛПП и порядок его назначения. Гигиенический контроль за организацией ЛПП на промышленных предприятиях.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
95	Рационы лечебно-профилактического питания: показания к назначению, характеристика рационов, особенности правила выдачи.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

96	Показания и правила бесплатной выдачи молока, кисломолочных продуктов, витаминных препаратов и пектина лицам, занятым на работах с вредными условиями труда.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
97	Лечебно-профилактический рацион, применяемы в условиях возможного воздействия на организм рентгеновских лучей и радиоактивных веществ, назначение, характеристика.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
98	Виды лечебно-профилактического питания в условиях возможного влияния на организм неорганических соединений свинца, назначение.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
99	Основы гипосенсибилизирующего питания, показания к применению характеристика рациона лечебно-профилактического питания.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
100	Современные принципы применения лечебного питания и организация его в больницах, характеристика стандартных диет.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
101	Гигиенические требования к устройству и оборудованию вишневых блоков больница, санитарно-гигиенический контроль за приготовлением	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

	блюд лечебного питания.	
102	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	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
103	Цели и задачи федерального государственного санитарного надзора по профилактике массовых неинфекционных заболеваний (в сфере надзора за питанием населения).	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
104	Содержание, методы и формы работы врача по гигиене питания (специалиста по надзору за питанием населения) в учреждениях Роспотребнадзора.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

105	Федеральный государственный санитарный надзор за действующими пищевыми предприятиями. Плановые и внеплановые проверки выполнения санитарного законодательства. Применение специалистами Роспотребнадзора Кодекса РФ об административных правонарушениях.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1
106	Проведение проверок пищевых объектов по выполнению требований санитарного законодательства в соответствии с «Административным регламентом...» Роспотребнадзора. Оформление документов при проведении проверки.	ПК-2.1.1,ПК-2.2.1,ПК-2.3.1

Промежуточная аттестация включает следующие типы заданий: собеседование

Пример экзаменационного билета:

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

В полном объеме фонд оценочных средств по дисциплине доступен в ЭИОС ФГБОУ ВО ВолгГМУ Минздрава России по ссылке(ам):

<https://elearning.volgmed.ru/course/view.php?id=12215>

Рассмотрено на заседании кафедры фундаментальной медицины и биологии, протокол от «03»июня 2025 г. № 6.

Заведующий кафедрой



Л.П. Сливина