Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кузнецов Владимир Вячеславович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 17.02.2026 16:36:13
Уникальный программный ключ:
89bc0900301c561c0dcc38a48f0e3de679484a4c

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тихоокеанский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор института
_____/Л.В. Транковская/
«_8_» _апреля_ 2025 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
основной образовательной программы
высшего образования дисциплины
Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень подготовки	специалитет
Направленность подготовки	02 Здравоохранение в сфере профессиональной деятельности в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины
Форма обучения	**очная** (очная, очно-заочная)
Срок освоения ООП	**6 лет** (нормативный срок обучения)
Институт	Профилактической медицины

Владивосток 2025

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Фонд оценочных средств регламентирует формы, содержание, виды оценочных средств текущего контроля, промежуточной аттестации, критерии оценивания дифференцированно по каждому виду оценочных средств.

1.2. Фонд оценочных средств определяет уровень формирования у обучающихся установленных в ФГОС ВО и определенных в основной образовательной программе высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, направленности 02 Здравоохранение в сфере профессиональной деятельности в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины, универсальных, общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Ссылка на ООП ВО по специальности **32.05.01 Медико-профилактическое дело**, в части компетенций и индикаторов их достижения: https://tgmu.ru/sveden/files/32.05.01_Mediko-profilakticheskoe_delo_2023(2).pdf

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	Виды контроля	Оценочные средства*
		Форма
1	**Текущий контроль (тестовые задания)**	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения.
		Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов
		Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
		Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов и предприятиями общественного питания.
		Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания а предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.
		Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами
		Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.
		Вопросы для собеседования
		Ситуационные задачи и чек-листы
2	**Промежуточная аттестация**	Тестовые задания
		Вопросы для собеседования
		Ситуационные задачи и чек-листы
		Проверка приобретенных практических навыков в Отделе СТТ по МПД

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении практических занятий. Формы оценочных средств контроля:

Оценочное средство 1 – вопросы для собеседования

Оценочное средство 2 – тестовые задания;

Оценочное средство 3 - ситуационные задачи и чек-листы;

Оценочное средство 4 - проверка приобретенных практических навыков в Отделе СТТ по МПД

Вопросы собеседования для текущего контроля и промежуточной аттестации

Б1.О.42 Гигиена питания

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилакти-

		ческих) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации
И		ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
Т		1. Понятие о рациональном питании. Основные требования к рациональному питанию. 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за молокоперерабатывающими предприятиями. 3. Питание как общебиологическая проблема, основные функции пищи. 4. Обмен энергии и энергетические затраты организма. Единицы энергии. Понятие об энергетическом балансе. 5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мукомольной и хлебопекарной промышленности. 6. Питание как медицинская проблема. Понятие об алиментарных заболеваниях. 7. Режим питания как основной элемент рационального питания. Значение и основные требования к режиму питания. 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. 9. Питание как фактор риска многих инфекционных заболеваний. 10. Понятие о сбалансированном питании. Основные постулаты сбалансированного питания. 11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности. 12. Питание как социальная и экономическая проблема. Задачи науки и практики по оптимизации структуры питания населения. 13. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания. 14. Современное законодательное и нормативно-техническое обеспечение деятельности учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания. 15. Понятие об оптимальном питании. 16. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями торговли. 17. Основные этапы и пути развития гигиены питания. 18. Лечебное и диетическое питание. Основные требования к стандартной диете. 19. Белки пищи как основа полноценного питания. Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания. 20. Принципы нормирования потребностей человека в пищевых веществах и энергии. Значение нормирования питания в его оптимизации. 21. Понятие о биологической ценности белка. Методы определения. 22. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками лечебно-профилактический учреждений. 23. Методы изучения питания различных групп населения. 24. Жиры и липоиды. Состав и свойства пищевых жиров их пищевая и

		биологическая ценность. Потребность и нормирование. 25. Лечебно-профилактическое питание. Санитарный контроль за ЛПП. 26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области отведения земельного участка. 27. Углеводы как основной источник энергии. Взаимосвязь углеводного и жирового обменов. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. 28. Лечебное питание. Организация лечебного питания и характеристика базовых диет. 29. Типы предприятий общественного питания. Особенности проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора. 30. Витамины, их роль и значение в питании. Принципы нормирования и виды витаминной недостаточности. 31. Диетическое питание. Организация диетического питания для населения. 32. Санитарно-гигиенические требования к проекту строительства предприятий пищевого назначения. Экспертиза проекта. 33. Водорастворимые витамины. Биологическая роль, признаки дефицита, источники. 34. Пищевая и биологическая ценность зерна и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 35. Основные этапы государственного санитарно-эпидемиологического надзора при проектировании и строительстве предприятий торговли и общественного питания. 36. Жирорастворимые витамины. Биологическая роль, признаки дефицита, источники. 37. Пищевая и биологическая ценность хлебобулочных продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 38. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Особенности проведения на современном этапе. 39. Минеральные вещества. Биологическая роль, признаки дефицита, источники. 40. Пищевая и биологическая ценность овощей. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 41. Современные теоретические концепции и направления в области здорового питания. Фаддизм. 42. Алиментарные заболевания. Понятие о первичной и вторичной профилактике алиментарных заболеваний. 43. Пищевая и биологическая ценность фруктов и ягод. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 44. Формы, методы и средства санитарного обучения и просвещения декретированных и других категорий населения. 45. Пищевые отравления. Современная классификация и анализ пищевых отравлений. 46. Пищевая и биологическая ценность мяса и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 47. Питание спортсменов. Особенности питания в условиях большой физической нагрузки. Потребность в основных веществах и энергии. 48. Пищевые токсикоинфекции. Этиология, патогенез, профилактика.

		49. Пищевая и биологическая ценность рыбы и морепродуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 50. Питание крайних возрастных групп. Основные особенности организации здорового питания. 51. Пищевые отравления регионального значения. Галофиллезы. Этиология, патогенез, профилактика. 52. Пищевая и биологическая ценность яиц и продуктов их переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 53. Питание основных групп трудоспособного населения. Основные принципы питания рабочих промышленных предприятий. 54. Пищевые токсикозы. Стафилококковое отравление. Этиология, патогенез, профилактика. 55. Пищевая и биологическая ценность молока и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 56. Питание при некоторых состояниях (беременность и кормление грудью). Особенности организации здорового питания. 57. Ботулизм. Этиология, патогенез, профилактика. 58. Консервирование пищевых продуктов. Современные виды консервирования. Гигиеническая оценка, пищевая и биологическая ценность консервов. 59. Питание при умственном и операторском видах труда. Принципы построения здорового питания. 60. Пищевые отравления смешанной этиологии (миксты). Особенности расследования вспышек. 61. Пищевая и биологическая ценность безалкогольных напитков и соков. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 62. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. 63. Пищевые отравления небактериальной природы. Общие мероприятия по контролю и профилактике. 64. Стандартизация, сертификация и экспертиза пищевых продуктов. 65. Гигиенические требования к хранению различных групп пищевых продуктов. 66. Классификация пестицидов. Особенности санитарного надзора за использованием ядохимикатов. 67. Организация работы лабораторий учреждений Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. 68. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования к качеству и безопасности. 69. Контаминация пищевых продуктов чужеродными химическими веществами. Проблемы безопасности. 70. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм. 71. Организация и проведение обязательных профилактических медицинских осмотров декретированных групп. Личная гигиена и санитарная грамотность работников пищевых объектов. 72. Контаминация пищевых продуктов антибактериальными и гормональными препаратами. Проблемы безопасности. 73. Методика расследования вспышки пищевого отравления. Цель, задачи, организация. Разработка оперативных мер по ликвидации вспыш-

		ки. 74. Санитарная охрана продуктов питания. Понятие о качестве пищевых продуктов и основных факторах, определяющих их. Осуществление санитарной охраны пищевых продуктов учреждениями Роспотребнадзора. 75. Контаминация пищевых продуктов примесями химических веществ и мигрирующими при контакте с современными материалами, используемыми в оборудовании, инвентаре, таре, упаковочных материалах. 76. Диетические продукты. Характеристика основных групп диетических продуктов. 77. Питание моряков и рыбаков. Особенности трудовой деятельности, влияющие на построение рациона и режима питания. 78. Пищевые отравления нитратами и другими азотосодержащими соединениями. 79. Роль пищевых продуктов в передаче инфекционных и неинфекционных заболеваний. 80. Принципы организации питания детей дошкольного и школьного возраста. Особенности обмена веществ, энергетических трат у детей, режим питания. Питание школьников в летних оздоровительных учреждениях. 81. Пищевые отравления не уточненной этиологии. 82. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности. 83. Центр по стандартизации и метрологии, инспекция по качеству, хлебная инспекция, ветеринарная служба-комплексирование и разделение функций по контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов. 84. Дефицитные состояния. Современные методы решения проблемы. 85. Биологически активные добавки к пище, вопросы качества и безопасности. 86. Понятие об адекватном питании. Основные положения теория об адекватном питании.

Критерии оценки

Оценка «***отлично***» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы.

Оценка «***хорошо***» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

Оценка «***удовлетворительно***» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускает ошибки по существу вопросов.

Оценка **«*неудовлетворительно*»** выставляется обучающемуся, если он не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Приложение 2

Тестовый контроль по дисциплине

Б1.О.42 Гигиена питания

	Код	Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен реализовывать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач
К	ОПК-7	Способен применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояния популяционного здоровья населения
К	ОПК-8	Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья
К	ОПК-9	Способен проводить донозологическую диагностику заболеваний для разработки профилактических мероприятий с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний
К	ПК-1	Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения
К	ПК-3	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации
И		**ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 1 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)**
Т		**Введение в специальность гигиена питания. Гигиеническая оценка пище-**

		вой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения. **1. В зависимости от состава белки подразделяются:** А. глобулярные Б. фибриллярные +В. протеины и протеиды Г. проламины и глютелины **2. Продукт, содержащий белки проламины и глютелины:** А. мясо Б. молоко В. яйца +Г. клейковина злаков **3. Основное отличие полноценных и неполноценных белков** А. по содержанию в них азота Б. по содержанию аминокислот +В. по содержанию незаменимых аминокислот Г. по способности поддерживать азотистое равновесие **4. Животный белок, относящийся к категории неполноценный:** А. альбумин Б. глобулин В. миозин +Г. желатина **5. Биологическая ценность пищевых продуктов – это:** А. количественное содержание белка в пищевом продукте +Б. доступность аминокислот ферментным системам организма В. содержание всех незаменимых элементов пищи Г. количественное содержание витаминов в пищевом продукте **6. В чем заключается комплементарность растительных белков** А. в способности заменять животные белки +Б. способности дополнять растительные белки до степени полноценных В способности уменьшать ценность животных белков Г. способности увеличивать ценность животных белков **7. Свойство растительных белков, использующееся при производстве хлеба:** +А. набухать и образовывать гели Б. растворятся в воде В. растворятся в растворе солей Г. растворятся в кислотах **8. Рекомендуемая норма потребления (РНП) белка для взрослого человека:** А. 0,5 г/кг массы тела +Б. 0,75 г/кг В. 1 г/кг Г. 1,5 г/кг **9. Оптимальное соотношение животного и растительного белка в рационе:** А. 40-60% Б. 50-50% +В. 55-45% Г. 60-40 **10. Рекомендуемая норма потребления незаменимых аминокислот для взрослых:** А. 36% +Б. 40%

В. 45%
Г. 50%
11.Основная причина первичной недостаточности белка в организме:
А. отсутствие полноценного белка в рационе
Б. нарушения переваривания белка в ЖКТ
В. нарушение обмена белка
+Г. резко выраженное преобладание в рационе белков с низкой биологической ценность при нормальной калорийности
12. Заболевание, возникающее при недостатке в рационе белка
+А. маразм
Б. квашиоркор
В. кахексия
Г. белково-энергетическая недостаточность (БЭН)
13. Показатель, отражающий норму белкового метаболизма
А. общий белок сыворотки крови
Б. креатинин
+В. азотистый баланс
Г. пировиноградная кислота
14. Отрицательный азотистый баланс возникает:
А. при голодании
Б. при стрессе
В. при интенсивном росте
Г. при сахарном диабете
Д. при росте опухоли
+Е. все правильно, кроме Г
15. Эссенциальными аминокислотами являются:
А) мальтоза
+Б) триптофан
В) триптамин
Г) гистамин
Д) аланин
16. Взаимное обогащение белков и дополнение их аминокислотного состава может быть достигнуто всем перечисленным, кроме:
А) приема стакана молока во время каждого приема пищи
Б) сочетания в рационе растительных и животных белков
+В) ежедневного приема витаминов
Г) сочетания каши с молоком
17. Рекомендуемая величина среднесуточного потребления белка для здорового взрослого "среднего" мужчины составляет:
А) 0.5 г/кг массы тела
+Б) 80-90 г/сутки
В) 5 г/кг массы тела
Г) 130-140 г/сутки
18. Рациональное построение белкового питания должно предусматривать:
А) поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью только во время обеда
Б) ежедневное поступление бобов и орехов
+В) поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью во время каждого приема пищи
Г) ежедневное поступление с пищей не менее 400 г хлеба
Д) ежедневный прием 200 г рыбы
19. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

А) картофель
Б) бананы
+В) мясо
Г) фрукты
Д) сливочное масло

20. Не содержат значительных количеств белка все следующие продукты, кроме:

+А) мяса и рыбы
Б) овощей и фруктов
В) кефира
Г) сахара

21. В рационе здорового взрослого человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:

А) 10% и 90%
Б) 80 г и 10 г
В) 1/3 и 2/3
+Г) 1/2 и ½
Д) 30 г и 60 г

22. Оптимальный рацион здорового взрослого человека должен включать по калорийности следующие количества белка:

А) 5%
+Б) 12-14%
В) 19%
Г) 23%
Д) 31%

23. В состав белков входят все перечисленные соединения, кроме:

А) аминокислот
+Б) глицерина
В) лизина
Г) триптофана

24. Основными функциями белков в организме являются все перечисленные, кроме:

А) участия в построении клеток, органов и тканей
+Б) регуляции перистальтики кишечника
В) участия в транспорте в крови витаминов, гормонов, минеральных солей, лекарств
Г) поддержания постоянного уровня сахара в крови
Д) поддержания онкотического давления крови

25. Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме:

А) снабжения организма заменимыми и незаменимыми аминокислотами
Б) протекторного действия по отношению к токсическим эффектам различных ксенобиотиков
В) обеспечения адекватного иммунного ответа
+Г) снабжения организма витаминами группы В
Д) частичного обеспечения организма энергией

26. Незаменимые аминокислоты - это те, которые:

+А) не могут синтезироваться в организме из других аминокислот
Б) не превращаются в организме в углеводы и жиры
В) могут превращаться в организме в витамины С, РР, В6
Г) содержатся только в мясе и рыбе
Д) содержатся только в растительных продуктах

27. Заменимые аминокислоты - это те, которые:

+А) могут синтезироваться в организме из других аминокислот

Б) могут превращаться в организме в витамины
В) могут заменять жиры
Г) могут заменять углеводы
28. Положительный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме:
А) при превалировании процессов анаболизма над катаболизмом
Б) при беременности
В) у детей и подростков
+Г) при низком уровне белков в рационе
29. Отрицательный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме:
А) у стариков
Б) при злокачественных новообразованиях
+В) при избыточном содержании белка в рационе
Г) при мальабсорбции
30. Примерами блюд со сбалансированным аминокислотным составом служат:
+А) гречневая каша с молоком
Б) пирожки с рисом
В) бутерброд с вареньем
Г) бутерброд со сливочным маслом
31. Важнейшими источниками полноценного белка в питании человека являются все перечисленные, кроме:
А) говядины
Б) баранины
+В) помидоров
Г) сыра
32. Все следующие продукты содержат белки невысокого качества, кроме:
+А) говядины
Б) хлеба
В) пшена
Г) гречневой крупы
33. К числу аминокислот относятся все перечисленные соединения, кроме:
А) аланина
+Б) адреналина
В) тирозина
Г) валина
Д) аспарагиновой кислоты
34. К числу основных аминокислот, лимитирующих биологическую ценность белков злаков, относятся все перечисленные, кроме:
+А) гистидина
Б) лизина
В) триптофана
Г) треонина
35. Первичная структура белка – это:
А) особенности пространственного расположения аминокислот
+Б) последовательность аминокислот в молекуле белка
В) число субъединиц в молекуле белка
Г) характеристика биологической функции белка
36. Тепловая обработка продуктов приводит ко всем перечисленным изменениям, кроме:
А) денатурации белков
Б) разрушения их вторичной и третичной структуры

В) нарушения первичной структуры
+Г) уменьшения содержания доступного лизина
Д) улучшения усвояемости белков
37. Адекватное поступление с пищей белков с высокой биологической ценностью необходимо всем перечисленным группам, за исключением:
А) детей и подростков
Б) реконвалесцентов после тяжелых инфекций и травм
В) больных с ожоговой болезнью
+Г) больных с острыми заболеваниями почек
38. Пищевые жиры, для нашего организма являются:
А) необязательным компонентом, так как жиры в организме могут синтезироваться из белков и углеводов
+Б) основным пищевым веществом
В) фактором риска развития атеросклероза крупных кровеносных сосудов
Г) все перечисленное верно
39. Почему жиры являются главным энергетическим источником, превосходящим в этом плане другие пищевые вещества:
А) в организме человека есть пул для жиров (сальник, подкожный жир)
Б) жиры не растворимы в воде
В) при сгорании 1 г жира высвобождается 9 ккал энергии
+Г) все перечисленное верно
40. Одна из функций жира связанная с улучшением вкуса пищи
А) жиры являются растворителями отдельных витаминов
Б) жиры выполняют пластическую функцию
+В) жиры выполняют сенсорную функцию
Г) жиры выполняют защитную функцию
41. Нейтральные жиры называют триглицеридами, потому что:
А) в их состав входят 3 жирных кислоты
+Б) в их состав входят 3х атомный спирт глицерин
В) в их состав входят эфиры жирных кислот
Г) в их состав входят 3 органические кислоты
42. Жировые продукты, усваиваемые лучше всех:
А) растительные жиры, как легко доступные для желчи
Б) животные легкоплавкие и пальмовые масла
В) животные тугоплавкие
+ Г) жиры в виде эмульсий
43. Высокомолекулярные предельные ЖК (стеариновая, арахидоновая, пальмитиновая) способствуют какой консистенции жира:
А) жидкой консистенции
+ Б) твердой консистенции
В) вязкой консистенции
Г) все верно
44. От чего зависит пищевая ценность жиров:
А) от жирно-кислотного состава жиров
Б) от температуры плавления жиров
В) от показателей свежести
+ Г) все верно
45. Факторы, способствующие процессу аутоокисления жира и приводящие к прогоранию жира:
А) присутствие кислорода
Б) свет
В) длительная температурная обработка
+Г) все верно

46. Свойство общее для всех жиров:
А) температура плавления
Б) температура кипения
+В) гидрофобность
Г) прозрачность
47. Вещества, называемые жирами:
А) вещества скользкие на ощупь
+Б) вещества, остающиеся твердыми при комнатной температуре
В) жидкие вещества темного цвета
Г) твердые вещества белого цвета.
48. Какие показатели классификации жиров не соответствуют им:
А) натуральные и искусственные
Б) животные и растительные
+В) заменимые и незаменимые
Г) жидкие и твердые
49. Какой основной элемент повышает значимость жиров:
А) глицерин
+Б) жирные кислоты
В) фосфолипиды
Г) альдегиды
50. «Облегченные жиры» - это:
А) пищевые жиры, имеющие низкий молекулярный вес
Б) пищевые жиры, имеющие низкую температуру плавления
+В) пищевые жиры, содержащие 65% жира
Г) пищевые жиры, имеющие низкую температуру застывания
51. Не предельность жирных кислот определяется:
А) наличием в них азота, серы и фосфора
+Б) наличием двойных связей
В) наличием углерода, кислорода и водорода
Г) возможностью окислятся
52. Жиры содержащие преимущественно насыщенные жирные кислоты:
А) жидкие жиры
+Б) твердые жиры
В) твердые масла
Г) жидкие масла
53. Свойство жира, зависящее от молекулярного веса:
+А) температура плавления
Б) температура кипения
В) температура застывания
Г) температура горения
54. В зависимости от количества двойных связей жирные кислоты делят:
А) насыщенные
Б) мононенасыщенные
+В) полиненасыщенные
Г) полинасыщенные
55. Свойство ненасыщенных жирных кислот, приводящее к порче жиров
+А) способность к окислению
Б) способность к растворению
В) способность к плесневению
Г) способность к ослизнению
56. Содержание насыщенных жирных кислот в животном жире
+ А) более 50%

Б) менее 50%
В) 100%
г) не содержит вообще

57. Факторы среды обитания, не влияющие на качество жира:

А) перегревание
Б) кислород
+ В) охлаждение
Г) солнечный свет

58. Минимальная доза жира в рационе питания:

А) не менее 10-20 г / в сутки
+Б) не менее 20-30 г/сутки
В) не менее 40-50 г/сутки
Г) не менее 60-80 г/сутки

59. Появление, каких веществ в жирах, говорит о его глубокой порче:

+А) альдегиды
Б) кетоны
В) спирты
Г) кислоты

60. Жиры, содержащие преимущественно ненасыщенные жирные кислоты:

А) в твердых жирах
Б) в маргарине
+В) в рыбьем жире
Г) в заменителях жиров

ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 2 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)

Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов

1. Индукционный период в хранении жиров:

А) время, в течение которого жиры окисляются атмосферным кислородом
+ Б) время, в течение которого жиры не окисляются атмосферным кислородом
В) время, в течение которого жиры эмульгируются
Г) время, в течение которого происходит полимеризация жиров

2. Для предотвращения порчи жиров

+А) исключить контакт со светом и кислородом при хранении жиров
Б) ограничить срок хранения жиров
В) хранить при комнатной температуре
Г) нагревать до температуры плавления

3. Показатель, определяемый только в маслах:

+А) температуру плавления и застывания
Б) осмотическое давление
В) прозрачность
Г) растворимость

4. Рекомендуемая норма потребления жиров:

А) 10-15%
+Б) 15-30%
В) 30-45%
Г) 45-60%

5. Биологическая эффективность жиров - это:

А) биологическая доступность жиров

Б) количество жирных кислот в жире
+ В) количество ненасыщенных жирных кислот в жире
Г) количество аминокислот в жире
6. Жиры называемые «скрытыми»:
А) жиры, находящиеся в подкожно-жировой клетчатке
Б) жиры, находящиеся в сальнике
+В) внутриклеточные жиры растительного и животного происхождения
Г) жиры, используемые для приготовления блюд
7. Длительность индукционного периода при хранении жиров зависит
А) от способа получения
Б) от способа хранения
В) от наличия примесей
+Г) от жирно-кислотного состава масла
Д) от температуры плавления и застывания
8. Моносахариды – это:
А) сахароза
Б) сахара
+В) глюкоза и фруктоза
Г) гликоген
9.Сахароза – это:
+А) дисахарид
Б) моносахарид
В) представитель растительных волокон
Г) полисахарид
10.В состав сахарозы входят:
А) лактоза
Б) манноза
+В) глюкоза и фруктоза
Г) галактоза
11. Сладким вкусом обладает:
А) аргинин
Б) сорбит
+В) гликоген
Г) целлюлоза
Д) все перечисленное
12.К не перевариваемым углеводам относятся все перечисленные, кроме:
+А) глюкоза и сахарозы
Б) целлюлозы
В) гемицеллюлозы
Д) пектина
13. Важнейшими функциями растительных волокон являются все перечисленные, кроме:
А) участия в регуляции перистальтики кишечника
Б) нормализации моторной деятельности желчевыводящей системы
+В) снабжения человека энергией
Г) сорбции эндогенных и экзогенных токсинов
14. Пектин построен:
А) из остатков фруктозы
Б) из производных сахарозы
+В) из остатков галактуроновой кислоты
Г) из глюкозы
Д) из целлюлозы

		15. К сложным углеводам принадлежат все перечисленные, кроме: +А) глюкозы Б) крахмала В) целлюлозы Г) пектина **16. Основные функции углеводов пищи составляют все перечисленное, кроме:** А) обеспечения организма энергией +Б) снабжения человека витаминами и гипохолестеринемического действия В) белок-сберегающего действия Г) поддержания запасов гликогена в печени **17. Важнейшими пищевыми источниками углеводов служат все перечисленные продукты, кроме:** А) картофеля Б) ржаного хлеба +В) яиц Г) круп **18. Лактозой богаты:** А) фрукты Б) мука В) листовая зелень + Г) молоко Д) картофель **19. Норма углеводов в рациональном питании** А) 100 г на 1000 ккал +Б)150 г на 1000 ккал В) 200 г на 1000 ккал Г) 250 г на 1000 ккал **20. Максимальное количество углеводов являющееся непереносимым** А)1 мг/кг в минуту Б) 2 мг/кг в минуту В) 3 мг/кг в минуту +Г) 4 мг/кг в минуту **21. Гликемический индекс - это** А) соотношение моно и полисахаридов Б) разница в содержании простых и сложных углеводов в пищевом продукте +В) разница концентрации глюкозы в сыворотке крови через 2 часа после приема пищевого продукта Г) соотношение простых и сложных углеводов в пищевом продукте **22. Уровень, какого углевода в крови является сигнальным для головного мозга при моделировании аппетита** А) сахароза Б) рафиноза +В) глюкоза Г) галактоза **23. К углеводам молока относится** А) галактоза Б) глюкоза +В) лактоза Г) мальтоза **24. Технологии производства полимерных материалов снижающих миграцию токсических веществ** А. введение в композицию малотоксичных веществ

Б. исключение реакции повышающих токсичность компонентов
В. доведение реакции полимеризации до максимальной степени конверсии
+Г. все перечисленное верно

25. **Заболевания, при которых лечебное питание является основным методом лечения**

А) сахарный диабет
Б) наследственные энзимопатии
+В) алиментарные заболевания
Г) заболевания желудочно-кишечного тракта

26. В состав технологической карты лечебного блюда входят

А) Химический состав блюда, технология приготовления блюда
Б) Продуктовый набор блюда, технология закладки продуктов
В) Продуктовый набор диеты в соответствии с меню-порционником и порядок закладки продуктов
+Г Рецептура блюда, технология приготовления и технология закладки продуктов

27. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается

А) безопасной упаковке
Б) безопасной транспортировке
+В) обеззараживанию
Г) все перечисленное верно

28. Владелец непригодной или опасной пищевой продукции обязан:

А) самостоятельно утилизировать некачественную пищевую продукцию
+Б) письменно уведомить уполномоченный орган государственного надзора, о выбранном месте, времени и способах и условиях утилизации продукта
В) письменно или по телефону уведомить уполномоченный орган государственного надзора, чтобы он утилизировал некачественный товар
Г) все верно, кроме

29. При утилизации пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного надзора, что должен сделать продавец

А) доложить владельцу данной продукции о ситуации
Б) согласовать с руководителем уполномоченного органа государственного надзора, кто будет утилизировать продукцию
В) самостоятельно утилизировать опасную продукцию
+Г) должен предоставить в это орган документ, подтверждающий факт утилизации этой продукции

30. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС, на корм животным принимается

А) уполномоченными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора
+Б) уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или другими уполномоченными в области ветеринарии
В) владелец пищевой продукции
Г) все перечисленное верно

ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 3 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)

Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов и предприятиями общественного

питания.

1. Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС на территории государства-члена Таможенного союза является
А) юридическое или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя
Б) изготовитель данной продукции
В) продавец данной продукции
Г) лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним
+Д) все перечисленное верно
2. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:
А) непереработанной пищевой продукции животного происхождения
Б) специализированной пищевой продукции
В) уксуса
+Г) все перечисленное, верно
3. К специализированной пищевой продукции подлежащей государственной регистрации относится:
А) пищевая продукция для детского питания, вода питьевая для детей
Б) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания
В) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией выше 1 мг/дм^3
Г) пищевая продукция для спортсменов, беременных и кормящих матерей
Д) биологически активные добавки к пище БАД
+Е) все перечисленное верно
4. Пищевая специализированная продукция допускается к производству, хранению, транспортированию и реализации после ее
А) государственной аккредитации
+Б) государственной регистрации
В) государственной сертификации
Г) государственной идентификации
5. Сведения о государственной регистрации специализированной пищевой продукции вносятся
+А) единый реестр специализированной пищевой продукции
Б) единый список специализированной пищевой продукции
В) единый журнал специализированной пищевой продукции
Г) все перечисленное верно
6. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит обязательной экспертизе перед выпуском в обращение на территорию Таможенного союза
А) санитарно-эпидемиологической экспертизе
+Б) ветеринарно-санитарной экспертизе
В) санитарно-карантинной экспертизе
Г) санитарно-технической экспертизе
7. Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы непереработанной пищевой продукции животного происхождения
А) установление соответствия безопасности пищевой продукции при изготовлении, хранении, перевозке, реализации и утилизации
Б) установление благополучия в ветеринарном отношении хозяйств выращива-

		ющих животных В) проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов +Г) все перечисленное верно **8. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов** А) идентификационный номер, присвоенный производственному объекту Б) реестр производственных объектов В) по желанию заявителя выписка из реестра +Г) все перечисленное верно **9. Государственной регистрации подлежат производственные объекты по переработке непереработанного животного сырья** А) убой и переработка продуктивных животных и птицы Б) прием и переработка сырого молока и сливок В) производство и переработка яиц Г) производство и переработка рыбы и аквакультуры +Д) все перечисленное верно **10. В зерновых продуктах в основном содержатся** А) сахара +Б) крахмал В) гликоген Г) пектин **11. Показатели, характеризующие состояние обмена витамина С:** А) общий белок сыворотки крови +Б) витамин в моче и плазме В) темновая адаптация Г) резистентность капилляров **10** **12. Самые ранние микросимптомы С и Р-витаминной недостаточности:** А) отечность, разрыхленность десе Б) сухость шелушение кожи +В) гиперкерато Г) кровоточивость десен при чистке зубо **13. При дефиците в питании витамина Р наблюдаются симптомы. Правильно все, кроме:** А) диареи +Б) разрыхленность десен В) дерматит Г) деменция **14.Симптомы С витаминной недостаточности:** А) разрыхленность десен Б) петехии В) кровоточивость десен +Г) понижение резистентности капилляров Д) понижение темновой адаптации **15. Обязательные компоненты оценки состояния питания населения:** А) изучение фактического питания +Б) определение соответствия фактического питания физиологическим нормам потребления В) разработка мероприятий по коррекции питания Г) лабораторное исследование рационов **16.Социально-гигиенические методы изучения фактического питания населения:**

А) анализ меню-раскладок
Б) анкетный
В) опросно-весовой
Г) бюджетный
+Д) правильно все, кроме Г

17. Величина основного обмена зависит:

+А) от пола
Б) от роста
В) от размеров грудь-талия-бедро
Г) от профессии

18. Основные источники тиамина в питании:

А) рис полированный
+Б) печень животных
В) хлеб ржаной
Г) шиповник
Д) черная смородина

19. Основные источники витамина D в питании:

+ А) печень трески, морская рыба
Б) мясо
В) молоко
Г) овощи
Д) фрукты

20. Руководство диетпитанием в больнице осуществляют:

+А) главный врач
Б) медицинская сестра по диетпитанию
В) заместитель главного врача медицинской части
Г) врач-диетолог

21. Более 20% белка содержат растительные продукты:

А) хлебные
+Б) бобовые
В) масличные
Г) мука

22. Продукты переработки зерна дефицитны по :

А) углеводам
Б) клетчатке
+В) витаминам С, Д, А
Г) пектинам

23. На предприятиях пищевой промышленности витаминизируют:

+А) пшеничную муку, молоко, маргарин
Б) колбасные изделия, шоколад
В) сыры, кондитерские изделия
Г) продукты из рыбы

24. В наибольшей степени способствует разрушению аскорбиновой кислоты в баночных консервах:

А) повышенная температура хранения
Б) пониженная температура хранения
+В) кислая реакция среды
Г) сроки хранения

25. Причинные факторы химического бомбажа баночных консервов:

А) развитие остаточной микрофлоры
Б) действие углекислого газа внутри банки
+В) действие кислой среды продукта на стенки и крышку банки
Г) ферментов содержащихся в продукте

26. Физический бомбаж происходит:
А) при нарушении герметичности банки
+Б) при низкой температуре хранения или транспортировки консервов
В) при воздействии кислого содержимого банки на металл банки
Г) при выделении сероводорода внутри банки
27.Основным принципом правильного размещения помещений производственных корпусов пищевых предприятий является:
А) рациональное размещение холодильного оборудования
Б) наличие дезинфекционных «ковриков» перед ходом в производственные цехи
+ В) соблюдение поточности технологического процесса
Г) оборудование помещений для персонала по типу санпропускников
28. Определение, характеризующее процесс созревания мяса:
А) процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов
+Б) начальная стадия автолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к существенным изменениям в углеводной системе
В) процесс биохимических превращений в белковых веществах под влиянием протеаз
Г) процесс биохимических превращений жировых веществ под влиянием липаз
29. Заболевания животных, передающиеся через молоко человеку:
А) мастит
+Б) бруцеллез, сальмонеллез
В) холера
Г) паратиф
30. Эффективность пастеризации молока зависит:
А) от температуры тепловой обработки
+Б) от исходной бактериальной обсемененности
В) от плотности молока
Г) от качества очистки при фильтрации

ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 4 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)

Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

1. Обязательные этапы обработки молока на молокозаводе, обеспечивающие получение молока с наименьшей бактериальной загрязненностью:
А) фильтрация
+Б) тепловая обработка, охлаждение
В) сепарация
Г) нормализация
2. Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса:
А) предубойное состояние
Б) обескровливание туши
+В) эвентрация
Г) созревание мяса

Д) замораживание

3. Возбудитель ботулизма является:

А) аэробом

+Б) анаэробом

В) псевдоэробом

Г) все ответы правильные

4. Основным источником стафилококковых токсикозов является:

А) крупный рогатый скот

Б) мелкий рогатый скот

+В) человек

Г) птица

5. Антиокислители применяются:

+А) для предотвращения порчи жира

Б) для задержания роста микробов

В) для улучшения вкусовых свойств

Г) для улучшения консистенции

6. Умеренно стойкими являются пестициды, время распада на нетоксичные компоненты которых составляет:

А) свыше 2-х лет

Б) 0,5-2 года

+В) 1-6 месяцев

Г) 1 месяц

7. Пути реализации молока, содержащего остаточные количества ДДТ:

А) использование в питании без ограничения

Б) использование в питании после кипячения

В) переработка после сепарирования на тощий творог

+Г) использование лишь для технических целей

Д) использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором

8. Эквивалентная доза ионизирующего излучения через 80 суток после загрязнения определяется, главным образом:

А) йодом и цезием

+Б) йодом и стронцием

В) цезием и стронцием

Г) йодом

9. Основной путь поступления радионуклидов в организм человека, проживающего на загрязненной территории:

+А) аэрозольный

Б) водный

В) пищевой

Г) кожно-резорбтивный

10. предварительный диагноз пищевого отравления ставится на основании:

А) клинических симптомов заболевания

Б) длительности инкубационного периода

В) эпидемиологического анамнеза

Г) характера подозреваемого продукта

Д) результатов лабораторного исследования

+Е) правильны все ответы

11. В окружающей среде возбудитель ботулизма может быть представлен формами:

+А) вегетативными и споровыми

Б) капсулированными и инкапсулированными

В) кокковой формы

Г) в виде спирали

12. Наиболее характерные клинические симптомы стафилококкового токсикоза:
А) многократный понос
+Б) тошнота и многократная изнурительная рвота
В) боли в эпигастрии
Г) затруднение глотания
13. Грибы, вызывающие пищевое отравление:
+А) бледная поганка
Б) сыроежка
В) строчки
Г) навозный гриб
14. Пищевые добавки-антибиотики должны:
+А) легко инактивироваться при тепловой обработке продуктов
Б) изменять вкусовые свойства продуктов
В) содержаться в продуктах в остаточных количествах
Г) скрывать признаки порчи
15. Роль кальция в жизнедеятельности организма человека:
А) антиспастическая
+Б) противовоспалительная и десенсибилизирующая
В) участие в синтезе гемоглобина
Г) участие в функции щитовидной железы
Д) влияние на состояние нервной ткани
16. Роль йода в жизнедеятельности организма человека:
А) антисептическая
Б) противовоспалительная и десенсибилизирующая
В) участие в синтезе гемоглобина
+Г) участие в функции щитовидной железы
Д) влияние на состояние нервной ткани
17. Общие суточные энерготраты складываются из затрат энергии:
А) на основной обмен
Б) на специфическое динамическое действие пищи
В) на физическую активность
+Г) на тепловой обмен
Д) все правильно, кроме
18. Остеопороз связывают с недостатком в организме витамина
А) А
Б) С
+В) Д
Г) В
19. Оптимальное соотношение кальция и фосфора отмечается в продуктах:
А) овощах
Б) зерновых
+В) твороге
Г) мясных
20. В понятие «режим питания» входит все, кроме
А) кратность приемов пищи
Б) интервалы между приемами пищи
В) распределение энергетической ценности по приемам пищи
+Г) характер потребляемых за неделю продуктов
21.К ненасыщенным жирным кислотам относятся:
А) олеиновая
+Б) линоленовая
В) арахидоновая

Г) стеариновая

22. Методы изучения организованного питания:

А) балансовый

+Б) по меню- раскладкам

В) опросно-весовой

Г) анализ отчетов о расходе продуктов

23. Анкетный метод изучения питания характеризуют. Все правильно, кроме:

А) широкая доступность

Б) субъективный характер полученных данных

+В) большая точность результатов

Г) охват большого числа обследуемых лиц

24. Температура внутри рыбных кулинарных изделий непосредственно после тепловой обработки должна быть не ниже:

+А) 60 ^{0} С

Б) 80 ^{0} С

В) 100 ^{0} С

Г) 120^0 С

25. Наибольшее количество витаминов группы В содержится в муке:

А) 10% выхода

Б) 25% выхода

+В) 75%выхода

Г) 45%

26. Партия овсяной крупы, находящейся на хранении, имеющая влажность 55,5%:

+А) годна для питания без ограничений

Б) подлежит ускоренной реализации

В) списывается на техническую утилизацию

Г) на корм животным

27. Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют:

А) изделия с белково-сбивным кремом

Б) изделия с масляным кремом

+В) изделия с заварным кремом

Г) изделия со сливочным кремом

28. Срок хранения мясных консервов на складах не более:

А) 1 года

+Б) 2 лет

В) 3 лет

Г) 5 лет

29. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение:

+А) соответствие продукта государственным стандартам

Б) условий реализации продукта

В) пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья

Г) органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей продукта

Д. эпидемиологической и токсикологической безопасности продукта

30. Готовые блюда в предприятиях общественного питания должны быть реализованы в течение:

А) 1-2 часов

+Б) 2-3 часов

В) 4-6 часов

31. Качество белкового компонента пищевых продуктов отражает следую-

щее понятие:
+А) пищевая ценность
Б) биологическая ценность
В) биологическая эффективность
Г) энергетическая ценность
32. К белкам молока относятся:
+А) казеин
Б) глобулины
В) альбумины
Г) глютен
33. Сроки годности и условия хранения на пищевых предприятиях устанавливает:
А) органы уполномоченные осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор
Б) специалисты Института Питания РАН
+В) изготовитель пищевой продукции
Г) все ответы правильные
34. Соблюдение правил личной гигиены в организациях торговли обеспечивает
А) руководитель организации торговли
Б) администратор организации торговли
В) ответственный за производственный контроль в организации торговли
+Г) каждый сотрудник лично
35. Полный состав незаменимых аминокислот содержат белки мяса:
+А) миозин
Б) коллаген
В) миоген
Г) актин
Д) глобулин
36. Безазотистые экстрактивные вещества мяса:
А) ансерин
Б) карнозин
В) молочная кислота
Г) гликоген
+Д) глюкоза
Е) креатин
Ж) пуриновые основания
37. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организациях торговли должен соответствовать:
А) размеру организаций торговли
+Б) виду и типу организации торговли
В) ассортимент товара зависит от формы собственности организации торговли
Г) ассортимент товара зависит от желания собственника организации
38. Основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас:
+А) высокая влажность и высокая степень измельчения
Б) высокая кислотность
В) длительное время выдержки
Г) высокое содержание поваренной соли
39. Пути реализации фруктов и ягод, обработанных фосфороорганическими пестицидами за 2-3 дня до сбора урожая:
А) использование в питании без ограничений
Б) использование в питании после 3 недельной выдержки, если позволяет сорт

В) переработка на сок, вино при условии фильтрации
+Г) переработка на джем, повидло, варенье при условии предварительной очистки от кожуры

40. Гигиеническая экспертиза продовольствия на содержание остаточных количеств пестицидов предусматривает:

А) изучение документации о виде, кратности и сроках применения пестицидов
+Б) лабораторные исследования продуктов на наличие остаточных количеств пестицидов
В) определение кумулятивных свойств пестицидов
Г) изучение постоянного действия пестицидов на организм человека

41. Пищевые продукты, которые чаще всего могут являться причиной возникновения ботулизма. Правильно все, кроме:

А) рыба соленая домашнего приготовления
Б) грибные и овощные консервы
В) свинина (соленая, копченая) домашнего приготовления
+Г) овощные консервы в томатной заливке промышленного производства

42. Споры возбудителей ботулизма сохраняются, Все правильно, кроме:

А) в поверхностных слоях почвы
Б) в иле водоемов, рек
+В) на фруктах, овощах
Г) в водопроводной воде

43. Наиболее характерные бульбарные симптомы ботулизма. Правильно все, кроме:

А) расстройства зрения
+Б) тошнота
В) афония
Г) затруднение глотания

44. Симптомы пищевого отравления мухоморами:

А) рвота типа «кофейной гущи»
Б) слезотечение, слюнотечение, усиление потоотделения
+В) галлюцинации, бред, судороги
Г) сужение зрачков
Д) головные боли, головокружение

45. Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых кормовых добавок может вызвать у людей:

А) пищевые отравления
+Б) дисбактериоз кишечника
В) нарушение функции почек
Г) дерматиты

46. Антисептические вещества – консерванты:

+А) бензойная кислота
Б) сорбиновая кислота
В) сернистая кислота
Г) индигокармин

47. Основной клинический признак недостатка тиамина в организме

А) болезнь Меллера - Барлоу
+Б) болезнь Бери-Бери
В) рахит
Г) анемия

48. Существенное снижение концентрации радионуклидов в цельном молоке достигается путем получения:

А) молочной сыворотки
Б) кисломолочных продуктов

+В) белковых концентратов (творог, сыр)
Г) жировых концентратов (сливки, масло сливочное)

49. Вторичные причины недостатка витаминов в организме человека

А) нарушение усвоения витаминов в желудочно-кишечном тракте
Б) дизбактериоз
В) наличие кишечных паразитов
Г) активизация патогенной микрофлоры
+Д) все перечисленное верно

50. Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается:

А) с 7 лет
+Б) с 11 лет
В) с 14 лет
Г) с 18 лет

51. От общего количества жира растительное масло в питании взрослого трудоспособного населения должно составлять:

А) 1/2
+Б) 1/3
В)1/4
Г) 1/5

52. Взрослое трудоспособное население (женщины) по энерготратам дифференцируются:

А) на 3 группы
+Б) на 4 группы
В) на 5 групп
Г) на 6 групп

53. Калорический коэффициент жиров:

А) 6 ккал/г
Б) 7 ккал/г
В) 8 ккал/г
+Г) 9 ккал/г

54. Нарушение обмена кальция и фосфора в организме происходит при дефиците витамина:

А) А
Б) С
В) Е
+Г) Д

55. Патологические состояния, относящиеся к первичным расстройствам питания:

А) атеросклероз
Б) булемия
В) целиакия
+Г) рахит

56. Болезни с алиментарными факторами риска:

А) ожирение
+Б) атеросклероз сосудов
В) белково - энергеническая недостаточность
Г) квашиоркор

57. Патологические состояния, относящиеся к вторичным расстройствам питания:

А) селеноз
+Б) болезнь Крона
В) остеомаляция

Г) цинга
58. Болезни, обусловленные пищевой непереносимостью:
+А) кишечные ферментопатии
Б) анорексия
В) бери-бери
Г) гемеролопия
59. Стадии первичных расстройств питания:
+А) преморбидная
Б) перманентная
В) тяжелая
Г) манифестная
60. Заболевание вторичного избыточного состояния питания:
А) гипервитаминоз С
+Б) церебральное ожирение
В) фенилкетонурия
Г) атеросклероз

ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 5 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)

Алиментарно-зависимые заболевания

1. Основной отличительный характер пищевой аллергии:
+А) пищевой аллерген относится к сильным аллергенам
Б) аллергическая реакция наступает через несколько часов после еды
В) малое количество аллергена не вызывает реакцию
Г) после приема пищевого аллергена наступает анафилактический шок
2. К какой группе алиментарных заболеваний относится глютеновая энтеропатия:
А) первичные расстройства питания
Б) вторичные расстройства питания
+В) болезни, обусловленные пищевой непереносимостью
Г) болезни, с алиментарными факторами риска развития патологии
3. Неуточненные виды недостаточного питания:
А) недостаток белка в питании
Б) недостаток растительного масла в питании
+В) недостаток пищевых волокон
Г) все перечисленное верно
4. Патология, не относящаяся к болезням с алиментарными факторами риска:
А) артериальная гипертензия
Б) хронические заболевания ЖКТ
В) остеопороз
+Г) анорексия
5. Наиболее распространенные и глобальные первичные расстройства питания организма:
А) белково -энергетическая недостаточность
Б) ожирение
В) железодефицитные анемии
Г) йоддефицитные заболевания
Д) авитаминозы А и Д
+Е) все перечисленное верно
6. Планировка и технические возможности организации торговли должны

обеспечивать требуемые
А) условия приема пищевых продуктов и сырья
Б) условия хранения пищевых продуктов и сырья
В) условия реализации пищевых продуктов
+Г) все перечисленное верно
7. Недостаточность, каких компонентов жира считается алиментарной патологией:
А) фосфатидов
+Б) эссенциальных жирных кислот
В) насыщенных жирных кислот
Г) восков
8. К расстройствам питания организма неустановленной патологии:
А) относится болезнь Паркинсона
+Б) относится болезнь Кашина- Бека
В) относится болезнь Бехтерева
Г) относится болезнь Вильсона
9. Белковая недостаточность играет важную роль в развитии таких заболеваний, как:
А) Минамата
+Б) Квашиоркор
В) Гаффская болезнь
Г) Сартланская болезнь
10. К какой группе алиментарных заболеваний относятся глистные инвазии дифиллоботриоз и описторхоз:
А) первичные расстройства питания
Б) вторичные расстройства питания
+В) болезни с алиментарными факторами передачи возбудителя
Г) болезни с алиментарными факторами риска развития патологии
11. В чем сложность диагностики вторичных нарушений питания:
+А) симптомы недостаточного питания проявляются раньше основного заболевания
Б) симптомы недостаточного питания проявляются позже основного заболевания
В) симптомы недостаточного питания не проявляются долго
Г) симптомы недостаточного питания могут быть на втором плане
12. Глистные инвазии, передающиеся через пищу:
А) энтеробиоз
Б) аскаридоз
+В) эпистархоз
Г) Эхинококкоз
13. Заболевания, которые этиологически, патогенетически и опосредованно связаны с питанием:
+А) первичные (экзогенные) заболевания
Б) вторичные (эндогенные) заболевания
В) заболевания с алиментарными факторами риска развития патологии
Г) болезни, обусловленные пищевой непереносимостью
Д) болезни с алиментарными факторами передачи возбудителя патологии
Е) все перечисленное верно
14. Возрастные особенности термина алиментарная дистрофия:
А) для взрослых – это патология недостаточного питания
Б) для детей – это патология недостаточного и избыточного питания
В) для взрослых – это патология избыточного питания
+Г) для детей – это патология недостаточного питания

15. К истинным алиментарным заболеваниям относят:
+А) первичные расстройства питания организма, так как они этиологически связаны с питанием
Б) вторичные расстройства питания, так как они патогенетически связаны с питанием
В) болезни, обусловленные пищевой непереносимостью
Г) все перечисленное верно
16. Для каких инфекционных заболеваний алиментарный путь передачи возбудителя является доминирующим:
+А) сальмонеллез, иерсинеоз, листериоз
Б) шигеллез, холера, сыпной тиф
В) сибирская язва, брюшной тиф, мононуклеоз
Г) все перечисленное верно
17. Пищевая непереносимость этиологически обусловлена:
А) отдельными пищевыми продуктами
+Б) индивидуальными особенностями организма
В) непереносимость токсинов ядовитых грибов
Г) дефицитом пищеварительных ферментов
18. Основные группы пищевой интолерантности являются:
А) пищевая аллергия
Б) пищевая псевдоаллергия
В) кишечные ферментопатии
Г) психогенная непереносимость
+Д) все перечисленное верно
19. К болезням с алиментарными факторами передачи возбудителя патологии относят:
А) отдельные пищевые инфекции
Б) микробные пищевые отравления
В) немикробные пищевые отравления
Г) некоторые глистные инвазии
+Д) все перечисленное верно
20. Инфекционные болезни, для которых пищевой путь передачи является крайне редким:
А) сальмонеллез
+Б) клещевой энцефалит
В) сыпной тиф
Г) дизентерия
21. Инфекционные и паразитарные заболевания не только передаются через пищу, но и:
А) вызывают первичные расстройства питания
+Б) вызывают вторичные расстройства питания
В) болезни недостаточного питания
Г) все перечисленное верно
22. Глистные инвазии, для которых пищевой путь передачи является единственным:
А) трихинеллез
Б) описторхоз
В) тениаринхоз и тениэдоз
+Г) все перечисленное верно
23. Вторичные расстройства питания организма возникают:
А) при недостаточном поступлении нутриентов с пищей
Б) при недостаточном поступлении нутриентов с водой
+В) при патологии органов пищеварения

Г) все перечисленное верно
24. При кишечных ферментопатиях пища выступает как:
А) причина болезни
Б) причина передачи патологии
+В) триггер (пусковой фактор) развития патологии
Г) все перечисленное верно
25. Пищевые отравления по этиологическому фактору подразделяются:
А) микробные пищевые отравления
Б) немикробные пищевые отравления
В) Пищевые отравления невыясненной этиологии
+Г) все перечисленное верно
26. Продукты питания, чаще других провоцирующие пищевую токсико – инфекцию:
+А) молочные и мясные (мясо птицы и говядина)
Б) фрукты и крупнолистовые овощи
В) кремовые кондитерские изделия
Г) домашние консервы
27. Основная вина в возникновении вспышек токсико-инфекций:
+А) 90% всех токсико-инфекций происходит по вине человека
Б) лежит на новых возбудителях заболевания
В) лежит на несовершенстве санитарного законодательства
Г) все перечисленное верно
28. Причина микробных пищевых отравлений:
А) нарушение санитарных правил при производстве продуктов
Б) нарушение санитарных условий транспортировки еды
В) несоблюдение правил личной гигиены
Г) употребление в пищу зараженного бактериями продукта, реже – продукта, изначально содержащего токсины
Д) все верно
29. Основные характерные признаки пищевых токсико-инфекций:
А) острое начало, быстрое развитие симптоматики
Б) локализация и четкое прослеживание связи «отравление – конкретная территория»
В) связь отравления с употреблением в пищу общего блюда
Г) быстрое течение заболевания, благоприятный прогноз
+Д) все перечисленное верно
30. Острая форма пищевого отравления:
А) встречается в основном среди немикробных отравлений
Б) встречается довольно редко
+В) типичное проявление данного заболевания, чем редкость
Г) все перечисленное верно
31. Без чего невозможно пищевое отравление:
А) без участия специализированного транспорта
+Б) без участия пищевого продукта в патогенезе заболевания
В) без участия пищевого предприятия в патогенезе заболевания
Г) все перечисленное верно
32. Несмотря на схожесть симптоматики, пищевыми отравлениями считаются такие патологии:
А) кишечные ферментопатии
Б) пищевые аллергии
В) витаминный дисбаланс
Г) криминальные отравления и случайные отравления
+Д) протейные отравления

Е) отравления суррогатами алкоголя

33. Если бактерии и токсины являются причиной отравлений, то чем являются определенные виды пищи:

А) пособниками заболевания

+Б) провокаторами заболевания

В) помощниками заболевания

Г) друзьями заболевания

34. Какими пищевыми продуктами чаще всего происходит отравление:

А) некачественными

Б) просроченными

В) с признаками порчи

+Г) все перечисленное верно

35. Резкие боли в животе, колики, диарея, тошнота, рвота. Реже головная боль, гипертермия, при отравлении –это:

+А) симптомы острой формы пищевого отравления

Б) симптомы хронической формы пищевого отравления

В) симптомы интерметивной формы пищевого отравления

Г) симптомы тяжелой формы пищевого отравления

36. Форма пищевого отравления, протекающая гораздо легче и заканчивающаяся быстрее и без осложнений:

+А) острая

Б) хроническая

В) тяжелая

Г) угрожающая

37. Длительность течения пищевого отравления легкой степени:

А) 1-2 дня

+Б) 2-3 дня

В) 3-4 дня

Г) 4-5 дней

38. Характерные особенности пищевой токсико-инфекции являются:

А) внезапное проявление

Б) острое начало

В) очень явная симптоматика

+Г) все перечисленное верно

39.Тяжелые формы токсико-инфекций наиболее опасны. Все перечисленное, кроме:

А) для маленьких детей до 3-х лет

Б) для пожилых лиц

В) лиц больных бронхиальной астмой и перенесших инфаркт миокарда

Г) беременных

+Д) для всех людей, независимо от возраста и заболевания

40. Продукты, представляющие потенциальную опасность в патологическом процессе токсико-инфекций:

А) консервы

Б) грибы

+В) молоко, мясо

Г) овощи и фрукты

41.Симптомы пищевого отравления: неукротимая рвота, понос, стремительный подъем температуры 38-40^{0}С, резкое обезвоживание организма, расстройства зрения, нарушение координации, парастезии. Такие признаки требуют немедленной госпитализации, так как чреваты летальным исходом, называются:

А) острые симптомы отравления

Б) тяжелые симптомы отравления
+В) угрожающие симптомы отравления
Г) летальные симптомы отравления

42. Клинические проявления пищевых токсико-инфекций, являются основополагающей диагностической информацией для врача, так как бактериологические исследования (посевы) не всегда позволяют выявить истинную причину (возбудителя). Это объясняют тем, что:

+А) биоматериалы – рвотные массы, кал, помимо предполагаемой микрофлоры содержат «родные» условно-патогенные бактерии, среди которых умело прячется патогенный провокатор токсико- инфекции.
Б) малым опытом бактериолога
В) опытные специалисты, специализируются на отдельных видах бактерий
Г) все перечисленное верно

43. Лабораторные исследования необходимые для диагностики пищевых отравлений в стационаре при тяжелых формах отравления:

А) ОАК – общий анализ крови (на определение возможного воспалительного процесса, сопутствующего токсико-инфекции)
Б) ОАМ – общий анализ мочи (для исключения нефропатологии на фоне тяжелой интоксикации)
В) Бактериальный посев для определения и уточнения возбудителя
Г) УЗИ брюшной полости
+Д) все перечисленное верно

44. Госпитализация и лечение пострадавших от пищевого отравления необходима для:

А) лечение пищевого отравления не требует госпитализации, за исключением случаев, когда проявляются угрожающие жизни симптомы
Б) беременных, маленьких детей, тяжелыми и угрожающими симптомами
В) больных бронхиальной астмой и перенесших инфаркт миокарда, сахарным диабетом
+Г) все перечисленное верно

45. Каким образом поступают с больными пищевыми токсико- инфекциями имеющими следующие симптомы:

- Неукротимые: рвота, понос
- Резкий подъем температуры (39-40)
- Низкое артериальное давление
- Прекращение мочеиспускания или темная моча
- Глазные расстройства (туман, двоение в глазах)
- Понос с кровью
- Выделение слюны, пена изо рта
- Нарушение координации движения (обморок)
- Паралич, судороги
- Асфиксия

А) это симптомы легкой формы, больных не госпитализируют
Б) это симптомы средней тяжести, оставляют дома
В) это тяжелая форма, госпитализируют
+Г) это угрожающие симптомы, госпитализируют в реанимацию

46. Типичными симптомами отравлений пищей являются:

+А) рвота и диарея, внезапная боль в животе, тошнота
Б) боли в конечностях
В) боли в спине
Г) головная боль

47. Клиника пищевого отравления напрямую связана с видом возбудителя:

а) частая рвота; б) сильные боли в животе; в) температура до 40^0С; г) в кале слизь и кровь
А) ботулизм
+Б) сальмонеллез
В) отравление кишечной палочкой
Г) отравление протеем
48. Отметьте основную группу пищевых продуктов, обеспечивающую механизм передачи токсико-инфекций:
+А) мясные продукты
Б рыбные продукты и морепродукты
В) молочные продукты
Г) винегреты, салаты, овощи, фрукты
49. Сальмонеллез относится:
+А) к токсико-инфекциям
Б) к бактериальным пищевым токсикозам
В) к кишечным инфекциям, протекающих по типу токсико-инфекций
Г) к микотоксикозам
50. К основным продуктам, «виновным» в возникновении пищевых токсико-инфекций, вызываемых *Vibrio parahemolyticus*, относятся:
А) мясные продукты
+Б) морепродукты (устрицы, мидии, гребешки, крабы, креветки)
В) овощные салаты
Г) кондитерские изделия
51. Клиника пищевого отравления: а) диарея; б) колики; в) высокая температура; г) симптомы быстро нарастают и быстро стихают
А) ботулизм
+Б) сальмонеллез
В) отравление кишечной палочкой
Г) отравление протеем
52. Наиболее опасный симптом ПТИ у маленьких детей:
А) высокая температура тела до 40^0С
Б) диарея
+В) дегидратация
Г) рвота
53.Особенности расследования пищевых отравлений с участием маленьких детей:
А) отравления, как правило, с участием большого количества детей
Б) отравления среди детей встречаются редко
+В) маленькие дети не способны точно охарактеризовать свои ощущения (рвота, понос и др.), поэтому беседуют со взрослыми
Г) все перечисленное верно
54. Чем чревата дегидратация особенно для маленьких детей, как осложнение пищевых отравлений:
А) дыхательной недостаточностью
Б) недостаточностью сердечно-сосудистой системы
В) острыми мозговыми проявлениями
+Г) почечной недостаточностью и гиповолемическим шоком
55. Мероприятия, позволяющие 100% избежать пищевого отравления:
А) прививки
Б) соблюдение санитарных правил на пищевых объектах
+В) соблюдение правил личной и пищевой гигиены
Г) все перечисленное верно
56.Почему не рекомендуется останавливать рвоту и диарею при отравлени-

ях, если она проявляется с перерывами:
А) чтобы не спровоцировать асфиксию рвотными водами
Б) чтобы не спровоцировать раздражение пищевода
+В) рвоту необходимо активизировать, чтобы быстрее вывести токсин
Г) чтобы не спровоцировать сильные колики
57. От чего зависит продолжительность пищевого отравления:
А) от вида токсико-инфекции
+Б) от тяжести его симптомов
В) длительности инкубационного периода
Г) все перечисленное верно
58. Основные этапы расследования пищевых токсико-инфекций:
А) фиксация факта заболевания
Б) выяснение истиной причины токсико-инфекций, всех эпидемиологических опасных условий заражения, определение возможного возбудителя или фактора
В) проведение мероприятий, которые как минимум локализуют вспышку пищевого отравления, как максимум – ее нейтрализуют
+Г) все перечисленное верно
59. Пищевое отравление - это:
А) заболевание, связанное с употреблением недоброкачественной пищи, содержащей микроорганизмы
Б) заболевание, связанное с употреблением пищи, содержащей ядохимикаты, нитраты, пищевые добавки и др.
+В) собирательный термин с клиникой острого расстройства пищеварения, вызываемого токсинами
Г) собирательный термин всех отравлений пищей
60. Пищевые отравления по этиологии подразделяются:
А) токсико-инфекции, токсикозы, смешанной этиологии
+Б) микробные, немикробные, неустановленной причины
В) микробные, отравления простейшими, вирусные
Г) все перечисленное верно
61. Для каких пищевых отравлений не характерно острое начало и короткое течение:
А) пищевых токсико-инфекций
Б) кишечных инфекций
+В) для пищевых отравлений остаточными количествами пестицидов в пище
Г) пищевых отравлений ядовитыми растениями
62. Возбудители вызывающие пищевые токсико-инфекции:
А) патогенные микроорганизмы, вызывающие острые кишечные инфекции
+Б) условно-патогенные бактерии
В) это поли этиологическое заболевание
Г) спорообразующие бактерии и вирусы
63. Отличительная особенность пищевых токсико-инфекций:
+А) живые возбудители пищевых токсико-инфекций размножаются в пищевых продуктах при соответствующих условиях, а эндотоксины вызывают отравление
Б) возбудители размножаются в пищевых продуктах образуя токсин
В) возбудители не размножаются в продуктах, а поддерживают жизнеспособность
Г) развитие патологического процесса ПТИ определяется только специфическим иммунитетом
64. В развитии острой кишечной инфекции пищевые продукты имеют решающее значение:
А) они размножаются в них и выделяют эндотоксины
Б) они размножаются в них и выделяют экзотоксины

+В) они не размножаются в них, а лишь поддерживают жизнь
Г) все перечисленное верно

65. Возбудители острых кишечных инфекций попадают в организм человека следующим путем:

А) через воду, воздух, насекомых, больных людей и носителей
Б) только через пищу
+В) через воду, воздух, насекомых, пищу, больных стертыми и легкими субклиническими формами диарейных заболеваний
Г) через кровь

66. Какая форма пищевого отравления, вызванного В. цериус, с инкубационным периодом 24 часа, с частой водянистой диареей. С большим количеством слизи в течение 6-15 часов, без рвоты:

А) токсикозоподобная (рвотная)
Б) бактерио-токсическая
+В) диарейная
Г) бессимптомная

67. Пищевые токсико-инфекции, вызванные энтеропатогенными кишечными палочками:

+А) возникают только при сильном загрязнении продуктов $10/^{6}$ гр
Б) возникают при загрязнении 10^{2} / гр. продукта
В) возникают при незначительном загрязнении продуктов
Г) возникают независимо от количества микроорганизмов

68. Наличие кишечной палочки в промывных водах, рвотных массах и подозреваемых пищевых продуктах, говорит:

+А) о фекальном загрязнении на пищевом предприятии и грязных рук
Б) о нарушении сроков хранения пищевых продуктов
В) о несоблюдении правил транспортировки пищевых продуктов
Г) все перечисленное верно

69. Почему микробов, вызывающих пищевые отравления, называют условно-патогенными (условно-болезненные):

А) при незначительном их количестве в пище отравления не будет
Б) даже при незначительном их количестве отравление возможно
+В) для развития пищевого отравления для них должны быть определенные условия
Г) при разных условиях инкубационный период различный

70. Пищевые отравления бактериальной природы возникают при употреблении пищи содержащей:

А) погибшие микроорганизмы (эндотоксины)
Б) экзотоксины
В) живые микробы
+Г) все перечисленное верно

71. Условие значимое для развития пищевого отравления по типу токсико-инфекции:

А) наличие сопутствующего заболевания
Б) наличие микробов антагонистов
+В) сильное загрязнение продуктов микробами, способными вызвать отравление
Г) состояние иммунитета

72. Продукты питания, чаще всего причина летних пищевых отравлений:

А) мясо
Б) рыба
+В) свежие овощи и фрукты
Г) все перечисленное верно

73. Сальмонеллез относится:
А) к токсико-инфекциям
Б) к бактериальным токсикозам
+В) к кишечным инфекциям, протекающим по типу ПТИ
Г) к микотоксикозам
74. Пищевыми отравлениями являются отравления:
А) алкоголем
Б) случайными ядами в быту
+В) ботулизм
Г) гаффская болезнь
75. Количество условно-патогенных бактерий, способных вызывать клинические формы пищевые токсико-инфекции (КОЭ/г продукта):
А) 10^2 - 10^3
Б) 10^3 - 10^4
В) 104 - 10^5
+Г) 10^5 - 10^6
76. Температурный интервал, при котором количество мезофильных условно-патогенных микробов в пище удваивается через 15-20 мин:
А) 0 – 6^0C
Б) 8 – 14^0C
+В) 15 -45 ^{0}C
Г) 50 -60^0C
77. Окончательный диагноз пищевого отравления устанавливается после:
А) анализа первичных симптомов заболевания
Б) сбора пищевого анализа и выявления «подозреваемого продукта»
В) получения данных лабораторных исследований
Г) анализа эпидемиологической обстановки
Д) санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта
+Е) все перечисленное верно
78. Продукты питания, с которыми наиболее часто связано возникновение сальмонеллеза:
А) кондитерские изделия
Б) творог
+В) мясо и продукты его переработки, яйца
Г) грибы консервированные
79. В каких случаях возбудители инфекционных заболеваний сальмонеллы и шигеллы вызывают заболевание по типу ПТИ:
А) при снижении иммунитета у восприимчивого организма
Б) при поступлении в организм человека через воду
+В) при обильном размножении в пищевом продукте и поступлении в организм
Г) при поступлении в организм контактно-бытовым способом
80. Возбудители пищевых токсико-инфекций, образуют вне организма и в пищевых продуктах?
+А) не образуют теплоустойчивых токсических веществ
Б) образуют эндотоксины
В) образуют птомаины
Г) образуют гистамин
81. Виды сальмонелл, протекающие по типу токсико-инфекций
А) сальмонелла Typhi-Murium
Б) сальмонелла enterica
В) сальмонелла Cholera-suis
+Г) все перечисленное верно
82. В течении заболевания при токсико-инфекциях отмечается явления:

А. явления выраженной септицемии
+Б. явления выраженной бактериимии
В. явления выраженной интоксикации
Г. явления выраженной алергизации

83. Сложность в постановке диагноза сальмонеллеза, при единичных случаях заболевания:

А) клиника заболевания похожа на холеру
Б) клиника заболевания похожа на острый живот
+В) клиника заболевания ничем не отличается от всех ПТИ
Г) клиника заболевания многообразна

84. Виды кишечной палочки способные вызвать пищевое отравление:

А) энтероинвазионная эшерихия коли
Б) энтеропатогенная
В) энтеротоксигенная 0157:Н7
+Г) все перечисленное верно

85. Для развития токсико-инфекции необходимы следующие факторы:

А) сопутствующие заболевания
+Б) пищевой продукт, массивно обсемененный возбудителями токсико- инфекций
В) сопротивляемость организма и возраст больного
Г) наличие сопутствующей микрофлоры

86. К пищевым отравлениям типа токсико-инфекции относятся:

А) Гафская болезнь
Б) алиментарно-токсическая алейкия
+В) эшерихиоз
Г) фузариотоксикоз

87. Необходимые условия для размножения микробов в пище:

А) pH менее 5,4 водная активность менее 0,95
+Б) pH менее 4,4 водная активность менее 0,85
В) pH более 4,4 водная активность более 0,85
Г) pH более 5,4 водная активность более 0,95

88. Понижение водной активности в пищевой рецептуре достигается:

А) добавлением поваренной соли
Б) добавлением сахара
В) замораживанием
+Г) все перечисленное верно

89. Микробные токсикозы - это

+А) группа пищевых отравлений, связанных с поступлением в организм продуктов, содержащих пороговые дозы токсинов, накопившихся в результате развития специфических микроорганизмов
Б) группа пищевых отравлений, связанных с поступлением в организм человека микроорганизмов
В) группа специфических заболеваний, связанных с токсическими веществами пищевых продуктов (нитраты)
Г) группа заболеваний связанных с потреблением плесневелых пищевых продуктов

90. Микробные токсикозы не являющиеся пищевыми:

А) стафилококковый токсикоз
Б) ботулизм
+В) стрептококковый токсикоз
Г) протейный токсикоз

91. Штаммы стафилококка способные вызвать пищевой токсикоз:

А) стафилококкус aureus

Б) стафилококкус витилис
В) стафилококкус эпидермикус
+Г) все виды, способны вырабатывать токсин в пищевом продукте
92. Пороговая доза микробного токсина (стафилококка) способная вызвать пищевое отравления:
+А)1 мкг – через 4-5 часов при обсеменении (10^6-$10^{7)}$
Б) 2 мкг
В) 3 мкг
Г) 4 мкг
93. Особи не чувствительные к токсину стафилококка:
А) человек
Б) обезьяна
+В) свиньи
Г) кошки и котята
94. Инкубационный период стафилококкового отравления:
+А) 2-3 часа
Б) 1-2 часа
В) 4-5 часов
Г) 6-7 часов
95. Заболевания человека, как причина стафилококкового токсикоза:
А) энтероколит
+Б) гнойничковые заболевания кожи и слизистых
В) диарея
Г) гастрит
96. Факторы, от которых не зависит образование токсинов стафилококка:
А) температура среды 37^0С
Б) РН среды более 5
+В) высокое содержания белка
Г) содержание поваренной соли более 12%
97. Продукты питания способные сохранять токсин стафилококка несколько месяцев:
А) мясо
Б) сухие и замороженные продукты
+В) сыры
Г) цельное молоко

98. Органолептические изменения в пищевых продуктах при наличии в них токсинов:
А) изменяется вкус продуктов
Б) изменяется запах продуктов
+В) органолептические показатели не меняются
Г) изменяется цвет продуктов
99. Природный резервуар стафилококка;
А) рыба парная и охлажденная
Б) домашняя птица
+В) молочный и убойный скот с воспалительными заболеваниями
Г) домашние животные
100. Продукты питания, не вызывающие стафилококкового токсикоза:
А) молоко и продукты из молока
Б) торты и изделия из белкового крема
В) гарниры – каши, картофельное пюре, макароны
+Г) мясные бульоны и первые блюда
101. Люди, являющиеся возможными источниками обсеменения продуктов

питания стафилококком:
А) рабочие боен
+Б) работники декретированных групп
В) работники мясокомбинатов
Г) работники водоканала
102. Особенности клинического проявления стафилококкового токсикоза:
+А) короткий инкубационный период, тошнота и неукротимая рвота
Б) инкубационный период 12 часов, температура тела 39^0 С, диарея
В) инкубационный период 6 часов, температура 37^0 С, диарея
Г) короткий инкубационный период, двоение в глазах, паралич неба
103. Болезни кожи, не влияющие на развитие стафилококковое отравления:
А) панариции, порезы, ожоги кожи, фурункулы и другие гнойничковые заболевания кожи
Б) кариес, стоматит, тонзиллит, ангина
+В) себорея, псориаз
Г) сикоз
104.Профилактические мероприятия по предупреждению стафилококкового отравления:
А) профилактические и периодические медицинские осмотры
+Б) медосмотры в процессе работы
В) соблюдение личной гигиены
Г) госсанэпиднадзор за розничной торговлей
105. Ведущим признаком при установлении патогенности стафилококков является:
А) пигментообразование
Б) реакция чашечного гемолиза
В) реакция плазмокоагуляции
Г) реакция агглютинации
106. Инкубационный период при стафилококковом токсикозе, как правило, менее:
А) 12 часов
Б) 10 часов
В) 8 часов
+Г) 4 часов
107. Инактивация стафилококкового энтеротоксина в производстве консервов обеспечивается только:
А) при пастерилиации (75-80 С)
Б) при кипячении
В) при стерилизации (112 С – 55 мин)
+Г) при стерилизации (120 С – 35 мин)
108. Бомбаж это вид дефекта консервов в металлической упаковке, он бывает
А) бактериологический
Б) физический
В) механический
+Г) все правильно
109. Продукты питания, способствующие пищевому отравлению стрептококком:
А) студни, салаты с яйцами, креветкой, колбасой, сыром
+Б) молоко, мороженое
В) рыба и рыбные блюда
Г) изделия из теста

110. Органолептические изменения в пищевых продуктах при наличии в них токсинов:
А) изменяется вкус продуктов
Б) изменяется запах продуктов
+В) органолептические показатели не меняются
Г) изменяется цвет продуктов

ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 6 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)

Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокозавод и мясокомбинат). Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)

1. Основная цель экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов (верно все, кроме)
1) определить пригодность пищевого продукта для употребления
2) не был ли увеличен срок годности пищевого продукта
3) соблюдались ли условия хранения
4) соблюдались ли условия реализации
2. Условно годное мясо (пораженное финозом) обезвреживается
1) путем варки не менее 3-х часов
2) посол 25 суток
3) замораживание при – 20С 10 суток
4) все верно
3. Качество мяса напрямую зависит от упитанности, поэтому его подразделяют на три категории и клеймят
1) говядина 1 категории круглая печать фиолетового цвета и 5 клейм (лопатка, спина, поясница, бедро, грудь
2) говядина 2 категории квадратная печать фиолетового цвета и 2 клейма лопатка и бедро
3) говядина 3 категории треугольная печать фиолетового цвета
4) для колбас 1 клеймо на лопатке
+5) верно все
4. С какого места отбирается проба мяса на микробиологическое исследование на трихинеллез
1) с любого куска мяса
2) с бедренной части
+3) с диафрагмы
4) с сердечной мышцы
5) все верно
5. Условно годное мясо клеймят
1) шестигранным клеймом с надписью, «На проварку»
+2) красным треугольным клеймом с надписью, «В санобработку»
3) зеленым круглым клеймом с надписью, «В утилизацию»
4) все верно
6. Гигиеническая экспертиза мяса основана на показателях свежести
1) органолептические показатели
2) физико-химические показатели
3) микроскопические
+4) все верно
7. Для оценки свежести мяса используют 25 балльную систему

		1) органолептические показатели 13 баллов 2) количество летучих жирных кислот 4 балла 3) реакция с сульфидом меди 4 балла 4) количество аминоамиачного азота 2 балла 5) бактериоскопическое исследование 2 балла +6) все верно **8. Показатели свежести мяса соответствуют** 1) свежее мясо – 21-25 баллов 2) сомнительной свежести – 10-20 баллов 3) несвежее 0 – 9 баллов +4) все верно **9. Мясо животных, основной источник** 1) биологически ценных аминокислот 2) из него готовят разнообразные блюда с высокими вкусовыми качествами 3) мясо усваиваются на 92-95% и создает продолжительное ощущение сытости и особое чувство удовлетворения едой 4) мясо не приедается 5) все верно **10. Парным называется мясо, если внутри куска температура будет** 1) 10 С 2) 15 С 3) 20 С +4) 34 С **11. Мясо не допускается к реализации** 1) мясо со следами крови 2) мясо оттаявшее 3) мясо повторно замороженное 4) правильно замороженное 5) верно 1 и 4 +6) верно 2 и 3 **12. По термическому состоянию мясо подразделяют на** 1) парное 2) остывшее 3) охлажденное 4) мороженое 5) оттаявшее 6) повторно замороженное +7) верно все **13. В каком мясе содержится больше всего белка** 1) в жирном мясе 2) выше средней упитанности 3) средней упитанности +4) тощее **14. Содержание полноценных белков (в съедобной части) с хорошо сбалансированным составом аминокислот в рыбе, соответствует** +1) в среднем 17-19% 2) в среднем 10-12% 3) в среднем 5-8% 4) в среднем 3-6% **15. Витамины, которыми особенно богата мясо рыб** 1) витамин С 2) витамин К +3) витамины А и Д

4) витамины группы В и Р

16. Посмертное окоченение рыбы отражается на показателях доброкачественности рыбы, как?

1) рыба становится недоброкачественной

+2) рыба остается доброкачественной

3) рыба относится к продукту сомнительному по качеству

4) все верно

17. Порок жира мороженной или соленой рыбы, желтовато-коричневого цвета, появляющийся на поверхности многих видов рыб, называется

1) «загар»

2) «тумак».

+3) «ржавчина»

4) «затяжка»

18. Отличие мяса рыб от мяса животных

1) консистенцией

+2) содержанием соединительной ткани

3) упитанностью

4) все верно

19. При определении безопасности пресноводных рыб, на какие гельминты, являющиеся паразитами человека, проводят исследования

1) тениидоз

2) лептоспироз

+3) описторхоз

4) анизакидоз

20. В какой части тушки рыб появляется «загар»

1) вокруг плавников

2) возле жаберных дуг

+3) в местах скопления крови

4) на поверхности кожи хвоста

21. Порок качества копченой или вяленой рыбы «шашель», представляет собой

1) появление плесени на поверхности рыбы

2) появление ослизнения на поверхности рыбы

+3) появление выеденных участков тела рыбы

4) появление белых пятен на поверхности головы рыб

5) все верно

22. Порок соленой рыбы, при котором на поверхности появляется молочно-белый вязкий и липкий налет

1) «липучка»

2) «фуксин»

+3) «омыление»

4) «плесень»

23. Каким образом поступают с соленой рыбой при скисании тузлука

1) рыба не подлежит реализации

2) поместить в холод

3) поместить в новый тузлук

+4) рыбу можно быстро промыть в крепком новом тузлуке и срочно реализовать

24. В каких случаях разрешается реализация рыбы с пороком качества «лопанец»

1) если поражение меньше 1/3 поверхности рыбы

+2) если этот порок не сочетается с другими

3) даже при поражении более 1/3 поверхности рыбы

4) реализация рыбы запрещена в любом случае

25. Поражение поверхности соленой рыбы личинками сырной мухи, называется
1) «шашель»
2) «бегунок»
+3) «прыгунок»
4) «сыроед»
5) «кожеед»
+6) все верно
26. Особенности рыбы, в сравнении с мясом в питании человека (верно все, кроме)
1) содержит мало экстрактивных веществ, в сравнении с мясом
2) усвояемость лучше, чем мясо
3) содержит в большем размере фосфористого белка
+4) содержит больше биологически активных компонентов
27. Рыба портится быстрее, чем мясо, почему?
1) большая часть рыбы хранится и реализуется непотрашенной
2) кровеносная система находится рядом с кишечником
3) мало соединительной ткани
+4) все верно
28. Экспертизу мороженной рыбы проводят
1) сразу же, после выемки из морозильной камеры
+2) после дефростации рыбы
3) после отваривания рыбы в соленой воде
4) все верно
29. Основные методы оценки качества и безопасности мяса
1) физический
2) физико-химический
3) химический
4) гистологический
5) микробиологический
+6) все верно
30. Фиолетовой краской клеймят мясо (верно все, кроме)
1) говядины
2) баранины
3) свинины
+4) козлятины
31. Качество пищевых продуктов -это
+1) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
2) совокупность свойств пищевого продукта, которые удовлетворяют потребности человека в пище, при обычных условиях их использования
3) совокупность свойств пищевого продукта, которые удовлетворяют физиологические потребности человека в пище, при обычных условиях их использования
4) верно все
32. Не допускается в реализацию мясо
1) не соответствующее ТР ТС, по качеству и безопасности
2) размороженное более 1 раза
3) мясо с наличием льда на туше
4) без клейма или не соответствующее упитанности
+5) все верно
33. Источником, каких пищевых веществ, имеющих большое физиологическое значение, является мясо

		1) белков 2) экстрактивных веществ 3) жирорастворимых витаминов 4) минеральных веществ 5) животных жиров +6) все верно **34. Показатель, отражающий показатели безопасности мяса** 1) токсические элементы 2) пестициды 3) радионуклиды 4) диоксин +5) все верно **35. Красной краской клеймят мясо: говядину, баранину, свинину, используемую на месте** 1) для производства колбас 2) для производства полуфабрикатов 3) для производства консервов +4) все верно **36. Случаи ботулизма связаны с употреблением в пищу** +1) консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления из мяса и рыбы 2) салатов домашнего приготовления 3) маринованных овощей 4) колбасных изделий заводского приготовления **37. Заболевания, которые могут возникнуть у человека при употреблении мяса от больных животных** 1) описторхоз +2) бруцеллез, сальмонеллез 3) мастит 4) дифилоботриоз **38. Пораженное личинками свиного цепня мясо свинины, может быть использовано в питании, если** 1) число финн на площади 40 см не более 5, применяется тепловая обработка или замораживание до -10 С +2) число финн на площади 40 см не более 3, применяется предварительная тепловая обработка при 100 С или замораживание до – 18 С 3) число финн на площади 50 см не более 10, мясо отправляют на производство колбасы 4) все верно **39. Пищевая ценность мяса снижается из-за** 1) значительного содержания в отдельных отрубах мяса соединительной ткани (коллаген) 2) мяса средней упитанности 3) тощего мяса 4) жирного мяса +5) верно 1 и 3 6) верно 2 и 4 **40. Паразитарные заболевания, передающиеся через мясо животных (верно все, кроме)** 1) тениидоз 2) трихинеллез 3) тениоз 4) эхинококкоз

		+5) энтероз **41. Реализация мяса здоровых животных бывшее в контакте с мясом больных сибирской язвой** 1) после обезвреживания высокой температурой реализуют без ограничений 2) замораживают на 10 дней и реализую без ограничений 3) отправляют на техническую утилизацию +4) сжигают в муфельной печи **42. Температура внутри куска охлажденного мяса, должна быть не менее** 1) + 12 С +2) 0 +4 3) -8 4) -18 **43.Трихинеллез развивается при употреблении в пищу зараженного личинками паразита, мяса** 1) кролика 2) курицы 3) говядины +4) свинины, мяса диких животных **44. Витамины, которыми богато мясо рыб** 1) витамин С 2) витамин К +3) витамины А и Д 4) витамины группы В **45. При осмотре тушки рыбы во время экспертизы, какой должна быть чешуя доброкачественного товара** +1) блестящей, не поврежденной, глянцевой 2) немного прилипает к рукам 3) покрытой густой слизью 4) иметь кисловатый запах **46. Показатель качества рыбы, не учитываемый при экспертизе** 1) окраска жабер 2) состояние брюшка и плавников 3) кислотность мышечной ткани 4) запах на поверхности и внутри **47. Болезнь «Минамата» - это** 1) отравление рыбой, пораженной гельминтами 2) отравление икрой иглобрюха +3) отравление рыбой, содержащей ртуть 4) отравление рыбой с просроченным сроком хранения **48. При проведении сенсорных исследований рыбы, каким образом проверяют запах** 1) на поверхности рыбы 2) внутри 3) в жабрах +4) верно 1 и 3 5) верно 2 **49. Определение доброкачественности рыбы можно проверить с помощью воды, как** 1) опускают рыбу в емкость с водой, если она тонет, значит испорчена 2) если, рыба всплывает к верху брюшком, значит рыба свежая +3) если рыба тонет, значит она свежая 4) все верно **50. Дегельминтизацию рыбы, пораженной опасными для человека**

паразитами проводят (верно все, кроме
+1) удалением внутренностей, где они находятся
2) путем термической обработки
3) путем крутой засолки
4) путем замораживания при температуре – 20 С
51. Определить свежесть рыбы по глазам, можно следующим образом
+1) у свежей рыбы глаза выпуклые, блестящие, роговица прозрачная
2) глаза впалые у рыбы не свежей
3) мутные глаза при неправильном хранении рыбы
4) все верно
52. Пищевое отравление, связанное с употреблением морской рыбы и морепродуктов
1) микотоксикоз
+2) галлафилез
3) стафилококковая интоксикация
4) болезнь Кашина-Бека
53. Являются ли признаком порчи или пороком качества соленой и вяленной рыбы, налеты в виде точек, хлопьев, бугорков, пластинок под названием рапа
1) это признак микробной порчи рыбы
2) это признак грибковой порчи рыбы
+3) это налеты высохшей соли, а не признак порчи
4) все верно
54. В каких случаях разрешается реализация рыбы с пороком качества «лопанец»
1) если поражение меньше 1/3 поверхности рыбы
+2) если этот порок не сочетается с другими
3) даже при поражении более 1/3 поверхности рыбы
4) реализация рыбы запрещена в любом случае
55. Поражение поверхности соленой рыбы личинками сырной мухи, называется
1) «шашель»
2) «бегунок»
+3) «прыгунок»
4) «сыроед»
5) «кожеед»
+6) все верно
56. Глистная инвазия анизакидоз, связанная с какой рыбой
1) озерной
2) речной
3) проходной
+4) морской
57. Причина, по которой происходит быстрая порча рыбы
1) высокая влажность
2) кишечник расположен рядом с кровеносной системой
3) мало соединительной ткани
+4) все верно
58. К паллиативным мерам профилактики глистных инвазий, передающихся через рыбу, относят
1) исключение потребления соленой икры и рыбы
+2) замораживание рыбы при температуре -18 С в течении 20 суток
3) прививки населения
4) интенсивная температурная обработка рыбы

		5) верно 1 и 3 +6) верно 2 и 4 **59. К ветеринарным препаратам относят:** 1) средства лечения, профилактики различных болезней животных, увеличения надоев и жирности молока 2) ветеринарным препаратам относят средства, используемые для лечения, профилактики различных заболеваний животных, ускорения полового созревания, многоплодия, увеличения массы 3) ветеринарные средства, используемые для лечения и профилактики различных заболеваний животных 4) все верно **60. Контроль за содержанием ветеринарных препаратов в животноводческом сырье и готовых продуктах осуществляется на основе:** 1) заявления производителя при проведении ветеринарной экспертизы и клеймения пищевого сырья 2) лабораторных исследований при определении качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов 3) информации, представляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе на территорию государств-членов ТС или при поставке на переработку в установленном национальным законодательством порядке 4) выборочно, при пересечении границы ТС **61. Максимально допустимые уровни содержания остаточных количеств ветеринарных препаратов в пищевом сырье и пищевых продуктах приведены в приложении к разделу №1, документа** 1) СанПиН «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам» 21.06.2013 г. №52 2) П. 40 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением комиссии ТС от 28.05.2010 г №299 3) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 4) ТУ «Оценка остаточных количеств ветеринарных препаратов в пищевых продуктах и сырье» **62. В классификации загрязняющих пищевые продукты компонентов, есть группа значительных загрязнителей- это загрязнители, связанные с лечением животных (верно все, кроме)** 1) инъекции и кормовые антибиотики, антимикробные вещества 2) психофармакологические препараты 3) успокаивающие вещества 4) возбуждающие средства **63. Основное требование ст. 13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** 1) сырье животного происхождения, может подвергаться воздействию натуральных и синтетических эстрогенных гормональных веществ, антибиотиков, при условии их исключения из рациона за 1 месяц до забоя 2) сырье животного происхождения, может подвергаться воздействию натуральных и синтетических эстрогенных гормональных веществ, антибиотиков, если их использовали всего 6 месяцев 3) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, не подвергавшееся воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста), антибиотиков и других средств, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организма животного (в соответствии с

		инструкцией по применению препаратов) 4) сырье животного происхождения, не может подвергаться воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста), антибиотиков и других средств, согласно ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» **64. Свободная концентрация антибиотиков покидает организм через несколько часов, но связанная с белком и другими веществами, могут находиться в организме человека длительное время, так (все верно, кроме)** 1) пенициллин, тетрациклин, стрептомицин и неомицин, сохраняются в печени, почках, лимфоузлах, мышцах до 3-6 месяцев 2) пенициллин, тетрациклин, стрептомицин и неомицин, сохраняются в костях более 2-х месяцев 3) степень накопления и выведения антибиотиков зависит от вида, дозы и длительности применения антибиотика 4) степень накопления и выведения антибиотика зависит от возраста, характера питания и водопотребления **65. Опасность использования антибиотиков в животноводстве и сельском хозяйстве, заключается в (верно все, кроме)** 1) попадая в организм человека с пищевыми продуктами, они снижают всасывание пищевых веществ 2) попадая в организм человека с пищевыми продуктами, они угнетают его микрофлору 3) снижают иммунитет и увеличивают восприимчивость к различным инфекциям 4) лечение многих болезней очень затруднительно, в связи с устойчивостью к лечебному действию данных препаратов **66. Какова цель использования антибиотиков при производстве мясных пищевых продуктов производителями:** 1) продукты после использования антибиотиков дольше сохраняют органолептические признаки (приятный запах) 2) продукты после использования антибиотиков дольше сохраняют приятный вкус 3) продукты после использования антибиотиков дольше сохраняют цвет 4) все верно **67. Эффективность использования антибиотиков при производстве птицы связана с** 1) снижением гибели молодняка в 2-3 раза 2) ростостимулирующим действием 3) увеличением яйценоскости 4) все верно **68. Использованию антибиотиков в молочном хозяйстве способствует эффекты:** 1) молоко не теряет свежесть при транспортировке без охлаждения до 4-х суток 2) увеличивается срок хранения молока при реализации до10 суток 3) увеличивается жирность молока 4) уменьшается содержание лактозы 5) верно 1 и 2 6) верно 3 и 4 **69. Наиболее часто используемые антибиотики в пищевой промышленности и сельском хозяйстве (все верно, кроме)** 1) левомицетин 2) тетрациклин 3) левомицетин 4) стрептомицин

5) гризин
6) таваник

70. Рыба, морепродукты (гребешок, креветка, трепанг и др.) выращиваемые в промышленном масштабе обрабатываются антибиотиками (все верно, кроме)

1) при кормлении их добавляют в корм
2) при купании в специальных емкостях
3) внутрибрюшинно вводят левомицетин
4) ополаскивают антибиотиковым льдом

71. С какой целью широко используются антибиотики в сельском хозяйстве и других отраслях (все верно, кроме)

1) для лечения и профилактики заболеваний животных, рыб и морских обитателей, деревьев и растений
2) для снятия стресса при транспортировке животных
3) увеличения сроков хранения мяса, молока, рыбы и др.
4) сохранения кормов
5) обработки животных от кожных заболеваний
6) в качестве стимуляторов роста
7) для улучшения органолептических свойств пищевых продуктов

72. Причина эффективного действия антибиотиков, которое используют производители

1) изменение состава полезной кишечной микрофлоры у животных и птицы
2) подавление роста патогенной микрофлоры
3) создают условия для микрофлоры, синтезирующей витамины, факторы роста
4) верно все

73. Использование антибиотиков при производстве яиц

1) увеличивается размер яиц у большинства кур
2) увеличивается срок хранения яиц
3) уменьшается количество пороков яиц
4) увеличивается прочность скорлупы

74. Патогенетическое обоснование эффективности антибиотиков в сельском хозяйстве и пищевой промышленности

1) воздействие измененной микрофлоры на улучшение обмена веществ животных и птиц
2) воздействие измененной микрофлоры за счет вторичного эффекта
3) воздействие измененной микрофлоры за счет увеличения белка в кишечнике
4) воздействие измененной микрофлоры за счет снижения токсических веществ в кишечнике
5) все верно

75. При увеличении сроков хранения молока при использовании антибиотиков, какую процедуру проводят для инактивирования добавленного антибиотика

1) при добавке пенициллина добавляют пенициллиназу и выдерживают молоко при температуре 20 ^{0}С, в течение нескольких часов
2) при добавке хлортетрациклина добавляют 3-х замещенный фосфат натрия и выдерживают молоко при температуре 20^{0}С, в течение нескольких веществ
3) инактивируют простым кипячением
4) инактивируют содой

76. При производстве вареных колбас, из сырья, содержащего антибиотики выше допустимых ПДК, что получается

1) в готовой колбасе остается до 93% антибиотиков, от исходного содержания
2) термическая обработка не снижает содержание антибиотиков в готовом продукте

		3) замораживание сырья снижает содержание антибиотиков на 23% 4) все верно **77. Почему не эффективен контроль за содержанием антибиотиков в пищевых продуктах** 1) известно несколько тысяч натуральных и синтетических веществ, применяемых в качестве антибиотиков 2) мониторят только ограниченное число антибиотиков 3) недостаток лабораторной аппаратуры 4) недостаток специалистов 5) верно 1 и 2 6) верно 3 и 4 **78. Распространение антибиотиков в среде обитания** 1) 90% антибиотиков, потребляемых животными и птицами, выходят из организма в неизменном виде 2) навоз и компост применяют на сельскохозяйственных полях и теплицах 3) дождевая вода выносит с полей остатки антибиотиков в водоемы способствуя загрязнению среды обитания антибиотиками 4) все верно **79. Современные методы профилактики использования антибиотиков в сельском хозяйстве** 1) директивные (законодательные) мероприятия 2) технические 3) административные 4) верно 1 – 2 5) верно 1 - 3 **80. Технические мероприятия для утилизации антибиотиков в сельском хозяйстве** 1) временная выдержка свежего навоза (компостирование), снижающая содержание антибиотиков (верно все, кроме) 2) использование калифорнийских червей в биогумусе 3) улучшение содержания животных и птиц 4) температурная обработка биогумуса **81. Замена применения антибиотиков в сельском хозяйстве** 1) подбор рационов для животных способный повысить прибавку в массе 2) использование пробиотиков 3) использование органических кислот 4) использование растительных энзимов 5) использование бактериофагов вместо антибиотиков 6) использование коллоидного серебра, антибактериальный эффект выше, чем у антибиотиков 7) все верно **82. Правила реализации молока, содержащего остаточные количества антибиотиков (верно все, кроме)** 1) разрешение дает Роспотребнадзор, представители санитарной и ветеринарной служб 2) молоко идет на корм молодняку 3) творог, сметана содержащие тетрациклин, пенициллин используется для кондитерских и хлебобулочных изделий из расчета грязное сырье и другие компоненты 1:4 при остаточном количестве до 0,05 ЕД/г 1:10 и 1:100 при содержании 1,0 ЕД /г и больше МДУ содержания антибиотиков в продуктах животноводства и жестких системах контроля 4) Молочнокислые продукты без ограничений **83. Пастеризация и стерилизация молока, как средство по снижению**

		содержания антибиотиков 1) после пастеризации молока остается 90-95% антибиотиков в продукте 2) после стерилизации молока остается до 100% антибиотиков 3) сквашенные продукты остается до 90% антибиотиков 4) тепловая обработка не влияет на снижение антибиотиков в молоке 5) все верно **84. Правила реализации мяса и мясопродуктов, содержащих остаточные количества антибиотиков (верно все, кроме)** 1) в сыром виде реализация данных продуктов запрещена 2) консервы мясные, кроме детских и концентратов первых и вторых блюд, вареных и копченых колбас при условии подсортировки в разведении 1:17, каждый раз в зависимости от дозы. Доза должна быть меньше уровня чувствительности утвержденных методов исследования 3) копченые мясные продукты, после остывания реализуются без ограничений 4) все верно **85. В растениеводстве антибиотики используются в качестве** 1) гербицидов 2) инсектицидов 3) стимуляторов роста 4) все верно **86. Основные требования к антибиотикам, используемым в растениеводстве** 1) антибиотики должны быть активными против возбудителей заболеваний, т.е. обладать специфическим биологическим действием 2) вещество должно легко попадать в ткани растения 3) лечебные дозы должны быть безвредными для растения 4) антибиотики не должны быстро инактивироваться на поверхности и внутри растения, но должны быстро разлагаться, попадая в почву 5) вещество не должно наносить ущерба среде обитания 6) все верно **87. В ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» установлены требования к содержанию каких антибиотиков (все верно, кроме)** 1) пенициллина 2) левомицетина 3) группы тетрациклина 4) гризина 5) бацитрацина **88. Методы определения антибиотиков в пищевом сырье и пищевых продуктах** 1) микробиологические 2) иммунологические 3) биохимические 4) аналитические 5) верно 1 – 2 6) верно 3 - 4

Шкала оценивания

«Отлично» - более 80% правильных ответов на тестовые задания каждого уровня
«Хорошо» - 70-79% правильных ответов на тестовые задания каждого уровня
«Удовлетворительно» - 55-69% правильных ответов на тестовые задания каждого уровня
«Неудовлетворительно» - менее 55% правильных ответов на тестовые задания каждого уровня

Приложение 3

Типовые ситуационные задачи и чек-листы для итогового контроля и промежуточной аттестации по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания**

Ситуационная задача по гигиене № 1

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.

К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		На масложировом комбинате специалистом Роспотребнадзора в соответствии с планом проведения надзорных мероприятий был отобран и направлен в лабораторию средний образец масла сливочного коровьего, для определения уровня нормируемых токсичных элементов. В результате лабораторного исследования установлен следующий уровень токсичных элементов (мг/кг): Свинец – 0,2 Мышьяк – 0,9 Кадмий – 0,035 Ртуть – 0,01 Задание: составьте мотивированное заключение о качестве масла в соответствии с требованиями СанПиН 1.2. 3685 -20 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и факторов среды обитания. Требования, возможности и путях его реализации
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки качества и безопасности масла. СанПиН 1.2. 3685 -20 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и факторов среды обитания Дайте санитарно-эпидемиологическую оценку полноты решений при проведебии экспертизы.
В	2	Сформулируйте медико-социальный прогноз последствий нарушений требований указанного нормативного документа.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 1

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-

		химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		. На масложировом комбинате специалистом Роспотребнадзора в соответствии с планом проведения надзорных мероприятий был отобран и направлен в лабораторию средний образец масла сливочного коровьего, для определения уровня нормируемых токсичных элементов.

		В результате лабораторного исследования установлен следующий уровень токсичных элементов (мг/кг): Свинец – 0,2 Мышьяк – 0,9 Кадмий – 0,035 Ртуть – 0,01 Задание: составьте мотивированное заключение о качестве масла в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-20, возможности и путях его реализации. Масло сливочное коровье не соответсвует требованиям безопасности по содержанию тяжелых металлов
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки содержания тяжелых металлов в масле сливочном. СанПиН 1.2. 3685 -20 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и факторов среды обитания.Дайте санитарно-эпидемиологическую оценку качеству и безопасности масла сливочного.
Э		Использован документ: " в задаче, не согласуются с требованиями документа
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
В	2	Сформулируйте медико-социальный прогноз последствий нарушений требований указанного нормативного документа.
Э		Масло сливочное коровье не соответствует требованиях безопасности по содерданию тяжелых металлов.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 2

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гиги-

		ене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		При обработке сада пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней);

		нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га). При реализации яблок в розничной торговле ,покупатель обнаружил на яблоках белый налет и посторонний запах. Написал жалобу в Роспотребнадзор на нарушение санитарно—эпидемиологических правил по торговле проовольственными товарами.
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки партии яблок.
В	2	Установите нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 2

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов со-

		временных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		При обработке сада пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней); нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га). При реализации яблок в розничной торговле ,покупатель обнаружил на яблоках белый налет и посторонний запах. Написал жалобу в Роспотребнадзор на нарушение санитарно—эпидемиологических правил по торговле проовольственными товарами.
	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки организации санитарно-эпидемиологического надзора за применением пестицидов и агрохимикатов. Установить нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов.
Э		Использован нормативный документ: СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию городов, сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почве, жилым помещений, общественным помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактически) мероприятий». При обработке сада пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней); нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га). 2. Исследованный образец яблок по своим органолептическим свойствам (налет беловато-серого цвета) и содержанию остаточных количеств карбофоса (1 мг/кг при МДУ - 0,5 мг/кг) не соответствует гигиеническим требованиям. Партия яблок может быть использована для целей питания после предварительной выдержки на складе в течение 3-4 недель, мытья и последующей техно-

		логической (в том числе тепловой) переработки на стерилизованные и осветленные соки, мармелад или виноматериалы
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
В	2	Сформулируйте медико-социальный прогноз последствий нарушений требований указанного нормативного документа.
Э		При обработке сада пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней); нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га).
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г. Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 3

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины

К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В период с 22 по 23 августа 2022 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.22 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.22 до 8 часов 15 мин 23.08.22 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция». Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование. Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет. 22 августа 2022 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость,

		потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.22 до 15часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.22 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесями крови и слизи, упадок сил. Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение СОЭ. В 1 ночи 23.08.22 г Свиркина Н.С. вызвала скорую помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савичевых с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами. В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию. Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади. При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее: В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводилась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба , кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено мороженной и шримс , в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару.

		Данные лабораторных исследований: 1.Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены. 2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены. 4.Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus 6. Шримс варено-мороженый – V Parachemolutikus При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее: В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден. По факту нарушения санитарных правил составлен протокол, на бактериологический контроль взята проба шашлыка в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено. Лабораторная диагностика: V Parachemolutikus выделен при отсутствии другой патогенной микрофлоры из рвотных масс и промывных вод желудка $10^{4/г}$ и в продуктах питания 10^{6} -= 10^{7}\г
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки вида пищевого отравления. Дайте санитарно-эпидемиологическую оценку расследования пищевого отравления.
В	2	Сформулируйте медико-социальный прогноз последствий нарушений требований указанного нормативного документа.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 3

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные

		средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**

У		В период с 22 по 23 августа 2022 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.22 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.22 до 8 часов 15 мин 23.08.22 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция». Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование. Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет. 22 августа 2022 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость, потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.22 до 15часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.22 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесями крови и слизи, упадок сил. Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение СОЭ. В 1 ночи 23.08.22 г Свиркина Н.С. вызвала скорую помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савичевых с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами. В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию. Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое об-

		следование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади. При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее: В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводилась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба , кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено мороженной и шримс , в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1.Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены. 2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены. 4.Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus 6. Шримс варено-мороженый – V Parachemolutikus При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее: В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден. По факту нарушения санитарных правил составлен протокол, на бактериологический контроль взята проба шашлыка в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено. Лабораторная диагностика: V Parachemolutikus выделен при отсутствии другой патогенной микрофлоры из рвотных масс и промывных вод желудка $10^{4/г}$ и в продуктах питания 10^{6} -= 10^{7}\г
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки вида пищевого отравления. Дайте санитарно-эпидемиологическую оценку расследования пищевого отравления.
Э		Использован нормативный документ: Используя «Инструкцию о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135 -73 МЗ. СССР. Диагноз пищевая токсикоинфекция, поставлен правильно на основании клиники и бактериологических исследований. Факт пищевого отравления подтвержден бактериологическими исследованиями подозреваемого продукта (креветка варено-мороженная

		и шримс варено-мороженный, обнаружен V Parachemolutikus, он также обнаружен и в рвотных массах пострадавшего от пищевого отравления.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
В	2	Сформулируйте медико-социальный прогноз последствий нарушений требований указанного нормативного документа.
Э		Система санитарной очистки и уборки территории ПВР, приведенная в задаче, не согласуется с требованиями документа в пунктах 3, 6,9. Это позволяет дать неблагоприятный медико-социальный прогноз вследствие нарушений требований указанного нормативного документа.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 4

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуа-

		ций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении кондитерской «Лакомка» города Владивостока, установлено, что в кондитерском цехе № 1 «Лакомка» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом. Результаты лабораторных испытаний пирожного. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 6×106 (при норме не более 5×104); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта; – St. aureus – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г); – Патогенные микро-

		организмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта Вопросы: 1. Проведите гигиеническую оценку пестицида. 2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции, обоснуйте возможность и пути реализации партии продукции. 3. Установите нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
В		Определите документ, который должен быть использован для оценки мероприятий, по организации надзора за пищевыми предприятиями. Дайте оценку санитарному состоянию

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 4

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации

К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении кондитерской «Лакомка» города Владивостока, установлено, что в кондитерском цехе № 1 «Лакомка» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом. Результаты лабораторных испытаний пирожного. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 6×106 (при норме не более 5×104); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта; – St. aureus – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта Вопросы: 1. Проведите гигиеническую оценку пестицида. 2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции, обоснуйте возможность и пути реализации партии продукции. 3. Установите нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
В		Дайте гигиеническую оценку на предприятии. 2. Дайте оценку температурному режиму в кондитерском цехе. 3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 5. Со-

		ставьте предписание по устранению нарушений
Э		В соответствии с СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» В кондитерском цехе не соблюдается температурно-влажностный режим, в холодильной камере при температуре 10 С хранится 15 тортов. Не соблюдаются правила хранения пищевых продуктов. Отобранные для лабораторных исследований пищевые продукты не соответствуют показателям качества и безопасности по микробиологическим показателям.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 5

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований,

		исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении Кафе «Груша в шоколаде», осуществляющего деятельность по производству кулинарной продукции для предприятий общественного питания и торговых организаций установлено, что производство (цех) располагается в одноэтажном встроено-пристроенном к жилому дому помещении. Работает круглосуточно. В ассортименте блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей. Текущий ремонт производственных, складских помещений производился три года назад, облицовочная плитка на стенах, плитка на полу местами отсутствует, в производственном коридоре на стенах выбоины, стены складского помещения оклеены бумажными обоями. На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако документов, подтверждающих установление продлѐнных сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии. Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны образцы кулинарной продукции для лабораторных исследований. Результаты лабораторных испытаний супа-пюре из овощей. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 5×104 (при норме не более 5×102); – БГКП (колиформы) – обнаружено в 1,0 г продукта (не должны быть обнаружены); – E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта; – St. aureus –

		отсутствует в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки санитарного состояния предприятия. Дайте оценку производственным факторам, оценку маркировки пищевой продукции. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 5

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической

		ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении Кафе «Груша в шоколаде», осуществляющего деятельность по производству кулинарной продукции для предприятий общественного питания и торговых организаций установлено, что производство (цех) располагается в одноэтажном встроено-пристроенном к жилому дому помещении. Работает круглосуточно. В ассортименте блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей. Текущий ремонт производственных, складских помещений производился три года назад, облицовочная плитка на стенах, плитка на полу местами отсутствует, в производственном коридоре на стенах выбоины, стены складского помещения оклеены бумажными обоями. На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако документов, подтверждающих установление продлѐнных сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии. Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны образцы кулинарной продукции для лабораторных исследований. Результаты лабораторных испытаний супа-пюре из овощей. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 5×104 (при норме не более 5×102); – БГКП (колиформы) – обнаружено в 1,0 г продукта (не должны быть обнаружены); – E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта; – St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.
В		Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по организации санитарного надзора за предприятиями общественного питания. Дайте оценку полноты мероприятий по
Э		В соответствии с СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Санитарное состояние объекта не соответствует требованиям санитарного законодательства, ремонт складских и производственных помещений не проводился много лет.

		На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако документов, подтверждающих установление продлѐнных сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 6

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований,

		исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		Больная С., поступила в гастроэнтерологическое отделение с подозрением на язву желудка. Осложнение: алиментарная дистрофия 3 степени тяжести, дефицит массы тела свыше 50% (рост 158 см, масса тела – 24 кг). Жалобы при поступлении: резкая слабость, практически не позволяющую передвигаться, отсутствие аппетита и самостоятельного стула, боли и дискомфорт в области желудка, возникающий во время еды и сохраняющийся после еды около часа, кровоточивость десен при чистке зубов. Впервые стала соблюдать диету два года назад, когда масса тела составляла 56 кг. Диету соблюдала по причине периодически появляющихся диспептических расстройств, сначала из рациона исключила мясо, затем молоко и молочные продукты, хлебобулочные изделия, уменьшая постепенно и кратность приема пищи и объем съедаемой порции. Так за два года потеря массы тела составила 32 кг. Последний месяц суточный рацион больной состоял из трех ягод кураги и четырех ягод чернослива, настоянных в стакане кипящей воды, после чего больная потеряла еще четыре кг. При объективном осмотре обращали на себя внимание ярко выраженные проявления поливитаминной недостаточности – заеды в углах рта, шелушение кожных покровов с явлениями гиперкератоза на локтях с подкожными кровоизлияниями по всему телу, «малиновый», «полированный» язык, ангулярный стоматит, хейлоз. При лабораторно-инструментальном обследовании получены следующие результаты: анализ крови общий: Эр. – 4,4 х 10^{12}/л,

		Hb - 48 г/л, ЦП -0,94; Л – 6,5х 10^9/л (э -4%, п -12%, с -57%. Л – 24%, м – 3%); СОЭ – 13 мм/час. Анализ мочи общий соломенно-желтая, нейтральная, уд. Вес - 1018, прозрачная, белок – отриц.; мочевой осадок: Эр. 0-1, Л. – 1-2 в п/зрения. Биохимический анализ крови: общий белок – 52 г/л, АСТ – 16 Ед/л, АЛТ – 20 Ед/л, мочевина – 5,4 ммоль/л, калий – 4,4 мМ/л, натрий – 156 мМ/л. Рентгенологическое исследование органов грудной клетки: легочные поля прозрачные, корни расширены. Синусы свободны. ЭКГ: ЭОС не отклонена, ритм синусовый, Ч.С.С. – 75 уд. в мин. Умеренные диффузные изменения миокарда. УЗИ печени, поджелудочной железы, почек – без патологии. При аускультации тоны сердца резко приглушены. Пульс 35 уд. мин. АД – 60/25 мм. рт. ст. На электрокардиограмме признаки миокардиодистрофии. Несмотря на неоднократные беседы с больной, она категорически отказалась включать в рацион продукты повышенной биологической ценности, а традиционные продукты, несмотря на соблюдение принципов механического и химического щажения при их приготовлении, продолжали вызывать у больной, дискомфорт в области желудка, что не способствовало расширению пищевого рациона от физиотерапии больная также отказалась. Больной проводилась симптоматическая медикаментозная терапия и парентеральное питание.
В		Определите документ, который должен быть использован Приказ МЗ РФ № 330 12 08. 2003г.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 6

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую

		врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		Больная С., поступила в гастроэнтерологическое отделение с подозрением на язву желудка. Осложнение: алиментарная дистрофия 3 степени тяжести, дефицит массы тела свыше 50% (рост 158 см, масса тела – 24 кг). Жалобы при поступлении: резкая слабость, практически не позволяющую передвигаться, отсутствие аппетита и самостоятельного стула, боли и дискомфорт в области желудка, возникающий во время еды и сохраняющийся после еды около часа, кровоточивость десен при чистке зубов. Впервые стала соблюдать диету два года назад, когда масса тела составляла 56 кг. Диету соблюдала по причине периодически появляющихся диспептических расстройств, сначала из рациона исключила мясо, затем молоко и молочные продукты, хлебобулочные изделия, уменьшая постепенно и кратность приема пищи и объем съедаемой порции. Так за два года потеря массы тела составила 32 кг. Последний месяц суточный рацион больной состоял из трех ягод кураги и четырех ягод чернослива, настоянных в стакане кипящей воды, после чего больная потеряла еще четыре кг.

		При объективном осмотре обращали на себя внимание ярко выраженные проявления поливитаминной недостаточности – заеды в углах рта, шелушение кожных покровов с явлениями гиперкератоза на локтях с подкожными кровоизлияниями по всему телу, «малиновый», «полированный» язык, ангулярный стоматит, хейлоз. При лабораторно-инструментальном обследовании получены следующие результаты: анализ крови общий: Эр. – 4,4 х 10^{12}/л, Hb - 48 г/л, ЦП -0,94; Л – 6,5х 10^{9}/л (э -4%, п -12%, с -57%. Л – 24%, м – 3%); СОЭ – 13 мм/час. Анализ мочи общий соломенно-желтая, нейтральная, уд. Вес - 1018, прозрачная, белок – отриц.; мочевой осадок: Эр. 0-1, Л. – 1-2 в п/зрения. Биохимический анализ крови: общий белок – 52 г/л, АСТ – 16 Ед/л, АЛТ – 20 Ед/л, мочевина – 5,4 ммоль/л, калий – 4,4 мМ/л, натрий – 156 мМ/л. Рентгенологическое исследование органов грудной клетки: легочные поля прозрачные, корни расширены. Синусы свободны. ЭКГ: ЭОС не отклонена, ритм синусовый, Ч.С.С. – 75 уд. в мин. Умеренные диффузные изменения миокарда. УЗИ печени, поджелудочной железы, почек – без патологии. При аускультации тоны сердца резко приглушены. Пульс 35 уд. мин. АД – 60/25 мм. рт. ст. На электрокардиограмме признаки миокардиодистрофии. Несмотря на неоднократные беседы с больной, она категорически отказалась включать в рацион продукты повышенной биологической ценности, а традиционные продукты, несмотря на соблюдение принципов механического и химического щажения при их приготовлении, продолжали вызывать у больной, дискомфорт в области желудка, что не способствовало расширению пищевого рациона от физиотерапии больная также отказалась. Больной проводилась симптоматическая медикаментозная терапия и парентеральное питание.
В		Организация режима. Назначение стандартной диеты. Рекомендуемые пищевые продукты и блюда.
Э		Режим постельный Стандартная диета ОВД Общая характеристика: учитывая дефицит массы тела, с включением продуктов высокой биологической ценности с постепенным увеличением химического состава и доведением его на 1 кг массы тела по белку до 2,0. Г, жир 2,0 г, углеводы 5,0 г с общей энергоценностью 46 ккал на 1кг\ мт. На первом этапе получал парентерально водорастворимые витамины, 10% раствор альбумина 2 раза в неделю по 100 мл. для улучшения переваривания полиферментные препараты. На втором этапе потребление белка довели до 2,4 г/кг, жир 2,4 г/кг, углеводы 7,9 г/кг с энергетической ценностью 61 ккал на кг/мт.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ

О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г. Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 7

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных

		услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		При плановой санитарно-эпидемиологической экспертизе многокомпонентной БАД, установлено, что этикетка на упаковке содержит: - полное наименование БАД; - форма выпуска; - состав и количественные характеристики ингредиентов БАД; - суточная доза БАД; - основные рекомендации по употреблению; - способ употребления; - наименование и номер технических условий (ТУ); - срок годности; - № свидетельства о государственной регистрации; - фирма-изготовитель. 1) Дайте оценку полноты сведений этикетки. 2) Какое решение может быть принято управлением Роспотребнадзора?
В		Определите документ, который должен быть использован Дайте оценку полноты мероприятий МР «Инструкция о порядке расследования учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» №1135 -73

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 7

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных поня-

		тий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		При плановой санитарно-эпидемиологической экспертизе многокомпонентной БАД, установлено, что этикетка на упаковке содержит: - полное наименование БАД; - форма выпуска; - состав и количественные характеристики ингредиентов БАД; - суточная доза БАД; - основные рекомендации по употреблению; - способ употребления;

		- наименование и номер технических условий (ТУ); - срок годности; - № свидетельства о государственной регистрации; - фирма-изготовитель. 1) Дайте оценку полноты сведений этикетки. 2) Какое решение может быть принято управлением Роспотребнадзора?
В	1	1. Дайте оценку полноты сведений этикетки 2. Какое решение может быть принято Управлением Роспотребнадзора
Э		1) Сведения на этикетке БАД не являются полными. Отсутствуют следующие элементы: - указание, что БАД не является лекарственным средством; - противопоказания; - дата изготовления БАД; - условия хранения; - адрес и телефон фирмы-изготовителя; - отсутствует указание о том, что реализация БАД осуществляется через аптечную сеть и специализированные отделы магазинов. 2) Постановлением Главного санитарного врача по территории и решению суда производство данной При плановой санитарно-эпидемиологической экспертизе многокомпонентной БАД, установлено, что этикетка на упаковке содержит: - полное наименование БАД; - форма выпуска; - состав и количественные характеристики ингредиентов БАД; - суточная доза БАД; - основные рекомендации по употреблению; - способ употребления; - наименование и номер технических условий (ТУ); - срок годности; - № свидетельства о государственной регистрации; - фирма-изготовитель. БАД должно быть приостановлено до приведения содержания этикетки до необходимой полноты.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 8

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**

К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий.

		Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении индивидуального предпринимателя Крылова И.И., осуществляющего свою деятельность по оказанию услуг общественного питания в закусочной установлено, что в закусочной реализуются блины, салаты, каши, первые и вторые блюда, соусы, напитки и др. Цеховое деление на предприятии отсутствует, в горячем цехе выделены участки для приготовления теста, салатов, первых и вторых блюд, мытья кухонного инвентаря. Напротив участка для приготовления теста размещен стол выдачи готовой продукции. Температура в производственном помещении +28 °С. Хранение и нарезка хлеба осуществляются на столе в производственном коридоре. В моечной столовой посуды отсутствуют локальные вытяжные системы над моечными ваннами и посудомоечной машиной. В торговом зале размещено меню в виде светового табло и в бумажном варианте. В бумажном меню указана «Каша гречневая со сливочным маслом». Фактически на предприятие поступает масло-растительная смесь, что подтверждается товарно-сопроводительными документами: накладной и декларацией о соответствии на данный вид продукции. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пиццы, салата мясного, заправленного майонезом. Результаты лабораторных испытаний салата: Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 4×105 (при норме не более 5×104); – БГКП (колиформы) – обнаружено в 0,1 г продукта (не должно быть обнаружено); – E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта; – St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта; – Дрожжи, КОЕ/г – 100 (норма); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки санитарного состояния пищевого объекта Дайте оценку полноты мероприятий по проведению санитарного надзора.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 8

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных поня-

		тий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении индивидуального предпринимателя Крылова И.И., осуществляющего свою деятельность по оказанию услуг общественного питания в закусочной установлено, что в закусочной реализуются блины, салаты, каши, первые и вторые блюда, соусы, напитки и др. Цеховое деление на предприятии отсутствует, в горячем цехе выделены участки для приготовления теста, салатов, первых и вторых блюд, мытья кухонного инвентаря. Напротив участка для приготовления теста размещѐн стол выдачи готовой продукции. Температура в производственном помещении +28 °С. Хранение и

		нарезка хлеба осуществляются на столе в производственном коридоре. В моечной столовой посуды отсутствуют локальные вытяжные системы над моечными ваннами и посудомоечной машиной. В торговом зале размещено меню в виде светового табло и в бумажном варианте. В бумажном меню указана «Каша гречневая со сливочным маслом». Фактически на предприятие поступает масло-растительная смесь, что подтверждается товарно-сопроводительными документами: накладной и декларацией о соответствии на данный вид продукции. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пиццы, салата мясного, заправленного майонезом. Результаты лабораторных испытаний салата: Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 4×105 (при норме не более 5×104); – БГКП (колиформы) – обнаружено в 0,1 г продукта (не должно быть обнаружено); – E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта; – St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта; – Дрожжи, КОЕ/г – 100 (норма); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки предприятия общественного питания. Дайте оценку санитарному состоянию закусочной.
Э		Использован документ: « СанПиН 2.3/2,4 3990-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания». В горячем цехе выделены участки для приготовления теста, салатов, первых и вторых блюд, мытья кухонного инвентаря. Напротив, участка для приготовления теста размещѐн стол выдачи готовой продукции. Температура в производственном помещении +28 °С. Хранение и нарезка хлеба осуществляются на столе в производственном коридоре. В моечной столовой посуды отсутствуют локальные вытяжные системы над моечными ваннами и посудомоечной машиной. Отмечены грубые нарушения санитарного законодательства.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 9

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по организации жизнеобеспечения населения в случае землетрясения в субъекте РФ N. Дайте оценку полноты мероприятий по организации жизнеобеспечения населения в случае землетрясения в субъекте РФ N.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 9

Ви	Код	Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового

д		**действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		
В	1	Определите документ, который должен быть использован Дайте оценку

		полноты мероприятий по организации
Э		Использован нормативный документ: "Методические рекомендации по
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетво-рительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовле-творитель-но	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-состави-тель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 10

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных

		гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		10 августа 2021 года каретой скорой помощи был доставлен ребенок Н 12 лет, с предварительным диагнозом «Острая кишечная инфекция» в 6 часов 20 минут. Врач скорой помощи после обследования поставил предварительный диагноз «ОКИ», ребенку сделали промывание желудка и госпитализировали в инфекционное отделение городской больницы. Выписка из истории болезни: Больной Н. 12 лет поступил в инфекционное отделение Городской больницы в 6 часов 20 мин. Из анамнеза. 9 августа, утром мальчик съел порцию творога со стаканом молока и булочкой и пошел во двор играть со сверстниками. Приблизительно в 12 часов дня возвратился домой пообедать, достал из холодильника отварной рис и две сосиски, разогрел в микроволновой печи и съел. Выпил стакан сока из пакета, хранившегося в холодильнике. До двух часов смотрел телевизор и снова пошел гулять во двор. В 18 часов пришла мать с работы и позвала мальчика домой. Разогрела ужин, мальчик, отказался есть, сославшись на отсутствие аппетита. Около 21 часа появилась тошнота и однократная рвота. Мать приготовила раствор марганцево-кислого калия и промыла желудок, наступило облегчение, мальчик уснул. В 5 часов утра мальчик проснулся от режущих болей в эпигастральной области и позыв на стул. Стул был жидким и повторился несколько раз, возобновилась рвота, температура тела 38,2 ^{0}С, мать вызвала «скорую помощь». Клиника: При осмотре кожные покровы чистые, отмечается бледность и влажность, снижен тургор кожи, язык обложен, сухость во рту. Температура тела 37,2, периодические позывы на рвоту, стул жидкий светлого цвета с прожилками крови и пены. Назначено лечение. Эпидемиологический анамнез: Мальчик, за прошедшие 2 суток. принимал пищу дважды, утром около 8 часов, съел творог и булочку с молоком. В 12 часов, на обед, съел рис и 2 сосиски, которые разогрел в микроволновой печке и сок, из пакета хранившийся в холодильнике. Взяты остатки пищи из холодильника (молоко, творог, рис, сосиски, сок) и направлены на бактериологическое исследо-

		вание. Лабораторные данные: Результаты лабораторных испытаний сосиски отварной Микробиологические показатели: -КМАФАнМ , КОЕ/ г -1 $\times 10^5$ (при норме не более 1 $\times 10^3$) -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 сосиске обнаружены сальмонеллы. Молоко –патогенных микроорганизмов нет Творог – патогенных микроорганизмов нет. Рис – нет. Сок яблочный нет. Санитарно-эпидемиологическое обследование ЧП Искаков (производитель колбасной продукции), расположенное по юридическому адресу Аксаковский переулок 12. При обследовании обнаружено, 4 полутуши говядины хранятся на полу в разделочном цехе, на продукт нет ветеринарного свидетельства, мясо без клейма. Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки. Произведен отбор колбасной продукции (сосиски молочные). В отобранных пищевых продуктах обнаружена Salmonella Tifi murium.
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по расследованию пищевого отравления. Дайте оценку полноты мероприятий по расследованию пищевого отравления

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 10

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную

		медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		10 августа 2021 года каретой скорой помощи был доставлен ребенок Н 12 лет, с предварительным диагнозом «Острая кишечная инфекция» в 6 часов 20 минут. Врач скорой помощи после обследования поставил предварительный диагноз «ОКИ», ребенку сделали промывание желудка и госпитализировали в инфекционное отделение городской больницы. Выписка из истории болезни: Больной Н. 12 лет поступил в инфекционное отделение Городской больницы в 6 часов 20 мин. Из анамнеза. 9 августа, утром мальчик съел порцию творога со стаканом молока и булочкой и пошел во двор играть со сверстниками. Приблизительно в 12 часов дня возвратился домой пообедать, достал из холодильника отварной рис и две сосиски, разогрел в микроволновой печи и съел. Выпил стакан сока из пакета, хранившегося в холодильнике. До двух часов смотрел телевизор и снова пошел гулять во двор. В 18 часов пришла мать с работы и позвала мальчика домой. Разогрела ужин, мальчик, отказался есть, сославшись на отсутствие аппетита. Около 21 часа появилась тошнота и однократная рвота. Мать приготовила раствор марганцево-кислого калия и промыла желудок, наступило облегчение, мальчик уснул. В 5 часов утра мальчик проснулся от режущих болей в эпигастральной области и позыв на стул. Стул был жидким и повторился несколько раз, возобновилась рвота, температура тела 38,2 ^{0}С, мать вызвала

		«скорую помощь». Клиника: При осмотре кожные покровы чистые, отмечается бледность и влажность, снижен тургор кожи, язык обложен, сухость во рту. Температура тела 37,2, периодические позывы на рвоту, стул жидкий светлого цвета с прожилками крови и пены. Назначено лечение. Эпидемиологический анамнез: Мальчик, за прошедшие 2 суток. принимал пищу дважды, утром около 8 часов, съел творог и булочку с молоком. В 12 часов, на обед, съел рис и 2 сосиски, которые разогрел в микроволновой печке и сок, из пакета хранившийся в холодильнике. Взяты остатки пищи из холодильника (молоко, творог, рис, сосиски, сок) и направлены на бактериологическое исследование. Лабораторные данные: Результаты лабораторных испытаний сосиски отварной Микробиологические показатели: -КМАФАнМ , КОЕ/ г -1 $\times 10^5$ (при норме не более 1 $\times 10^3$) -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 сосиске обнаружены сальмонеллы. Молоко –патогенных микроорганизмов нет Творог – патогенных микроорганизмов нет. Рис – нет. Сок яблочный нет. Санитарно-эпидемиологическое обследование ЧП Искаков (производитель колбасной продукции), расположенное по юридическому адресу Аксаковский переулок 12. При обследовании обнаружено, 4 полутуши говядины хранятся на полу в разделочном цехе, на продукт нет ветеринарного свидетельства, мясо без клейма. Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки. Произведен отбор колбасной продукции (сосиски молочные). В отобранных пищевых продуктах обнаружена Salmonella Tifi murium.
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по расследованию пищевого отравления. Дайте оценку полноты мероприятий по расследованию пищевого отравления. Определите санитарные нарушения на предприятии послужившим причиной пищевого отравления
Э		Использован документ МР «Инструкция о порядке расследования учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» №1135 -73 Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки.

		Произведен отбор колбасной продукции (сосиски молочные). В отобранных пищевых продуктах обнаружена Salmonella Tifi murium.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся дает краткий ответ с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может сформулировать ответ
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	А.Г.Саенко

Ситуационная задача по гигиене № 11

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
	32.05.01	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных

		гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В период с 22 по 23 августа 2022 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.22 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.22 до 8 часов 15 мин 23.08.22 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция». Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование. Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет. 22 августа 2022 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость, потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.22 до 15часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.22 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесями крови и слизи, упадок сил. Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение

		СОЭ. В 1 ночи 23.08.22 г Свиркина Н.С. вызвала скорую помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савичевых с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами. В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию. Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади. При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее: В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводилась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба , кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено мороженной и шримс , в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1.Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены. 2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены. 4.Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus 6. Шримс варено-мороженый – V Parachemolutikus При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее: В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден. По факту нарушения санитарных правил составлен протокол, на бактериологический контроль взята проба шашлыка в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено. Лабораторная диагностика: V Parachemolutikus выделен при отсутствии другой патогенной микрофлоры из рвотных масс и промывных вод желудка $10^{4/г}$ и в продуктах питания 10^{6} -= 10^{7}\г
В	1	Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по расследованию пищевого отравления. Дайте оценку полноты мероприятий по расследованию пищевого отравления. Определите санитарные нарушения на предприятии послужившим причиной пищевого отравления

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 11

Вид	Код	Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий **Трудовые действия** Проведение эпидемиологической и гигиенической оценки факторов среды обитания. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В период с 22 по 23 августа 2022 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и

		тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.22 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.22 до 8 часов 15 мин 23.08.22 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция». Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование. Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет. 22 августа 2022 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость, потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.22 до 15часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.22 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесями крови и слизи, упадок сил. Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение СОЭ. В 1 ночи 23.08.22 г Свиркина Н.С. вызвала скорую помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савичевых с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами. В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию. Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади. При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее: В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводи-

		лась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба , кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено мороженной и шримс , в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1.Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены. 2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены. 4.Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus 6. Шримс варено-мороженый – V Parachemolutikus При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее: В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден. По факту нарушения санитарных правил составлен протокол, на бактериологический контроль взята проба шашлыка в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено. Лабораторная диагностика: V Parachemolutikus выделен при отсутствии другой патогенной микрофлоры из рвотных масс и промывных вод желудка $10^{4/г}$ и в продуктах питания 10^{6} -= 10^{7}\г
В		Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по расследованию пищевого отравления. Дайте оценку полноты мероприятий по расследованию пищевого отравления. Определите санитарные нарушения на предприятии послужившим причиной пищевого отравления
Э		Использован документ МР «Инструкция о порядке расследования учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» №1135 -73 Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки. Произведен отбор продукции (шримс, креветка). В отобранных пищевых продуктах обнаружена V Parachemolutikus.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ на определение данного показателя
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан верный ответ в кратком изложении; для оценки «удовлетворительно»: обучающийся может провести определение данного показателя с помощью уточняющих вопросов преподавателя
Р0	неудовлетворительно	Обучающийся не может провести определение данного показателя
О	Итоговая оценка	
А	Автор-состави-	А.Г. Саенко

	тель	
В	1	Объясните назначение, устройство, характеристики, условия эксплуатации средства измерения и отбора проб к работе. Изложите принцип действия и порядок работы со средством измерения и отбора проб. Подготовьте средство измерения и отбора проб к работе. Изложите порядок работы. Проведете измерение. Представьте корректную оценку полученных результатов измерений. Заполните протокол результатов измерения и отбора проб.

Чек - лист к заданию

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	**32.05.01**	**Медико-профилактическое дело**
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	ОПК-1	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-5	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-7	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-8	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ОПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
К	ПК-1	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-3	Способностью и готовностью к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований.
К	ПК-7	Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.
К	ПК-18.	Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг

Ф	А/04.7	Проведение профилактических мероприятий, в том числе санитарно-просветительной работы, среди детей и их родителей **Трудовые действия** Проведение санитарно-просветительной работы среди детей, их родителей (законных представителей) и лиц, осуществляющих уход за ребенком. Формирование у детей, их родителей (законных представителей) и лиц, осуществляющих уход за ребенком, элементов здорового образа жизни.
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ ПЕРЕЧНЕМ РЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЯ И ОТБОРА ПРОБ В САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЯХ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		В период с 22 по 23 августа 2022 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.22 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.22 до 8 часов 15 мин 23.08.22 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция». Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование. Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет. 22 августа 2022 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость, потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.22 до 15часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.22 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесями крови и слизи, упадок сил. Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение СОЭ. В 1 ночи 23.08.22 г Свиркина Н.С. вызвала скорую помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савичевых с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами.

		В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию. Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади. При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее: В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводилась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба , кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено мороженной и шримс , в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару. Данные лабораторных исследований: 1.Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены. 2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены. 4.Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены 5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus 6. Шримс варено-мороженый – V Parachemolutikus При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее: В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден.
В		Определите документ, который должен быть использован для оценки плана мероприятий по расследованию пищевого отравления. Дайте оценку полноты мероприятий по расследованию пищевого отравления. Определите санитарные нарушения на предприятии послужившим причиной пищевого отравления
Э		Использован документ МР «Инструкция о порядке расследования учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» №1135 -73 Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки. Произведен отбор продукции (шримс, креветка). В отобранных пищевых продуктах обнаружена V Parachemolutikus.
Р2	отлично	Получен подробный ответ на все поставленные вопросы.
Р1	Хорошо/удовлетворительно	Хорошо: допущена ошибка по одному из пунктов вопроса Удовлетворительно: допущено 2 ошибки по пунктам вопроса

Р0	неудовле-творитель-но	допущено более 2 ошибок по пунктам вопроса.
О	Итоговая оценка	
А	Автор-состави-тель	А.Г.Саенко