

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Семенов Юрий Алексеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.02.2026 14:27:08
Уникальный программный ключ:
7ee61f7810e60557bee49df655173820157a6d87

Приложение к РПД

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

Кафедра гигиены и медицины труда

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности,
А.А. Ушаков



**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Уровень высшего образования: специалитет

Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г. Екатеринбург
2025 год

Фонд оценочных средств дисциплины «Гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитет), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 552, и с учетом требований профессионального стандарта 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. №399н.

Фонд оценочных средств составлен:

Сутункова М.П, д.м.н.доцент, заведующий кафедрой гигиены и медицины труда
Рыжкова И.А., старший преподаватель кафедры гигиены и медицины труда

Фонд оценочных средств рецензирован руководителем отдела организации медицины труда ФБУН «ЕМНЦ ПОЗРПП» Роспотребнадзора, к.м.н. Газимовой В.Г.

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры гигиены и медицины труда 22 мая 2025 г. (протокол №7).

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело 29 мая 2025 г. (протокол № 5).

1) Кодификатор результатов обучения по дисциплине

Кодификатор результатов обучения

Наименование категории (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины			Методы оценивания результатов освоения дисциплины
					Знания	Умения	Навыки	
Научная и организационная деятельность	ОПК-11. Способен подготовить и применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию, а также нормативные правовые акты в системе здравоохранения	11.1 Умеет осуществлять информационный поиск и отбор научной, нормативно-правовой и организационно-распорядительной документации в соответствие с заданными целями, их анализ и применение для решения профессиональных задач 11.2 Осуществляет подготовку информационно-аналитических материалов и справок, в т.ч. для публичного представления результатов научной работы	-	ДМ1: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4, ДЕ5, ДЕ6. ДМ2: ДЕ1 ДЕ2 ДЕ3, ДЕ4, ДЕ5, ДЕ6, ДЕ7. ДМ3: ДЕ1, ДЕ2 ДМ4: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4 ДМ5: ДЕ1 ДМ6: ДЕ1,	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека;	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения	Устный ответ Выполнение задания тестирование

		(доклад, тезисы, статья) 11.3 Умеет применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию для решения задач профессиональной деятельности		ДЕ2, ДЕ 3, ДЕ 4. ДМ7: ДЕ1 ДМ8: ДЕ1 ДМ 9				
Профилактический	ПК-4. Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	ИД-1ПК-4 Обоснование, разработка, оценка полноты и достаточности плана профилактических мероприятий для различных контингентов населения, в организациях различного типа ИД-4ПКО-4 Оценка эффективности медико-профилактических мероприятий	А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ДМ1: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4, ДЕ 5, ДЕ6. ДМ2: ДЕ 1 ДЕ 2 ДЕ3, ДЕ 4, ДЕ5, ДЕ6, ДЕ7. ДМ3: ДЕ1, ДЕ2 ДМ4: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4 ДМ5: ДЕ1 ДМ6:	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм - Основные принципы построения здорового образа жизни - Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противозидемических	- Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей - Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности	Обследование территорий, зданий, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг -Отбор образцов (проб) продукции,	Устный ответ Выполнение задания тестирования

				<p>ДЕ1, ДЕ2, ДЕ 3, ДЕ 4. ДМ7: ДЕ1 ДМ8: ДЕ1 ДМ9</p>	<p>мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест</p>	<p>- Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду - Работать с научной и справочной литературой</p>	<p>объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний -Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) исследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда - Составление акта проверки</p>	
<p>Диагностический</p>	<p>ПК-6. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований,</p>	<p>ИД-1ПК-6 Изучение факторов среды обитания человека, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг с использованием методов санитарного</p>	<p>А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиоло</p>	<p>ДМ2: ДЕ 1 ДЕ 2 ДЕ3, ДЕ 4, ДЕ5, ДЕ6, ДЕ7. ДМ3: ДЕ1, ДЕ2</p>	<p>Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Принципы организации профилактических</p>	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия</p>	<p>обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным</p>	<p>Устный ответ Выполнение задания тестирования</p>

	<p>исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения</p>	<p>описания, анализ различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценка установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и прогноз влияния на здоровье человека (население) ИД-3ПК-6 Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима) ИД-6ПК-6 Оформление по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и иных видов оценок документов (акт</p>	<p>гического благополучия населения и защиты прав потребителей В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, испытаний и иных видов оценок</p>	<p>ДМ4: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4 ДМ5: ДЕ1 ДМ6: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ 3, ДЕ 4. ДМ7: ДЕ1 ДМ8: ДЕ1 ДМ 9</p>	<p>мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм - Основные принципы построения здорового образа жизни - Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест</p>	<p>населения, защиты прав потребителей- Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей -Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности - Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований -Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду - Работать с научной и справочной литературой</p>	<p>предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых ими товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг -Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний -Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) исследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с</p>	
--	---	--	--	---	--	--	---	--

		отбора проб, протокол исследования, акт обследования, экспертное заключение, санитарная характеристика условий труда, акт расследования профессионального заболевания, карта специальной оценки условий труда) выявленных нарушений требований законодательства, оформление процессуальных документов					фактами причинения вреда - Составление акта проверки	
Организационно-управленческий	ПК-8. Способность и готовность к применению и обеспечению федерального государственного надзора в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в т.ч. к участию в организации и	ИД-2ПК-8 Владение алгоритмом проведения проверок, оформление процессуальных документов ИД-3ПК-8 Владение алгоритмом проведения административных расследований и оформление процессуальных документов ИД-4ПК-8 Владение алгоритмом применения административных	А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ДМ4: ДЕ1. ДМ7: ДЕ1 ДМ8: ДЕ1 ДМ 9	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм - Основные принципы построения здорового образа жизни	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей - Пользоваться	бследование территорий, зданий, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им	Устный ответ Выполнение задания тестирования

	<p>проведении мероприятий по контролю, проверок соблюдения требований действующего законодательства, административных расследований; к применению мер пресечения и привлечению к административной ответственности за выявленные нарушения требований законодательства; к оценке причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; к оценке предотвращенного ущерба в результате действий по пресечению нарушений</p>	<p>мер по результатам выявленных нарушений требований законодательства, оформление процессуальных документов</p>			<p>-Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест</p>	<p>набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности - Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду - Работать с научной и справочной литературой</p>	<p>товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг -Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний -Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) исследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда -Составление акта проверки</p>	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

	обязательных требований и (или) устранению последствий таких нарушений							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2)Аттестационные материалы

2.1.Тестовые задания:

В рамках аттестации обучающемуся предлагается ответить на вопросы базового, повышенного и высокого уровня сложности. В каждом пуле тестовых вопросов используются открытые (с развернутым ответом), закрытые (на установление последовательности, на установление соответствия) и комбинированные (с выбором одного ответа и обоснования выбора) типы заданий.

Примеры тестовых заданий:

ПК -4

Базовый уровень ИД-1

1. Ведущей концепцией рационального питания в России является :

1. раздельного питания
2. сбалансированного питания
3. вегетарианства
4. адекватного питания
5. сыроедения

Правильный ответ: 3

2. Установите соответствие калорического индекса и нутриента:

- 4 ккал Белки
- 5 ккал -----
- 9 ккал Жиры

Правильные ответы: 1,3

3. Дайте краткий ответ на вопрос: перечислите незаменимые аминокислоты

Правильный ответ: гистидин, изолейн, лейцин, лизин, метионин, фенилаланин, триптофан, валин, тирозин

Базовый уровень ИД-4

4. В основе теории сбалансированного питания лежит правильное соотношение между:

1. белками, жирами, углеводами
2. белками и жирами
3. жирами и углеводами
4. незаменимыми аминокислотами
5. сбалансированностью химического состава пищи и ее усвоением

Правильные ответы: 5

5. Установите соответствие :% от суточного потребления - нутриент :

1. 12-14 Белки
2. 45%
3. 30 Жиры
4. 26-68 Углеводы

Правильный ответ: 1,3,4

6. Дайте краткий ответ на вопрос: Это биологически активное соединение, выделенное из сока белокочанной капусты, обладающее противовоспалительным действием

Ответ: метилметионинсульфоний

Повышенный уровень ИД-1

7. Основными принципами рационального питания являются:

1. удовлетворение желаний человека в пище
2. удовлетворение потребности в незаменимых факторах питания
3. соблюдение режима питания
4. удовлетворение потребности в основных пищевых веществах
5. удовлетворение потребности во всех пищевых веществах, энергии, соблюдение режима питания

Правильный ответ: 5

8. Установите соответствие: витамин – симптом дефицита

1. Витамин А - гемералопия
2. Витамин С - кровоточивость десен
3. Витамин В1 – неврологические нарушения
4. Витамин РР - деменция, дерматит, диарея

Правильный ответ: 1,2,3,4

9. Дайте краткий ответ на вопрос: Уточненная физиологическая потребность в витамине Д для взрослых:

Правильный ответ: 600 МЕ или 15 мкг

Повышенный уровень ИД-4

10. Какое определение точнее всего характеризует теорию рационального питания:

1. питание в соответствии с реальными потребностями человека, обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ.
2. питание по специальным рационам
3. питание в соответствии с состоянием здоровья человека
4. питание, обеспечивающее организм эссенциальными веществами
5. питание, обеспечивающее оптимальный пищевой статус

Правильный ответ: 1

11. Установите соответствие: витамин – пищевой источник

1. крупа – В1
2. говядина – В12
3. овощи - С

Правильный ответ: 1,2,3

12. Дайте краткий ответ на вопрос: Какие показатели характеризуют биологическую ценность белков?

Ответ: аминокислотный скор, показатель ЧУБ, КЭБ

Высокий уровень ИД-1

13. Основные источники рибофлавина в питании:

1. Крупа
2. Творог
3. Говядина
4. Печень
5. Овощи
6. Яйца

Правильный ответ: 2,3,4,5

14. Установите соответствие : физиологические функции - витамин:

1. Нормализует функцию зрения – В2
2. Участвует в превращениях ацетилхолина - В1
3. Участвует в синтезе коллагена – С
4. Участвует в синтезе костной ткани- К

Правильный ответ: 1,2,3

15. Дайте краткий ответ на вопрос: Синдромом Пламмера — Винсона возникает при дефиците в организме:

Ответ: Железо

Высокий уровень ИД-4

16.Пернициозная анемия развивается в результате дефицита витамина:

- 1.С
- 2.В
- 3.В5
- 4.В6
- 5.В12

Правильный ответ: 5

17. Установите соответствие: ЛПР – профессиональная вредность

1. ЛПР 1 – работа при контакте с радионуклидами
2. ЛПР 2 - предназначен для работников, занятых на производстве серной и азотной кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора
3. ЛПР 3- 3 предназначенный для профессий, контактирующих с неорганическими соединениями свинца
4. ЛПР 4 - предназначен для рабочих и служащих, занятых в производстве нитро- и аминсоединений бензола

Правильный ответ:и1,2,3,4

18. Дайте краткий ответ на вопрос: Функции минеральных веществ в организме:

- Правильный ответ: 1 Поддержание кислотно- щелочного равновесия
- 2.Регуляция водно- солевого обмена
 - 3.Осуществляют работу каналов активного трансмембранного переноса
 - 4.Энергетическая функция
 - 5.Структурная функция

ПК 4

Базовый уровень ИД -1

1.Какие белки мяса отличаются высокой биологической ценностью и бездефицитным набором аминокислот:

- 1.эластин
- 2.миозин
- 3.коллаген
- 4.миоген
- 5.актин

2. Установите соответствие; Гельминтоз человека - употреблением зараженного мяса

- 1.дифиллоботриоз
- 2.тениоз - свинина
3. тениаринхоз – говядина

Правильные ответы: 2,3

3. Дайте краткий ответ на вопрос: Нитрит натрия добавляют в колбасу в качестве :

Ответ: фиксатора окраски

Повышенный уровень ИД -1

4. Добавление льда и снега при измельчение мяса необходимо для:

1. Увеличение объема фарша
2. Для снижения температуры в куттере во время измельчения
3. Для придания фаршу сочности

Правильные ответы: 2

5. Установите соответствие: Биологическая ценность белка – вид зерновых продуктов составляет:

- 1.80% - соевый гидрализат
2. 60% - злаковые культуры
3. 90% -

Правильный ответ: 1,2

6. Дайте краткий ответ на вопрос: Что определяет тугоплавкость животных жиров:

Правильный ответ: Высокое содержание насыщенных жиров

Высокий уровень ИД 1

7.К искусственным колбасным оболочкам не относится :

- 1.Кишечная
- 2.Белкозин
- 3.Целлофан
- 4.Кутизин
- 5.Вольфен

Правильный ответ: 1

8. Установите соответствие: Процент выхода муки и ее сорт

1. 10 % выхода – крупчатка
2. 25 % выхода – высший сорт
- 3.75 % выхода – 1 сорт
- 4.85 % выходв – 2 сорт
- 5.95 % выхода – обойная
6. 100 % выхода ----

Правильные ответы : 1,2,3,4,5

9. Дайте краткий ответ на вопрос: Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать г/ кг

Правильный ответ: 50

Базовый уровень ИД -4

10. В зерновых продуктах в основном содержатся:

- 1.сахара
- 2.крахмал
- 3.гликоген
- 4.пектин
- 5.клетчатка

Правильный ответ: 2

11. Установите соответствие: между сроком годности яиц и категорией

- 7 дней – диетическое яйцо
- 25 дней – столовое яйцо
- 35 дней –

12. Дайте краткий ответ на вопрос: Какими сорными растениями, содержащими токсины, может быть загрязнено зерно

Правильный ответ: 1. горчак

2. софора
- 3.термопсис
- 4.куколь
5. вязель
6. триходесма
7. гелиотроп

Повышенный уровень ИД- 4

13.К белкам муки относятся:

- 1.Глиадин
- 2.Глобулин
- 3.Эластин
- 4.Глютенин
- 5.Кератин

Правильный ответ: 1

14. Установите соответствие между пористостью хлеба и сортом хлеба

- 1.32% ----
- 2.65% - 2 сорт
- 3.68% - 1 сорт
- 4.72% - высший сорт

Правильные ответы: 2,3,4

15. Дайте краткий ответ на вопрос: К дефектам хлебного мякиша относят

- Правильный ответ: 1.Непромес
2.Неравномерная пористость
3.Непрпеченный мякиш

Высокий уровень ИД-4

16.Наибольшую эпидемиологическую опасность имеют:

- 1.Изделия с белково – сбивным кремом
- 2.Изделия с масляным кремом
- 3.Изделия с заварным кремом
- 4.Изделия со сливочным кремом

Правильный ответ:

17. Установите соответствие между содержанием белка и продуктом

- 1.9-16% - мука, хлеб
- 2.2-3% - молоко
- 3.20% - мясо
4. 40% - -

Правильный ответ: 1,2,3

18. Дайте краткий ответ на вопрос: Какие полиненасыщенные жирные кислоты содержатся только в рыбе?

Ответ: эйкозопентоеновая и докозогексаеновая

ПК -6

Базовый уровень ИД 1

1.Пороки яиц

- 1.красюк
2. тумак
- 3.синюшное яйцо
- 4.миражное яйцо
- 5.манежное яйцо

Правильный ответ: 1,2,4,3

2. Установите последовательность технологического процесса: Яйцебитня, включает в себя следующие помещения:

- 1.Для хранения и распаковки яиц
- 3.Для мойки и дезинфекции
- 5.Для получения яичной массы

Правильный ответ: 1,2,3

3. Дайте краткий ответ на вопрос: Условия допуска к работе работников кремовых цехов кондитерских предприятий к работе:

Правильный ответ: результаты предварительного и периодического медицинского осмотра в личной медицинской книжке, осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи и инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал.

Базовый уровень ИД-3

1. Показатели эффективности пастеризации молока:

1. КМАФАМ
2. коли-титр (БГКП)
3. проба на фосфатазу
4. проба на пероксидазу
5. кислотность

Правильный ответ: 1,2,3

2. Рыба может быть причиной возникновения:

1. описторхоза
2. трихинеллеза
3. дифиллоботриоза
4. эхинококкоза
5. аскаридоза

Правильный ответ: 1,3

3. Дайте короткий ответ на вопрос: Температура внутри рыбных кулинарных изделий непосредственно после тепловой обработки должна быть не ниже:

Правильный ответ: 1.80°C

Повышенный уровень ИД-3

4. Пастеризация молока считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек (БГКП)

1. в 3 см³;
2. в 6 см³;
3. в 8 см³
4. в 10 см³

Правильный ответ: 4

5. Установите последовательность действий при разделке туши

1. Нутровка
2. Обескровливание
3. Забеловка
4. Снятие шкуры

Правильный ответ: 2,3,4,1

6. Дайте краткий ответ на вопрос: Метод проверки бактериального загрязнения непастеризованного молока, поступающего на молокозавод:

Правильный ответ: Редуктазная проба (проба с Резазурином)

Высокий уровень ИД-3

7. К термической обработке колбас относят :

1. обжарка
2. варка
3. копчение
4. осадка
5. формовка

Правильный ответ: 1,2

8. Установите последовательность: Этапы технологического процесса изготовления колбас включают:

1. Подготовка сырья
2. Измельчение
3. Обвалка
4. Формовка
5. Жировка
6. Куттирование
7. Осадка
8. Варка
9. Охлаждение

Правильный ответ: 1,3,5,2,6,4,7,8,9

9. Дайте краткий ответ на вопрос: Яичная масса для приготовления крема должна храниться сколько часов:

Правильный ответ: Не более 8 часов при $t = 2-6 \text{ }^{\circ}\text{C}$

Базовый уровень ИД-6

1. Заключение по партии свинины, пораженной трихинеллезом:

1. признать пригодной для целей питания без ограничений
2. признать условно годной для питания после обезвреживания
3. признать непригодной для питания

Правильный ответ: 3

2. Сырье и готовые продукты следует хранить:

1. в отдельных холодильных камерах
2. допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства
3. сырье и готовые продукты хранят в одной холодильной камере, при условии соблюдения сроков хранения и температурного режима

Правильный ответ: 3

3. Дайте краткий ответ на вопрос: Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов обосновываются и устанавливаются кем?

Правильный ответ: Изготовителем(производителем) пищевой продукции

Повышенный уровень ИД-6

4. Заключение по партии мяса животных, больных сибирской язвой:

1. не годно для питания, подлежит технической утилизации
2. не годно для питания, подлежит уничтожению
3. не годно для питания, подлежит списанию на корм скоту
4. условно годно после тщательной тепловой обработки

Правильный ответ: 2

5. Установите соответствие между степенью влажности овсяной муки и заключением по ее использованию:

1. 30% - утилизация, при неудовлетворительных результатах экспертизы
2. 15% - использование без ограничений
3. 80% ----

Правильный ответ: 1,2

6. Установите последовательность технологического процесса на предприятии общественного питания:

1. складские помещения
2. загрузочная
3. раздаточная

4. горячий цех
 5. заготовочный цех
- Правильный ответ: 2,1,5,4,3

Высокий уровень ИД – 6

7.Партию пшеничного хлеба с липким, тёмным мякишем и запахом валерианы или гниющих фруктов:

1. списать на технологическую переработку
2. списать на корм животн
3. утилизировать
4. может быть реализована без ограничений

Правильный ответ: 3

8. Установите последовательность действий : Мероприятия по обеспечению доброкачественности рыбы как продукта питания:

1. немедленное охлаждение после улова
2. добыча рыбы в эпидемиологически благополучных водоемах
3. поддержание холодового режима на всем пути продвижения к потребителю
4. правильная дефростация рыбы
5. обескровливание

Правильный ответ: 2,5,1,3,4

9 Дайте краткий ответ на вопрос: Основным источником возбудителей стафилококковых токсикозов является:

Ответ: Человек , больной респираторной патологией , с гнойничковыми заболеваниями рук, здоровый бактерионоситель, животные (больные маститом коровы)

ПК-8

Базовый уровень ИД-2

1. Назовите 2 основные документа, регламентирующих деятельность Роспотребнадзора

- 1.ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2. ФЗ № 248 от 30.07.2020г.
- 3.ФЗ № 109-ФЗ от 19.07.1997г.
4. ФЗ № 148 02.07. 2013 г.
- 5.ФЗ №N 29-ФЗ2.01.2000г.

Правильные ответы:и1,2

2.Санитарный врач проводит расследование пищевого отравления:

- 1.после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи
- 2.немедленно после получения экстренного извещения
- 3.с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня
- 4.в течение 3-х суток после получения экстренного извещения

Правильные ответы:2

3. Дайте краткий ответ на вопрос: Без взаимодействия с контролируемым лицом проводятся следующие контрольные (надзорные) мероприятия:

Правильный ответ:

- 1) наблюдение за соблюдением обязательных требований;
- 2) выездное обследование

Повышенный уровень ИД-2

4. Дайте краткий ответ на вопрос: Без взаимодействия с контролируемым лицом проводятся следующие контрольные (надзорные) мероприятия:

Правильный ответ:

1) наблюдение за соблюдением обязательных требований;

2) выездное обследование

5. В течение какого времени медицинский работник, поставивший диагноз пищевое отравление должен передать экстренное извещение в ТО Роспотребнадзора:

1. 2 часа

2. 3 часа

3. 12 часов

4. 24 часа

5. 48 часов

Правильный ответ: 3

Высокий уровень ИД-2

6. Основания для проведения контрольных (надзорных) мероприятий

1. наличие у контрольного (надзорного) органа сведений о причинении вреда (ущерба) или об угрозе причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям либо выявление соответствия объекта контроля параметрам, утвержденным индикаторами риска нарушения обязательных требований, или отклонения объекта контроля от таких параметров;

2. наступление сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий;

3. поручение Президента Российской Федерации, поручение Правительства Российской Федерации о проведении контрольных (надзорных) мероприятий в отношении конкретных контролируемых лиц;

4. требование прокурора о проведении контрольного (надзорного) мероприятия в рамках надзора за исполнением законов, соблюдением прав и свобод человека и гражданина по поступившим в органы прокуратуры материалам и обращениям;

5. истечение срока исполнения решения контрольного (надзорного) органа об устранении выявленного нарушения

6. наступление события, указанного в программе проверок, если федеральным законом о виде контроля установлено, что контрольные (надзорные) мероприятия проводятся на основании программы проверок.

7. поручение руководителя Роспотребнадзора о проведении контрольных (надзорных) мероприятий в отношении конкретных контролируемых лиц;

Правильный ответ: 1,2,3,4,5,6

7. Дайте краткий ответ на вопрос: Взаимодействие с контролируемым лицом осуществляется при проведении следующих контрольных (надзорных) мероприятий:

Правильный ответ:

1) контрольная закупка;

2) мониторинговая закупка;

3) выборочный контроль;

4) инспекционный визит;

5) рейдовый осмотр;

6) документарная проверка;

7) выездная проверка.

Базовый уровень ИД-3

1. Является ли основанием для внеплановых проверок требование прокурора о проведении контрольного (надзорного) мероприятия в рамках надзора за исполнением законов, соблюдением прав и свобод человека и гражданина по поступившим в органы прокуратуры материалам и обращениям;

1. верно

2. неверно

Правильный ответ: 1

2. Установите последовательность: Порядок проведения экспертизы

- 1) изучение информации о продуктах;
- 2) общий осмотр партии продуктов;
- 3) органолептическое исследование
- 4) отбор образцов для исследования
- 5) лабораторное исследование;
- 6) обобщение материалов экспертизы;
- 7) подготовка и оформление заключения.

Правильный ответ: 1,2,3,4,5,6,7

Повышенный уровень ИД- 3

4. Контрольные (надзорные) мероприятия, за исключением контрольных (надзорных) мероприятий без взаимодействия, могут проводиться на плановой и внеплановой основе только путем совершения инспектором и лицами, привлекаемыми к проведению контрольного (надзорного) мероприятия, следующих контрольных (надзорных) действий:

- 1.осмотр;
- 2.досмотр;
- 3.опрос;
4. получение письменных объяснений;
5. истребование документов;
6. отбор проб (образцов);
7. инструментальное обследование;
8. испытание;
9. экспертиза;
10. эксперимент.
11. исследование

Правильный ответ: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.

5. Дайте краткий ответ на вопрос: Экспертиза может проводится в ходе следующих контрольных(надзорных) мероприятий:

- Правильный ответ: 1) мониторинговая закупка
2) выборочный контроль
3) рейдовый осмотр
4) документарная проверка
5) выездная проверка

Высокий уровень ИД-3

6. Может ли экспертиза пищевых продуктов проводится в ходе контрольной закупки

1. Верно
2. Неверно

Правильный ответ: 2

7. Установите соответствие:

1. Однородная партия – пищевой продукт одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленный одним предприятием, предназначенный к одновременной сдаче, приёмке, осмотру и качественной оценке.
2. Единица упаковки – тара, в которой находится расфасованные (например, ящик с консервами) или не расфасованные (например, бочка с маслом) пищевые продукты. Единица расфасовки – это тара, в которой непосредственно находится продукт (например, пакет, коробка, бутылка, банка и т.п.).

- 3.Выборка – определенное количество пищевых продуктов, отбираемое за один приём от каждой единицы упаковки для составления исходного образца.
- 4.Исходный образец – совокупность определенных выборок, отобранных от одной партии. Средний образец – часть исходного образца выделенного и подготовленного соответствующим образом для проведения лабораторного исследования.
- 5.Проба – часть среднего образца выделенного и подготовленного соответствующим образом для проведения лабораторного исследования.
- 6.Навеска – часть пробы, выделенная для определения отдельных показателей. Правила составления исходного и среднего образца при исследовании партии продуктов на соответствие показателям стандарта.

Правильный ответ: 1,2,3,4,5,6,

8. Дайте краткий ответ на вопрос Каким образом планируются плановые контрольные (надзорные мероприятия):

Правильный ответ: Плановые контрольные (надзорные) мероприятия проводятся на основании плана проведения плановых контрольных (надзорных) мероприятий на очередной календарный год, формируемого надзорным органом и подлежащего согласованию с органами прокуратуры.

Базовый уровень ИД-4

1.Дайте краткий ответ на вопрос: Какой ФЗ регламентирует деятельность Роспотребнадзора:

Правильный ответ: Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 N 248-ФЗ

2. Что должен составить специалист Роспотребнадзора при выявлении нарушений на объекте:

1. Предписание об устранении выявленных нарушений.
2. Протокол об административном правонарушении.
3. Поручение о проведении экспертизы
4. Распоряжение об устранении выявленных нарушений

Правильный ответ: 1,2

3. Установите соответствие :Медицинские работники при подозрении на пищевое отравление или инфекционное заболевание обязан информировать ТО Роспотребнадзора

- 1.сообщить по телефону - в течение 2 часов
- 2.подать экстренное извещение в течении – в течение 12 часов
- 4.подать экстренное извещение - в течении 24 часов
- 5.сообщить по телефону – немедленно

Правильные ответы: 1,2

Повышенный уровень ИД-4

4.Регистрация и учет пищевых отравлений

- 1.каждый случай пищевого отравления, подтвержденный расследованием, подлежит строгому учету
- 2.регистрация производится в специальных пронумерованных, пронумерованных журналах, скрепленных печатью учреждения
- 3.регистрация в журнале производится на основании экстренных извещений, актов расследования
- 4.только случаи пищевых отравлений, связанное с продукцией предприятия общественного питания с числом пострадавших 5 и более человек

Правильный ответ: 1,2,3

5. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов влечет наложение административного штрафа

1. По статье КоАП РФ 14.43
2. По статье КоАП РФ 14.44
3. По статье КоАП РФ 14.42
4. По статье КоАП РФ 6.6

Правильный ответ: 1

6. Дайте краткий ответ на вопрос: Назовите статью ФЗ № 52 : Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Правильный ответ : статья 17

Высокий уровень ИД- 4

7.ТО Роспотребнадзора информирует Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в виде внеочередное донесение о возникновении чрезвычайной ситуации в следующих случаях: {

- 1.пищевое отравление, связанное с продукцией предприятия общественного питания с числом пострадавших 5 и более человек
- 2.о каждом случае пищевого отравления, связанного с продукцией предприятия общественного питания
- 3.отравление грибами с числом пострадавших 3 и более человек
- 4.отравления, обусловленные воздействием химических веществ (пестициды и т.п.)
- 5 Приостановление реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, пищевых добавок, а также материалов, контактировавших с продовольствием, в случаях их отгрузки за пределы данного региона.

Правильный ответ: 1,3,4,5,

8. Дайте краткий ответ на вопрос: Дайте определение понятию экспертиза пищевых продуктов

Правильный ответ: Экспертиза пищевых продуктов – это исследование, проводимое компетентным лицом (экспертом) с целью установления соответствия пищевых продуктов нормативным документам (например ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТу и т.п). Экспертизу пищевых продуктов осуществляет отдел экспертиз, связанных с питанием населения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов, то есть их гигиенической оценки, является выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность продуктов для здоровья человека

9. Установите соответствие

1. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства – статья 15 ФЗ №52
2. . Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения – статья 17 ФЗ№52
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения статья 20ФЗ№52

Правильный ответ: 1,2

Методика оценивания: Тестовые задания применяются для текущего контроля знаний студентов. Тестовые задания формируются случайным образом из банка тестов. Оценка ставится в баллах от 3 до 5 в соответствии с числом правильных ответов. Менее 70% правильных ответов – не зачет, от 70% до менее 80% –

3 балла, от 80% до менее 90% – 4 балла, от 90% до 100% – 5балл

2.2 Примеры ситуационных задач по дисциплине

Задачи по теме: «Принципы рационального питания. Суточные энергозатраты. Методы определения»:

Задача №1 ПК 4 ИД-1 Базовый уровень

Рассчитайте индивидуальную потребность в пищевых веществах в зависимости от величины суточных энергозатрат. Суточная величина энергозатрат студента составляет 3500 ккал при трехразовом питании.

Белки, г:

в т.ч. животного происхождения, г, %:

Жиры, г:

в т.ч. растительного происхождения, г, %:

Углеводы, г:

в т.ч. крахмал, г:

моно- и дисахара, г:

клетчатка, г:

Задача № 2 ПК 4 ИД-1 Базовый уровень

Рассчитайте величину суточных энергозатрат, используя хронограмму, и потребность организма в энергии. Женщина 24 лет, масса тела 56 кг, ВОО 1120 ккал/сут.

	Время	КФА
Сон	23.00 – 7.00	1,0
Уборка, туалет	7.00 – 7.30	1,8
Прием пищи	7.30 – 8.00	1,7
Ходьба в обычном темпе	8.00 – 8.30	3,4
Занятия	8.30 – 15.00	1,8
Ходьба в обычном темпе	15.00 – 15.30	3,4
Прием пищи	15.30 – 16.00	1,7
Чтение	16.00 – 17.00	1,6
Приготовление пищи	17.00 – 18.00	2,2
Стирка	18.00 – 19.00	3,0
Прием пищи	19.00 – 19.30	1,7
Просмотр телевизора	19.30 – 22.30	2,1
Разбор постели, туалет	22.30 – 23.00	1,8

Задача по теме: «Изучение фактического питания населения» ПК4 ИД-4 Базовый уровень

Вам поручено выполнение научно-практической работы по оценке питания населения г. Екатеринбурга. На основании данных бюджетных обследований Вами проведен анализ потребления основных групп пищевых продуктов населением за 5 лет. Структура потребления продуктов на душу населения в год такова:

- мясо и мясопродукты – 104-110 кг (на долю говядины – 28%, колбасы и копчености –

- 26%, птицы – 54%);
- рыба – 21 кг (на долю свежей рыбы – 54%);
- яйца – 220 шт.;
- молокопродукты – 368 кг;
- овощи – 87 кг;
- фрукты – 55 кг (доля свежих фруктов и ягод - 73%);
- хлебопродукты – 100 кг;
- картофель – 90 кг.

1. Какие социально-экономические факторы влияют на потребление продуктов питания населением?

2. Какие Вы знаете методы изучения фактического питания неорганизованного населения? Какие методы изучения фактического питания Вы бы еще предложили?

3. На Ваш взгляд, существует ли связь структуры питания и качества с развитием алиментарных и неинфекционных заболеваний. Если да, то в чем она выражается? Патологию, каких органов и систем человека Вы можете предположить, исходя из данной структуры потребления?

4. Ваши рекомендации по гигиенической оценке структуры потребления основных пищевых продуктов.

Задачи по теме: «Гигиенические принципы организации ЛПП при вредных и особо вредных условиях труда»

ИД -1 ИД-4 ПК-4 Повышенный уровень

Задача № 1

В ходе текущего санитарного надзора за организацией ЛПП на химкомбинате «Азот» установлено, что в цехе производства крепкой азотной кислоты методом концентрации работают 68 человек рабочих и 8 инженерно-технических работников. Работа в цехе осуществляется в 2 смены. В соответствии с п. 1 подраздела А «Неорганические продукты» раздела 1 «Химические производства» Перечня работников выдается рацион ЛПП № 2. Установлено, что из 68 рабочих ЛПП получают 62 человека, не получают ЛПП 6 человек: маляров – 2 чел., плотников – 2 чел., лаборантов химического анализа – 2 чел. Все 8 человек ИТР получают ЛПП: мастеров – 2 чел., начальников смены – 2 чел., плановиков – 2 чел., учетчиков – 2 чел.

ЛПП выдается в виде горячих завтраков перед началом работы 1-ой смены.

Работники 2-ой смены вместо завтраков ЛПП получают денежную компенсацию. Столовая комбината работает в одну смену. Приготовление завтраков ЛПП поручено вновь принятому повару, не знающему технологии приготовления ЛПП.

Установлено, что некоторые рабочие вместо завтраков ЛПП (на ту же стоимость талона) выбирают на раздаче другие блюда. В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно, санитарно-просветительская работа среди рабочих не производится.

1. Оцените полученные данные.

2. Внесите предложения по улучшению организации ЛПП.

Задача № 2

На Среднеуральском медеплавильном заводе установлено, что в цехе по производству суперфосфата горячие завтраки рациона № 2 ЛПП (в соответствии с п. 23 подраздела А «Неорганические продукты» раздела 1 «Химические производства» Перечня) выдаются в обеденный перерыв по спискам, составленным на

неделю. Дополнительно к рациону № 2 ЛПП выдается бесплатно молоко по 0,5 л на одного работника.

Согласно меню – раскладке растительное масло заменено на растительный маргарин, а мясо – говядина на жирную свинину. На момент обследования в цехе без остановки технологического процесса проводились ремонтно-строительные работы. На этих работах занята бригада рабочих в количестве 12 человек. Питание этих рабочих организовано в виде сухих пайков.

1. Оцените полученные данные.
2. Внесите предложения по улучшению организации ЛПП.

Задача № 3

В ходе текущего санитарного надзора за организацией ЛПП работников, непосредственно занятых на энергетических ядерных реакторах на Белоярской АЭС имени И.В. Курчатова, проведен анализ продуктового набора рациона № 1 ЛПП по накопительной ведомости за март месяц 2000 г. Этот рацион работники получают на основании п. Б раздела V «Работа с радиоактивными веществами и источниками ионизирующего излучения» Перечня. Питание рабочих разнообразное. Основными блюдами, выдаваемыми рабочим, являются овощные супы, рыбные и мясные блюда. В отдельные дни рабочие получают жареные рыбу или мясо, пирожки с печенью. ЛПП получает также инженерно-технический персонал, непосредственно не контактирующий с источниками радиоактивного излучения. Витамины рабочие и ИТР не получают. ЛПП выдается всем по спискам, составляемым ежедневно.

Расход продуктов (в граммах брутто) по ЛПП № 1 составил:

Хлеб ржаной	100	Сыр	10
Мука пшеничная	10	Масло животное	25
Мука картофельная	1	Масло растительное	7
Крупа, макароны	50	Картофель	160
Бобовые	10	Капуста	100
Сахар	20	Овощи (морковь)	50
Мясо	50	Томат-пюре	7
Рыба	20	Фрукты свежие	50
Печень	20	Сухари	5
Яйцо	3/4 штуки.	Соль	5
Молоко	70	Чай	0,4
Творог	25		

Химический состав: белок – 55 г, жир – 45 г, углеводы – 140 г. Калорийность – 1200 ккал.

1. Соответствует ли химический состав и калорийность ЛПП № 1 норме?
2. Дайте оценку разнообразию блюд ЛПП и соответствию их принципам ЛПП для данной категории рабочих.
3. Соблюдаются ли правила выдачи ЛПП рабочим?
4. Суммируйте основные нарушения правил выдачи ЛПП и назовите должностных лиц, ответственных за эти нарушения.
5. Какие действия в данной ситуации Вами должны быть предприняты?
6. Ваши предложения по улучшению существующей организации и качества ЛПП на

данном предприятии.

Задача № 4

При проверке организации ЛПП на В.-Пышминском химическом заводе в цехе по производству анилина установлено, что рабочим выдаются горячие завтраки рациона № 46 (в соответствии с п. 8 подраздела Б «Органические продукты» раздела 1 «Химические производства» Перечня). Набор блюд горячего завтрака включает: винегрет овощной, солянку мясную, поджарку из свинины с перловой кашей, чай и 200 г. хлеба. Дополнительно выдается 100 мг аскорбиновой кислоты, которые вносятся в чай.

Был проведен отбор проб для установления соответствия фактического химического состава и калорийности готовых блюд рациона № 46 ЛПП расчетным методом, а также отобраны пробы чая для определения в нем содержания аскорбиновой кислоты.

Лабораторным исследованием установлено, что в выдаваемом рационе содержание белка – 48 г, в том числе животного белка – 25 г, жиров – 65 г, в том числе растительных - 8 г, углеводов – 250 г. Калорийность рациона составила 1787 ккал. В чае содержание аскорбиновой кислоты составило 50 мг.

1. Оцените меню и дайте оценку результатам лабораторного исследования рациона № 46 ЛПП.
2. Внесите предложения по улучшению организации ЛПП.

Задача № 5

При проверке организации ЛПП в текстильном цехе производства асбестовых технических изделий комбината «Ураласбест» установлено, что рабочим выдаются в виде горячих завтраков ЛПП № 2.

Кроме рабочих и ИТР, (получающих ЛПП в соответствии с п. 61 подраздела А «Неорганические продукты» раздела 1 «Химические производства» Перечня), горячие завтраки ЛПП, на основании совместного решения администрации и профкома комбината, получают сотрудники бухгалтерии цеха.

При проверке установлено, что трое женщин-рабочих (мотальщица, прядильщица и ткачиха, занятые на сухом ткачестве), получавших ЛПП во время работы, в настоящее время находятся в отпуске по беременности и родам и получают недельные сухие пайки.

Набор продуктов в сухом пайке

Хлеб ржаной	100	Сыр	10
Мука пшеничная	10	Масло животное	25
Мука картофельная	1	Масло растительное	7
Крупа, макароны	50	Картофель	160
Бобовые	10	Капуста	100
Сахар	20	Овощи (морковь)	50
Мясо	50	Томат-пюре	7
Рыба	20	Фрукты свежие	50
Печень	20	Сухари	5
Яйцо	3/4 штуки	Соль	5
Молоко	70	Чай	0,4
Творог	25		

Две женщины, в соответствии с врачебным заключением переведены до наступления отпуска по беременности и родам на работу в другой цех, где нет профессиональных

вредностей. В связи с отсутствием контакта с асбестом указанные женщины горячие завтраки ЛПП не получают. При наступлении отпуска по беременности и родам им планируется выдача сухих пайков.

При оценке химического состава и калорийности ЛПП № 2, выдаваемого на предприятие, установлено: что в нем содержится белка – 40 г, жира – 50 г, углеводов – 140 г. Калорийность – 1170 ккал.

При лабораторном исследовании ЛПП № 2 установлены следующие результаты: белок – 30 г, жир – 40 г, углеводы – 180 г. Калорийность – 1200 ккал. ЛПП выдается рабочим по спискам, составляемым начальником цеха один раз в месяц.

В меню часто включаются жареные блюда, супы мясные, рыбные, иногда соленые закуски.

1. Соответствует ли химический состав, калорийность и набор продуктов предусмотренным по ЛПП № 2?
2. Не нарушается ли при существующей организации и качестве ЛПП принципы назначения этого питания?
3. Какие возможны последствия при нарушении принципов назначения ЛПП, в частности в данной ситуации?
4. Должны ли выдаваться рабочим данной профессии другие пищевые средства защиты от вредного влияния профессиональных факторов?
5. Как Вы оцениваете существующую на предприятии организацию назначения и выдачу ЛПП, и кто, по Вашему мнению, должен отвечать за выявленные нарушения?

Задача № 6

В ходе текущего санитарного надзора за организацией ЛПП в цехе производства сополимеров стирола с нитрилом акриловой кислоты Н – Тагильского завода «Пластмасс» установлено, что рабочие получают горячие завтраки рациона № 4 ЛПП в соответствии с п. 144 подраздела Б «Органические продукты» раздела 1 «Химические производства» Перечня.

Горячие завтраки ЛПП выдаются 94 рабочим и ИТР, при списочном составе работников цеха на момент проверки 86 человек. Помимо 86 человек ЛПП получают трое рабочих, переведенных год назад на временную работу в другой цех в связи с начальными явлениями профессионального заболевания, связанного с характером их предшествующей многолетней работой в указанном цехе.

Кроме того, получают ЛПП 5 человек, находящихся на больничном листе в связи с временной нетрудоспособностью по общей заболеваемости. Последние вместо завтраков ЛПП получают доплату к зарплате.

1. Оцените полученные данные.
2. Внесите предложения по улучшению организации ЛПП.

Задача № 7

При организации ЛПП на вводимом в эксплуатацию заводе химических реактивов на работах с соединениями свинца имеют контакт работники трех подразделений завода цеха № 2 по производству солей свинца – реактивов, складов сырья и готовой продукции.

В цехе № 2 работает 25 человек рабочих и ИТР, на складе сырья 12 человек, на складе готовой продукции 8 человек.

1. Какие виды ЛПП должны получать работники указанных структурных подразделений завода?

Задачи по теме: «Гигиенические основы организации лечебного и диетического питания»

ИД -1 ИД-4 ПК-4 Повышенный уровень

Задача №1

В городской клинической больнице № 5 среднее количество больных гастроэнтерологического профиля – 100 человек. Основные заболевания:

- острый гастрит, хр. гастрит с сохраненной или повышенной секрецией;
- язвенная болезнь желудка и 12-ти перстной кишки в стадии обострения;
- хр. гастрит с секреторной недостаточностью (анацидный);
- хр. заболевания кишечника с запорами;
- острые и хронические гепатиты и холециститы в стадии обострения и ремиссии;
- острые и хронические заболевания кишечника с поносами.

Подберите лечебные номерные диеты в соответствии с указанными нозологиями.

Задача № 2

При обследовании пищеблока санатория-профилактория «Василек» установлено, что 9 человек, больных язвенной болезнью, получают соответствующую лечебную диету.

Анализ меню-раскладки показал: режим питания 4 разовый, калорийность рациона - 3400 ккал, калорийность завтрака по отношению к общей составляет 20%, обеда 35%, полдника 15%, ужина 30%. Интервалы приема пищи: между завтраком и обедом - 5 часов, между обедом и полдником 2 часа, между полдником и ужином 3 часа. Общее количество белков в рационе 90 г, в том числе животных 44%; жиров 140 г из них 20% растительных; углеводов 450 г.

В рационе присутствуют супы рыбные и мясные, мясо кусковое, блюда с овощными закусочными консервами и слоеное печенье. Лечебные блюда в санатории готовит повар 2 категории.

1. Сформулируйте общие принципы построения лечебного (диетического) питания.
2. Какие последствия в течение болезни и состоянии больного возможны при не соблюдении принципов лечебного питания? На кого возлагается контроль за организацией и качеством лечебного питания в ЛПУ?
3. Дайте характеристику диеты при язвенной болезни (назначение, характеристика, энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, включаемые и исключаемые продукты питания, кулинарная обработка).
4. Проведите анализ приведенному рациону. Дайте заключение о соответствии химического состава, режима питания и энергетической ценности применяемого рациона нормативам, утверждённым МЗ РФ.
5. Дайте рекомендации по улучшению режима и соблюдению принципов назначения лечебного питания в санатории-профилактории.
6. Каковы полномочия органов и учреждений Роспотребнадзора в сфере контроля за питанием населения?

Задачи по теме: «Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

В ходе плановой гигиенической экспертизы на базе №1 Горплодоовощторга отобраны пробы абрикосов от партии 5 тонн и пробы персиков от партии 5 тонн, поступивших из совхоза «Кубань» Краснодарского края.

Согласно анализам пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в обнаружен карбофос в абрикосах количестве 1,5 мг/кг, а в персиках 0,5 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 2

В ходе плановой гигиенической экспертизы на Шиловской МТФ совхоза «Коркинский» Пышминского района были отобраны пробы молока.
Согласно анализам лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. В.Пышма в молоке обнаружен тролен в количестве 0,1 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача №3

В ходе плановой гигиенической экспертизы на базе №2 Горплодоовощторга была отобрана проба яблок от партии 15 тонн, поступивших из совхоза «Тихорецкий» Краснодарского края.
Согласно анализам пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в яблоках обнаружен в количестве 4 мг/кг сайфос.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача №4

В ходе плановой гигиенической экспертизы в овощехранилище совхоза «Борисовский» Пышминского района были отобраны образцы капусты белокачанной от партии 25 тонн.
Согласно анализам лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г.В.Пышма в капусте обнаружен метафос в количестве 0,06 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача №5

В ходе плановой гигиенической экспертизы в мясожировом цехе Екатеринбургского мясокомбината были отобраны пробы мяса, полученного от партии скота совхоза «Калиновского» Камышловского района.
Согласно анализам лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в пробах мяса обнаружен ДДВФ (дихлофос) в количестве 0,1 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 6

В ходе плановой гигиенической экспертизы на МТФ отделения «Ожгиха» совхоза «Глинский» Камышловского района были отобраны пробы молока для исследования на наличие пестицидов.
Согласно анализам лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г.Камышлов в молоке обнаружен гамма-изомер ГХЦГ (гексахлорциклогексан) в количестве 0,07 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача №7

В ходе плановой гигиенической экспертизы продукции из тепличного хозяйства совхоза «Свердловский» были отобраны пробы зеленого лука из теплиц №10, 15, 18, 19.
Согласно анализам пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» в образцах зеленого лука из теплицы №10 обнаружен ГХЦГ (гексахлорциклогексан) в количестве 0,5 мг/кг.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 8

В ходе плановой гигиенической экспертизы в зернохранилище №5 элеватора «Березовский» были отобраны пробы зерна на наличие пестицидов. Установлено, что за 30 дней до взятия проб зерно подвергали обработке препаратом 242.

Согласно анализам лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в пробах зерна обнаружен препарат 242 в количестве 0,5 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача №9

В ходе плановой гигиенической экспертизы МТФ отделения совхоза «Восток» Талицкого района были отобраны пробы молока на наличие пестицидов.

Согласно анализам пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в молоке обнаружен ДДТ в количестве 0,1 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 10

В ходе плановой гигиенической экспертизы на Азинской птицефабрике из цеха №2 были отобраны пробы яиц на наличие пестицидов.

Согласно анализам пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в яйцах обнаружен ГХЦГ (гексахлорциклогексан) в количестве 0,2 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задачи по теме: «Санитарно-гигиенический контроль за качеством с/х культур, выращенных при использовании минеральных удобрений и орошении сточными водами животноводческих комплексов и промышленных предприятий. Пути поступления металлов и металлосоединений в пищу и санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в пищевых продуктах»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

На овощебазу Чкаловского района г. Екатеринбурга из совхоза «Искра» 25. 09. 06. для закладки на зимнее хранение поступила партия капусты белокочанной в количестве 25 т. При экспертизе образцов капусты белокочанной на содержание нитратов, проведенной в пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе», установлено, что в исследованных образцах содержание нитратов составило 750 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 2

На плодоовощную базу №2 Екатеринбургского Горплодоовощторга с Астраханской базы поступила партия помидоров в количестве 25 т., выращенных в условиях открытого грунта. В сопроводительном документе отсутствовала дата последней химической обработки и остаточное содержание нитратов в помидорах. При анализе образцов помидоров на содержание нитратов, проведенном в пищевой лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» установлено, что в исследованных образцах помидоров содержание нитратов составило 375 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 3

На плодоовощную базу №1 Екатеринбургского Горплодоовощторга из Узбекистана поступила партия арбузов в количестве 50 т. В сопроводительном документе отсутствовали данные о содержании нитратов в арбузах. При анализе образцов арбузов на содержание нитратов, проведенной в пищевой лаборатории установлено, что в исследуемых образцах арбузов содержание нитратов составило 80 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 4

На овощебазу Кировского района г. Екатеринбурга из овощесовхоза «Орджоникидзевский» поступила партия огурцов в количестве 2 т, выращенная в теплицах совхоза. При экспертизе образцов огурцов на содержание нитратов, проведенной в пищевой лаборатории установлено, что в исследованных образцах содержание нитратов составило 400 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 5

При плановом санитарном обследовании продовольственного магазина «Продукты» было установлено, что в магазине в продаже находилась партия клубники в количестве 50 кг. Клубника выращена на земельном поле орошения /ЗПО/ колхоза «Победа», использующего для орошения сточные воды животноводческого комплекса по выращиванию свиней.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 6

При плановом обследовании совхоза «Луч» установлено, что на земельных полях орошения /ЗПО/, принадлежащих совхозу, для орошения используются сточные воды животноводческого комплекса по выращиванию крупного рогатого скота. В составе ЗПО имеются культурные пастбища, используемые для выпаса скота. На момент обследования, из-за не укомплектования штатов, производственная лаборатория совхоза не работала. Установлено также, что перерыв между последним поливом сточными водами и началом стравливания травы в совхозе составляет 20 дней.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 7

В ходе планового обследования овощехранилища пригородного совхоза «Темп» было установлено, что в овощехранилище находилась партия картофеля в количестве 10 т, подготовленная к отправке в овощные магазины. Партия картофеля была выращена на полях, расположенных вдоль скоростной автострады с интенсивным движением. Отобранные пробы картофеля были подвергнуты анализу в пищевой лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Установлено, что в исследуемых образцах картофеля содержание свинца составляет 1,5 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 8

На Екатеринбургский холодильный №1 с Мурманского рыбопромышленного производственного объединения поступила партия рыбы морской окунь в количестве 10 т. В ходе плановой гигиенической экспертизы были отобраны образцы рыбы для определения содержания тяжелых металлов. Согласно анализу пищевой лаборатории в рыбе обнаружили ртуть в количестве 0,8 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 9

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы на Екатеринбургском холодильнике №1 были отобраны образцы консервов «Молоко сгущенное с сахаром» для исследования на содержание олова. Партия консервов поступила с Ишимского молочно-консервного комбината в количестве 2 тыс. банок. Согласно анализу пищевой лаборатории в содержимом консервов обнаружено олово в количестве 280 мг/кг. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 10

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области обратилась дирекция совхоза «Победа» с просьбой согласовать проект земледельческих полей орошения, на которых планируется использование для орошения сточные воды гидролизного завода. На ЗПО планируется выращивание овощей. Хим. Исследования стоков выполненное производственной лабораторией завода свидетельствует, что стоки имеют повышенную концентрацию растворимых веществ /до 3 г/л/, слабокислую реакцию, содержат в среднем азот в количестве 150 мг/л, P₂O₅- 20 мг/л, K₂O₅- 50мг/л. Ваши действия в данной ситуации?

Задачи по теме: «Санитарный надзор за применением полимерных, металлических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и средами»
ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

Лак ЭП – 5118 представляет собой раствор от желтого до коричневого цвета высокомолекулярной эпоксидной смолы и фенол–орто– формальдегидной смолы в этилцеллозольве с добавкой ортофосфорной кислоты, алкидно – силиконового лака и поливинилбутира.

Используется в качестве покровного материала для банок из хромированной жести и алюминиевых сплавов для мясных, рыбных в масле и томатном соусе, овощных консервах, а также соков.

Какие модельные среды следует использовать при санитарно – химическом исследовании лакированных консервных банок для указанных видов консервов?

Задача № 2

В токсикологической лаборатории Тюменского ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведено санитарно – химическое исследование консервных банок, изготовленных на Салехардском рыбоконсервном комбинате.

Банки изготовлены из белой жести, покрытой лаком ЭМ – 527 /лак готовится на основе высокомолекулярной эпоксидной смолы и фенолформальдегидной смолы, используется для изготовления банок под рыбные консервы в масле. Установлено, что консервные банки покрыты ровным тонким слоем темно – желтого лака, без трещин и царапин.

После заполнения банок модельными средами /вода, 0,3% р-р молочной кислоты/ и стерилизации их при температуре +120° в течение 1 часа с последующим 10 суточным настаиванием при температуре + 20° внешний вид лака под действием модельных сред и под влиянием стерилизации не изменился.

Лак не изменил также органолептических показателей модельных сред: отсутствует муть и осадок, ошутимого запаха и привкуса не обнаружено.

В модельных средах не обнаружен эпихлоргидрин, формальдегид и железо. Содержание дифенилопропана составило 0,005 мг/л, а фенола 0,001 мг/л.
Дайте заключение о возможности использования указанной консервной тары под рыбные консервы в масле.

Задача № 3

В токсикологической лаборатории Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области проведено санитарно-химическое исследование резиновых покрышек для домашнего консервирования, изготовленных на Екатеринбургском заводе РТИ из резины марки Б. Рецептатура резиновой смеси в весовых частях: бутилкаучук – 100,0; сера – 1,5; тиурам – 0,6; вулказид П – экстра Н – 0,8; окись цинка – 5,0; стеарин – 3,0; мел – 70,0; литопон/смесь равных количеств серноокислого бария и серноокислого цинка / - 50,0; сажа - /белая/ 30,0; вазелиновое масло- 5,0; бутилокситолуол / противоиспаритель П-21/ - 3,0.

Для моделирования условий консервирования в банки емкостью 0,5 л наливали кипящую модельную среду / вода, 2% р-р уксусной кислоты, 2% р-р поваренной соли, 2% р-р лимонной кислоты/ на уровень краев, сразу закрывали крышками и выдерживали при температуре +20° в течение одних суток. Отношение площади поверхности резины к объему жидкости 1:10.

Установлено нарушение органолептических свойств воды и модельных растворов /привкус оценен в 3 балла, запах в 4 балла/.

Из исследуемых крышек во все модельные среды превосходила миграция противоиспарителя бутилокситолуола в количествах от 5 до 6 мг/л.

Задача № 4

В токсикологической лаборатории Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области проведено санитарно-химическое исследование стаканов из мелалита (полимерный материал класса аминопластов), предназначенных для контакта с горячими и холодными напитками, изготовленные на Екатеринбургском заводе пластмасс.

Рецептура мелалита (меламин, формальдегид, целлюлоза сульфитная, двуокись титана, пигмент голубой фталоцианиновый).

Образцы представляют собой стаканы в количестве 5 штук, емкостью около 300 мл, с внутренней стороны площадью 250 куб.см. Цвет образца серовато-голубой. Наружная и внутренняя поверхности стаканов блестящая, гладкая. Запах без особенностей.

Стаканы промывали водопроводной водой, затем дистиллированной водой и наполняли модельными растворами нагретыми до +30° (водой, 1% р-ром уксусной кислоты) и оставляли при комнатной температуре на 2 часа.

После обработки модельными растворами поверхность и цвет образцов без особенностей по сравнению с контролем.

Вытяжки бесцветные, прозрачные, отмечается наличие постороннего ароматического запаха интенсивностью 4 балла. Вкус водной вытяжки – посторонний, неприятный.

При химическом исследовании установлено: в водной вытяжке обнаружены органические вещества, требующие для своего окисления 14,9 мг кислорода на л/по бихроматному методу, в уксусно-кислой вытяжке обнаружен формальдегид в количестве 16,7 мг/л по реакции с хромотроповой кислотой.

Дайте заключение о возможности использования стаканов из мелалита для контакта с горячими и холодными напитками.

Задача № 5

В токсикологической лаборатории Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области проведено

санитарно-химическое исследование пленки «Повиден» марки ВУ (высокоусадочной), предназначенной для контакта со всеми видами пищевых продуктов с влажностью до 15%, изготовленной на Екатеринбургском заводе пластмасс.

Рецептура пленки (сополимер винилхлорида с винилдихлоридом, дибутилсебагинат). Упаковочная пленка нарезалась на квадраты 4*5 см. (общее количество квадратов 10), дважды промывалась в дистиллированной воде и помещалась в модельные среды (вода, 0,3% р-р молочной кислоты, 5% р-р поваренной соли, 2% р-р уксусной кислоты+2% р-р поваренной соли, нерафинированное подсолнечное масло). Общая площадь исследуемых пленок составила (с учетом обеих поверхностей) 400 кв. см., количество взятого модельного раствора составило 200 мл (из расчета на 2 кв.см. поверхности пленки 1 модельного раствора). Экспозиция проводилась при комнатной температуре в течение 10 суток.

После обработки модельными растворами поверхность и цвет образцов без изменений. Вытяжки бесцветные, прозрачные. Запах отсутствует. Цвет и запах масляной вытяжки также без изменений.

При химическом исследовании установлено: в водной вытяжке обнаружены органические вещества, требующие для своего окисления 0,2 мг кислорода на л (по бихроматному методу), в остальных вытяжках окисляемость составила 0,2 до 5 мг кислорода на л; количество бромирующихся веществ составило во всех вытяжках от 0,75 до 1,5 мг/л; в масляной среде (вытяжке) обнаружен пластификатор дибутилсебагинат в количестве 1 мг/л.

Дайте заключение о возможности использования пленки «Повиден» марки ВУ в качестве упаковочного материала.

Задача № 6

В ходе проведения текущего санитарного надзора в экспедиции гончарного цеха завода «Искра» были отобраны пробы гончарной посуды, представляющие собой горшочки объемом 500 куб.см., предназначенные для приготовления пищи. Горшочки покрыты фриттированной глазурью.

Согласно данным пищевой лаборатории районного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» при 30 минутном кипячении в горшочках 4% раствора уксусной кислоты свинец в растворе не обнаружен.

Оцените полученные данные и примите соответствующее решение.

Задача № 7

В ходе текущего санитарного надзора в городском быткомбинате были отобраны образцы посуды, используемой для лужения кухонной посуды.

Согласно данным пищевой лаборатории в образцах посуды обнаружен свинец в количестве 1,5%

Оцените полученные данные и примите соответствующее решение.

Задачи по теме: «Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве и содержанием их в продуктах питания»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы в экспедиции колбасного цеха Екатеринбургского мясокомбината была отобрана проба вареной колбасы «Степная» от партии 2500 кг, выработки 1-ой смены 05.01.2007

Согласно анализу лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»/протокол №2855 от 06.01.07/ анализируемый образец содержал 10 мг% нитрита натрия.

Оцените полученные результаты. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 2

При проведении плановой гигиенической экспертизы на плодоовощном консервном заводе были отобраны образцы от партии 5 тыс. банок овощных консервов «Зеленый горошек». Целью отбора проб явилось определение содержания консерванта антибиотика низин. До получения результатов исследования партия консервов задержана. Согласно анализам в заливке консервов содержание низина составляло 80 мг/кг.

Оцените полученные результаты. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 3

При плановом санитарном обследовании бисквитной фабрики врачом по гигиене питания установлено, что при отделке тортов использовался крем, в который добавляется синтетический краситель тартразин. Рабочий раствор красителя находится в цехе в специально выделенном шкафу в 3-х литровой стеклянной банке без этикетки. Готовится он непосредственно в цехе из порошкообразного красителя, хранящегося в этом же шкафу в металлической банке из-под консервов.

Какие нарушения в хранении и использовании красителя допускаются на фабрике?

Задача № 4

В ходе санитарного обследования ресторана «Рубин» установлено, что для отделки пирожных используется крем, для окраски которого применяется сок свеклы столовой. Сок приготавливают из очищенной свеклы в холодном цехе ресторана.

Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 5

В ходе планового обследования колбасного цеха мясокомбината «Екатеринбургский» санитарным врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» 05.01.2007 было установлено, что партия вареной колбасы «Молодежная» в количестве 2 тонн имеет потеки на батонах, а также рыхлый фарш. Специфический запах колбасного фарша слабо выраженный.

От партии колбасы были отобраны пробы и направлены в лабораторию для исследования. До получения результатов исследования реализация партии колбасы задержана. Согласно анализу лаборатории №2635 от 05.01.07 в колбасе обнаружен фосфорнокислый натрий однозамещенный в количестве 9 г/кг.

Оцените полученные результаты. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 6

В ходе планового обследования кондитерской фабрики установлено, что на фабрике планируется выпуск диетического печенья. В качестве подслащивающих средств планируется использование смеси ксилита и сорбита в соотношении 1:1. На упаковочных этикетках «Печенье ягодное» указано, что печенье изготовлено с применением ксилита.

Оцените полученные результаты. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 7

В ходе планового санитарного обследования плодоовощного консервного завода установлено, что при производстве яблочного сиропа с целью усиления естественного аромата в сироп добавляется ароматическая пищевая эссенция для безалкогольного напитка «Яблочная» в количестве 1 мг/кг. Добавление эссенции в сироп проводится по указанию технолога завода.

Оцените полученную информацию. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 8

В ходе текущего санитарного обследования продовольственного магазина установлено, что в бакалейном отделе магазина в продаже находилась сода пищевая, расфасованная по 100 г в полиэтиленовые пакетики. Директор магазина пояснил, что реализация соды в таком виде является мерой вынужденной, т.к. она поступила в бумажных, плохо склеенных пакетах, из которых она высыпалась.

Оцените полученную информацию. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 9

Проведено плановое обследование животноводческого комплекса «Исток» по выращиванию крупного рогатого скота с целью проверки правильности использования кормовых добавок.

Установлено, что в корм 4-х месячных телят добавляется антибиотический препарат кормогризин-40 в количестве 200 г препарата на 1 тонну комбикормов. Смесительная аппаратура имеется и находится в рабочем состоянии. Каких-либо заболеваний среди животных в последние два месяца не отмечено. Журнал учета расхода антибиотиков не ведется. Работники, занятые введением антибиотиков в корма инструктаж не проходили, индивидуальными средствами защиты не обеспечены.

Оцените полученную информацию. Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 10

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы в экспедиции Екатеринбургского мясокомбината врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» были отобраны пробы бифштекса натурального от партии 500 кг, выработанного 1-ой сменой 05.01.2007

Целью исследования являлось определение остаточных количеств антибиотиков. Натуральные бифштексы систематически изготавливаются из свиного охлажденного мяса, поступающего с убойного пункта совхоза «Широкая речка».

Согласно анализам бак. лаборатории (протоколы №2832 от 08.01.07) в анализируемых образцах натурального бифштекса обнаружены остаточные количества антибиотика БАЦИТРАЦИНА в количестве 0,06 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации?

Задачи по теме: «Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

В ходе санитарного обследования детской молочной кухни №1 детской больницы №8 врачом отдела гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской

области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» Ивановой В.И. 02.09.06 были отобраны пробы готовой продукции:

- 1) овощное пюре;
- 2) мясное пюре;
- 3) смесь адаптированная стерилизованная «Малютка»;
- 4) молоко стерилизованное цельное.

Согласно анализов бак.лаборатории от 05.09.06 в смеси «Малютка» и стерилизованном молоке обнаружены МАФАНМ в количестве 150 кое/см³.

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия Вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 2

В ходе санитарного обследования столовой №24 пом.сан.врача отдела гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе» 02.06.06 г. были отобраны пробы мясного салата (без заправки) и отдельно заправка (майонез заводского изготовления).

Согласно анализов бак.лаборатории от 05.06.06 в салате при определении МАФАНМ обнаружено более $1 \cdot 10^4$ микробных клеток в 1 грамме.

Аналогичные результаты были получены бак.лабораторией при анализе образцов готовой продукции из этой столовой 24.04.06 г и 27.05.06

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 3

В ходе санитарного обследования ресторана «Уктусские горы» санитарным врачом отдела гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе», Ивановым П.М. 08.06.06 г. в кондитерском цехе отобрано 5 проб пищевых продуктов, используемых как компоненты для изготовления пирожных и 1 проба готовой продукции.

Для исследования отобрано:

- 1) промочка;
- 2) крем сливочный из кондитерского мешка;
- 3) крем сливочный из миксера;
- 4) масло сливочное несоленое;
- 5) сироп;
- 6) пирожное.

Согласно анализов бак.лаборатории от 11.06.06 в пробе крема из кондитерского мешка и готовой продукции выделен плазмокоагулирующий *St. aureus*.

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 4

В ходе санитарного обследования столовой №3 комбината питания завода УЗТМ пом. сан.врача отделения гигиены питания 08.07.06 г. были отобраны пробы готовой продукции на раздаче. Для исследования отобрано:

- 1) компот;
- 2) картофельное пюре;
- 3) отварная вермишель;
- 4) рис отварной;
- 5) поджарка из говядины.

Согласно анализа бак. лаборатории от 12.07.06 в пробе картофельного пюре обнаружен *Proteus vulgaris*.

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 5

В ходе санитарного обследования пищеблока детского стационара больницы №9 пом.сан.врача отделения гигиены питания Климовой А.В. 22.08.06 было отобрано 3 пробы:

- 1) картофельное пюре;
- 2) биточки мясные;
- 3) кисель.

Согласно анализов бак.лаборатории от 25.08.06 г в 1 грамме мясных биточков количество МАФАНМ составило $1 \cdot 10^4$, кишечная палочка обнаружена в 0,5 г продукта. В картофельном пюре и киселе *E.coli* не обнаружена.

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 6

В ходе санитарного обследования пищеблока школы-интерната №124 в связи с появлением среди учащихся случаев ОКИ санитарным врачом по гигиене питания 25.03.06 были взяты смывы с посуды, инвентаря, рук и одежды персонала.

Наименование смывов:

- 1) тарелка глубокая – после мойки;
- 2) тарелка десертная – после мойки;
- 3) тарелка глубокая – на раздаче;
- 4) ложки столовые;
- 5) стаканы –после мойки;
- 6) стаканы с раздачи;
- 7) разнос для питьевых стаканов;
- 8) кастрюля для 1-го блюда;
- 9) кастрюля для 2-го блюда;
- 10) нож с маркировкой «мясо вареное»;
- 11) доска с маркировкой «мясо вареное»;
- 12) доска с маркировкой «овощи вареные»;
- 13) доска с маркировкой «овощи сырые»;
- 14) шумовка;
- 15) половник;
- 16) с халата повара Пименовой А.Г.;
- 17) с рук повара Пименовой А.Г.;
- 18) с халата раздатчицы Ножкиной М.В.;
- 19) с рук раздатчицы Ножкиной М.В.;
- 20) с фартука мойщицы посуды Петровой Н.В.;

Согласно анализов бак.лаборатории от 29.03.06 кишечная палочка была обнаружена в смывах:

- 1) десертной тарелки из мойки;
- 2) ложек;
- 3) стаканах после мойки;
- 4) фартуке мойщицы посуды Петровой Н.В.;

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 7

В ходе плановой гигиенической экспертизы за качеством скоропортящихся пищевых продуктов в экспедиции колбасного цеха Екатеринбургского мясокомбината пом.сан.врача отдела гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга», городе Полевской и Сысертском районе» Петровой Н.М. 02.06.06 были отобраны пробы молочной колбасы для бак.исследования.

Согласно анализов бак.лаборатории от 05.06.06 в 1 грамме молочной колбасы количество МАФАНМ составило $1 \cdot 10^4$, кишечная палочка обнаружена в 1 грамме продукта.

Оцените результаты микробиологического исследования.

Какие действия вы предпримите в данной ситуации.

Задача № 8

В ходе плановой гигиенической экспертизы на городской базе Росбакалеи были отобраны пробы яблочного сока, поступившего с Тихорецкого плодоконсервного комбината в количестве 10 тыс. однолитровых банок. Партия сока поступила в декабре 2006 г., выработана 15.10.06. Согласно анализов пищевой лаборатории в яблочном соке обнаружен патулин в количестве 0,1 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации.

ПДК для патулина во фруктовых соках установлена на уровне 0,05 мг/кг.

Задача № 9

В ходе плановой гигиенической экспертизы на Екатеринбургском молокозаводе были отобраны пробы молока, поступившего из совхоза «Исток», для исследования на наличие афлотоксина. Согласно данным анализа пищевой лаборатории в молоке обнаружен афлотоксин М в количестве 0,001 мг/кг.

Ваши действия в данной ситуации.

ПДК для афлотоксина в молоке 0,0005 мг/кг.

Задача № 10

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы на Екатеринбургском хлебомакаронном комбинате были отобраны пробы пшеничной муки, поступившей из Екатеринбургского мельзавода №1, для исследования на наличие спорыньи. Согласно данным анализа пищевой лаборатории в муке обнаружена спорынья в количестве 0,1%.

Ваши действия в данной ситуации.

Содержание спорыньи в муке допускается не выше 0,05%

Задачи по теме: «Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

Врачом по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе», Поповой Н.А. 20.08.06. при обследовании в плановом порядке холодильника №1 (ул. Титова, 15) в присутствии директора холодильника Кострова М.А. обнаружена партия мяса – говядина с неустановленными органолептическими свойствами. Партия мяса получена 25.06.06. с мясокомбината г. Северска по накладной №1877 от 16.06.06. в количестве 20 тонн (Выработана 05.06.06, 1-й сменой). На момент обследования мясо хранилось в холодильной камере №10 при температуре С.

Врач Попова Н.А. в присутствии директора Кострова М.А. и кладовщика Иванова Ю.А. провела органолептическое исследование по ГОСТу 7269-70 «Мясо. Метода отбора образцов и органолептические методы определения свежести». Органолептическое исследование показало, что на поверхности мяса имелся липкий налет, цвет мяса на поверхности и разрезе сероватый, местами имеются зеленые пятна, консистенция дряблая. Жир зеленовато-желтого цвета, мажущейся консистенции. Запах неприятный, гнилостный. Пробная варка мяса показала, бульон мутный, вареное мясо имело гнилостный запах. В связи с этим врач дала заключение о непригодности мяса в пищу. Директор с этим заключением не согласился и настаивал на лабораторном исследовании.

Учитывая возникшую ситуацию, врач Попова Н.А. отобрала в присутствии директора холодильника №1 Кострова М.А. и кладовщика Иванова Ю.А. в соответствии с ГОСТом 7269-79 пять проб от среднего образца (20 тонн). Каждая проба весом 200 г упакована в пергаментную бумагу, пронумерована по порядку (1-5), прошнурована, затем упакована в общий пакет и опечатана печатью Центра гигиены и эпидемиологии.

Для получения результатов анализа реализация партии мяса запрещена. Ответственным за выполнение этого распоряжения назначен директор холодильника Костров М.А., а за соблюдение правил хранения кладовщик Иванов Ю.А.

На основании приведенных материалов оформите направление на исследование по форме №373/у и акт отбора проб пищевых продуктов по форме №342/у.

Медицинская документация

Форма №378/у

Задача № 2

Врачом по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе», 20.05.06. Титовой Н.А. в порядке плановой экспертизы партии консервов «Кильки в томатном соусе» на холодильнике №2 (по ул. Радищева, 52) были отобраны пробы в количестве 5 банок. Отбор проб по ГОСТ 8756-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка к испытанию». Консервы получены с Темрюкского рыбконсервкомбината по накладной №4856 от 15.04.06 в количестве 10 тыс. банок (200 ед. упаковок по 50 банок в каждом ящике).

В лаборатории Центра лаборантом Петровой Н.С. проведен физико-химический анализ консервов. Установлено, что по физико-химическим показателям консервы соответствуют ГОСТу 16978-71 «Консервы рыбные в томатном соусе»: соотношение плотной и жидкой части – 70:30, в % от массы нетто (определение по ГОСТ 8756.1-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, соотношение составных частей»), кислотность – 0,4% (определение по ГОСТ 8756.15-70 «Продукты пищевые консервированные. Определение общей кислотности»), поваренная соль – 1,5% (определение по ГОСТ 8756.20-70 «Методы определения поваренной соли»), олово – 200 мг/кг (определение по ГОСТ 5370-58 «Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения олова, цинка и меди»).

На основании приведенных данных оформите протокол исследования проб пищевых продуктов по форме 343/у.

Задачи по теме: «Гигиеническая экспертиза и сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов»

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 Повышенный уровень

Задача № 1

На базе Екатеринбургского объединения «Росбакалея» в результате аварии хозяйственно-бытовой канализации произошло затопление склада сточными водами. Уровень состояния вод над полом 40-45 см. Нижний ряд мешков с сухими фруктами и сахаром, лежащих на подтоварниках высотой 15 см оказались подмоченными. Хранение мешков с сахаром и сухими фруктами осуществлялось штабелями в 6 рядов.
Какие меры вы предпримите в данной ситуации?

Задача № 2

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы за качеством кулинарных изделий, изготовленных в столовой №15, были отобраны пробы готовых мясных котлет. Согласно анализа бак.лаборатории ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» (протокол №1534-1536 от 18.08.06.) общая обсемененность микробами 1 грамма котлет составила 10^4 , кишечная палочка присутствовала в 0,25 г котлет.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 3

На Н-Тагильском молочном заводе поставляется молоко из 10 совхозов и колхозов пригородного района. Установлено, что в совхозе «Искра» на одном из трех отделений имеется стадо коров положительно реагирующих на бруцеллез.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 4

В адрес екатеринбургского холодильника №2 с Оханского мясокомбината Пермской области 16.08.06 по накладной №1321 поступила партия свинины в количестве 5 т. В вет. сан. удостоверении №125 от 02.08.06 указано, что партия мяса получена от свиней больных чумой. В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы, проведенной ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии», были отобраны пробы от партии мяса для бак.исследования на наличие сальмонелл. Выделена сальмонелла Хайфа (протокол №289 от 10.07.06).
Какое решение должен принять врач?

Задача № 5

В период с 15 по 20 июля 2006 г в адрес ТО Управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга» поступили многочисленные жалобы от населения на плохое качество пшеничного хлеба. Проведенная экспертиза показала, что мякиш хлеба представляет липкую, тягучую массу, грязно-коричневого цвета, издающую специфический запах, напоминающий запах гниющих фруктов. Пшеничный хлеб выпускался Екатеринбургским комбинатом №1.
Ваши действия в данной ситуации?

Задача № 6

Главному врачу
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Исходящий №83 от 21.08.06
Ивановой У.А.

Екатеринбургский холодильник №1 с Мурманской базы №2 рыболовецкого флота получил 150 т рыбы – окунь морской свежемороженый. При проведении экспертизы госторгинспекцией установлено, что вся рыба поражена единичными нематодами, проникающими в толщу мышц.
Прошу Вас дать заключение о возможности использования данной партии рыбы в пищу.

Директор холодильника №1 Н.Кольцов
Подготовьте обоснованный ответ в адрес заявления.

Задача № 7

На Екатеринбургский холодильник поступила 18.06.06 партия соленого судака в количестве 10 т, выработанного Тимрюкским рыбокомбинатом 02.05.06. Проведенной на месте гигиенической экспертизой установлено, что поверхность рыбы покрыта пятнами красного слизистого налета.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 8

В адрес базы №1 горплодоовощторга г.Екатеринбурга поступил вагон №27665832 с грузом помидоров свежих в количестве 30 т, отправленных от станции Тихорецкая Краснодарского края. В вагоне оказалось: перезревших помидоров 21%, загнивших 40,2%, абсолютной гнили 38,8%, в ящиках обнаружены черви.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 9

В ходе плановой гигиенической экспертизы за качеством скоропортящихся продуктов в экспедиции колбасного цеха Екатеринбургского мясокомбината была отобрана проба вареной колбасы «Докторская» от партии 3200 кг, выработанной 1-ой сменой 15.08.06.

Согласно анализу лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» протокол №2432 от 16.08.06/ анализируемый образец по своим физико-химическим показателям не соответствовал ГОСТу 236-70-79 «Колбаса вареная высшего, первого и второго сорта» по влажности 75% вместо 70% и по содержанию поваренной соли /2% вместо 3,5%/.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 10

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы, проведенной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на мельзаводе №1, установлено, что партия №35 пшеничной муки, выработанной 2-ой сменой 16.08.06, имеет металлопримеси в количестве 2 мг/кг. Частицы округлой формы имеют размер в наибольшем линейном изложении от 0,2 до 0,25 мм.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 11

В адрес Екатеринбургского холодильника №1 с Петуховской птицефабрики Курганской области 21.05.06 по накладной №2516 поступила партия кур – полупотрошенных в количестве 10 т. В вет.сан.удостоверении №324 от 18.04.06 указано, что партия кур благополучна в сан.вет.отношении. 2 т кур из данной партии поступили в розничную торговлю в магазины Чкаловского и Октябрьского районов пищеторгов и предприятия общественного питания 2-го треста столовых. Остальные 8 т находятся в холодильнике №1.

В ходе плановой гигиенической экспертизы, проведенной Центром гигиены и эпидемиологии, были отобраны пробы от партии кур для бак. исследования на наличие сальмонелл. Выделена сальмонелла Хайфа/протокол №1675 от 23.04.06.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 12

В ходе проведения текущего санитарного надзора санитарным врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбург, городе Полевской и Сысертском районе», в молочном магазине

№26 в торговом зале обнаружена партия молока пастеризованного в количестве 250 бутылок /1л в бутылке/ с просроченным сроком реализации. Молоко данной партии продавалось покупателям.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 13

В отдел гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе», 26.07.06 обратился т. Петров И.С. с заявлением, в котором сообщил, что в магазине «Монетка» по улице Ключевской, он купил 5 бутылок «Лимонада» и дома обнаружил в одной из бутылок таракана. Осмотр доставленной бутылки показал наличие насекомого. «Лимонад» изготовлен Екатеринбургским заводом безалкогольных напитков «Тонус» 24.08.06.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 14

При обследовании столовой №23 2-го треста столовых санитарный врач проверил правильность термической обработки 10 порций мясных котлет с помощью индикаторной бумажки, смоченной перед исследованием N% раствором перекиси водорода. Через 1 мин индикаторные бумажки, вложенные в разрез котлет, посинели.

Оцените полученные результаты.

Ваше решение в данной ситуации.

Задача № 15

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы, проведенной ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии» на Екатеринбургском холодильнике №1, были отобраны пробы консервов «Кильки в томатном соусе» от партии 5000 банок, выработанные Мурманским рыбокомбинатом. В содержимом консервов обнаружено олово – 250 мг/кг и свинец 0,08 мг/кг /протокол №325 от 28.09.0

Ваше решение в данной ситуации

ИД 1, ИД 3, ИД 6 ПК -6 ИД-2, ИД-3, ИД- 4 ПК 8 Высокий уровень

Задача №1

Вы - врач отдела экспертиз, связанных с питанием населения. Вам поручено прокомментировать результаты исследования крови на содержание аскорбиновой кислоты у работников доменного, сталеплавильного производства Нижнетагильского металлургического комбината. Данное предприятие характеризуется такими производственными вредностями как загазованность, шум, вибрация, высокая температура. Прокомментированы результаты исследований у 122 рабочих и 37 инженерно-технических работников.

Установлено, что содержание аскорбиновой кислоты в крови рабочих оказалось следующим: у 10 человек содержание аскорбиновой кислоты в крови было выше 0,7 мг/100 мл, у 85 человек – ниже 0,7 мг/100 мл, у остальных обследованных – ниже 0,2 мг/100 мл.

Обеспеченность ИТР аскорбиновой кислотой: у 4 человек - выше 0,7 мг/100 мл, у 10 человек – ниже 0,35 мг/100 мл, у остальных обследованных – ниже 0,2 мг/100 мл.

Норма содержания аскорбиновой кислоты составляет 0,7-1,2 мг/100 мл, умеренный дефицит – ниже 0,7 мг/100 мл, выраженный дефицит – ниже 0,35 мг/100 мл, глубокий дефицит – ниже 0,2 мг/100 мл.

1.Сформулируйте цель и необходимость изучения обеспеченности организма аскорбиновой кислотой рабочих металлургического комбината? Имеется ли причинно-следственные связи между условиями труда и содержанием аскорбиновой кислоты?

2. Дайте характеристику витамина С: физиологическая роль, пищевые источники, симптомы гипо- и авитаминоза. Какими методами определяется обеспеченность населения витамином С?

3. В соответствии с каким документом рабочие завода имеют право на получение витаминных препаратов.

4. Ваши предложения по результатам обследования предприятия. Перечислите организационные мероприятия для устранения дефицита витамина С.

Задача №2

Вам, специалисту отдел надзора по гигиене питания и защиты прав потребителей на потребительском рынке продуктов питания, поручено провести плановую выездную проверку городского молокозавода. При осмотре молокозавода установлено, что молоко, поступившее из молочного хозяйства “Исток” в молочной цистерне на момент обследования имело температуру +12⁰ С. Молоко принимают с молочной фермы без ветеринарных сопроводительных документов.

При определении степени чистоты оно характеризуется как “грязное” (3-я группа чистоты по эталону). При проведении пробы с резазурином молоко обесцветилось через 5 минут.

При контроле технологического процесса на этапе пастеризации оказались неисправными клапан возврата недопастеризованного молока, а также системы авторегулирования температуры пастеризации молока. При проведении пробы на фосфатазу после пастеризации реакция оказалась положительной.

1. Какие нормативные документы регламентируют безопасность молока и молочной продукции. Назовите форму подтверждения соответствия переработанной пищевой продукции животного происхождения.

2. Перечислите основные этапы технологического процесса переработки молока на молокозаводе. Укажите, какие виды температурной обработки молока Вы знаете? В чем состоит различие данных видов обработки молока

3. Сформулируйте эпидемиологическую роль молока. Какие заболевания могут передаваться человеку через молоко?

4. Для чего проводятся экспресс – пробы с резазурином и фосфатазная проба. Оцените результаты этих проб.

5. Перечислите нарушения санитарно-гигиенических требований, выявленных на молокозаводе. Какую опасность представляют выявленные нарушения? Сформулируйте Ваши дальнейшие действия в данной ситуации?

Задача №3

В ТО Роспотребнадзора поступило экстренное извещение о случае пищевого отравления. Среди жителей одного из микрорайонов города с 19 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания проявлялись в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли, слабость. Температура тела у заболевших была в норме. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретённых в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли. Заболевание возникло у пострадавших в течении 1-3 часа после употребления торта.

При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объёма холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации.

1. Укажите предварительный диагноз пострадавших. Дайте обоснование диагноза.
2. Укажите все возможные источники золотистого стафилококка.
3. Какие свойства характерны для стафилококкового энтеротоксина. Условия накопления его в пищевых продуктах.
4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.
5. Меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.

Методика оценивания: Ситуационные задачи применяются для текущего контроля знаний студентов. Оценка за решение задачи ставится в баллах (от 3 до 5 баллов) в соответствии со следующими критериями. 5 балла – ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в том числе из лекционного курса); ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие. 4 балла – ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в том числе из лекционного материала); ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие. 3 балла – ответы на вопросы задачи даны правильно. Объяснение хода её решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в том числе лекционным материалом); ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях. Оценка «неудовлетворительно»: ответы на вопросы задачи даны неправильно. Объяснение хода её решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования; ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

2.3 Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Значение питания в формировании здоровья населения.
2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления консервов в жестяных банках.
3. Пищевые продукты как факторы передачи острых кишечных инфекций сальмонеллезной этиологии. Профилактика этих заболеваний.
4. Роль белка в питании. Изменения в организме при белковой недостаточности.
5. Бактериологический контроль санитарного состояния пищевых предприятий методом исследования смывов.
6. Пищевые продукты как факторы передачи острых кишечных инфекций дизентерийной этиологии. Профилактика этих заболеваний.
7. Роль минеральных элементов в питании. Значение работ В.И. Вернадского и А.П. Виноградова в создании учения о «биогеохимических провинциях» и практике здравоохранения.
8. Бактериологический контроль качества пищевых продуктов на пищевых предприятиях.
9. Пищевые отравления, вызываемые *Vac. Cereus*. Возбудители, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
10. Роль углеводов в питании. Потребность и источники.
11. Источники поступления токсичных элементов (свинец, олово, цинк, ртуть, кадмий) в пищевые продукты. Санитарно-гигиенический контроль за допустимым их содержанием в пищевых продуктах.
12. Отравления ядовитыми растениями (белена черная, белладонна, вех ядовитый). Профилактика этих отравлений.
13. Роль витаминов в питании. Факторы, определяющие потребность в витаминах.
14. Значение питания в формировании здоровья населения.

15. Пестициды, их классификация. Задачи санитарной службы в связи с их использованием в сельском хозяйстве.
16. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения. Потребность в белках. Источники. Значение сбалансированности аминокислот.
17. Типы предприятий общественного питания, их гигиеническая характеристика.
18. Значение серологических реакций и биологических проб при расследовании пищевых отравлений.
19. Пути и формы повышения биологической ценности пищевых продуктов.
20. Пищевая ценность кисломолочных продуктов.
21. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ставшими ядовитыми при определенных условиях (горькие ядра косточковых плодов, проросший (зеленый) картофель; печень, икра, молоки некоторых рыб).
22. Особенности питания детей и подростков. Потребность в пищевых веществах в различные периоды роста организма.
23. Консервирование пищевых продуктов обезвоживанием. Гигиеническая оценка указанного способа консервирования.
24. Основные виды пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
25. Особенности питания шахтеров.
26. Пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству, условия хранения и реализации.
27. Хлорорганические пестициды, применяемые в сельском хозяйстве. Их гигиеническая характеристика. Клиника и профилактика пищевых отравлений хлорорганическими пестицидами.
28. Особенности питания спортсменов. Энергетическая и качественная сторона питания. Питание в дни обычных и усиленных тренировок, соревнований, на дистанции, во время длительных соревнований и в восстановительный период.
29. Санитарно-гигиенические требования к холодной и тепловой обработке пищевых продуктов. Изменения в пищевых продуктах на этих этапах. Санитарно-гигиенические правила обработки мяса, рыбы, овощей.
30. Ботулизм. Возбудитель, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
31. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении (железо, медь, кобальт, никель), изменения в организме при их недостаточности. Источники этих элементов.
32. Консервирование пищевых продуктов копчением. Гигиеническая оценка указанного способа консервирования.
33. Фосфорорганические пестициды, применяемые в сельском хозяйстве. Их характеристика. Клиника и профилактика пищевых отравлений фосфорорганическими пестицидами.
34. Методы изучения питания населения. Социально-экономические (балансовый и бюджетный) и социально-гигиенические (анкетный, опросно-весовой, по меню-раскладкам и пр.).
35. Пищевая ценность рыбы. Санитарная оценка соленой и вяленой рыбы с порочащими признаками.
36. Гельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидозы и трихинеллезы). Профилактика этих заболеваний.
37. Виды лечебно-профилактического питания. Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания на производствах с особо вредными условиями труда.
38. Предупредительный и текущий санитарный надзор за изделиями из полимерных материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью до 15%.

39. Бактериальные токсикозы стафилококковой этиологии. Возбудитель, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
40. Роль кальция и фосфора в питании; изменения в организме при их недостаточности. Факторы, влияющие на усвоение. Потребность и источники указанных биоэлементов.
41. Пищевые жиры и масла. Показатели доброкачественности. Изменения при хранении и санитарная оценка.
42. Определение понятий пищевое отравление, токсикоинфекция, бактериальные токсикозы.
43. Принципы питания лиц пожилого и старческого возраста. Энергетическая и качественная сторона питания. Режим питания. Алиментарная профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.
44. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства мяса.
45. Пищевые отравления свинцом. Источники поступления свинца в пищевые продукты и меры профилактики отравлений.
46. Понятие о первичных, вторичных и относительных гипо- и авитаминозах. Методы выявления гиповитаминозных состояний. Витаминизация пищевых продуктов и готовых блюд.
47. Санитарно-гигиенические требования к хранению и реализации пищевых продуктов в предприятиях общественного питания и торговли.
48. Отравления продуктами, содержащими семена триходесмы седой (триходесмотоксикоз). Этиология, патогенез, клиника, профилактика.
49. Роль жирорастворимых витаминов А и Д в питании. Потребность и источники.
50. Пищевая ценность мяса.
51. Роль различных пищевых продуктов как факторов передачи возбудителей пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.
52. Особенности питания и питьевого режима рабочих в условиях тепловой нагрузки.
53. Консервирование пищевых продуктов высокой и низкой температурой. Гигиеническая оценка указанных способов консервирования.
54. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода: *E. Coli*, *Proteus* и энтерококками. Возбудитель, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
55. Суточные энергетические затраты человека и факторы определяющие их. Методы определения энергозатрат. Последствия неадекватного по калорийности питания.
56. Основные принципы планировки помещений при строительстве предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Нормативные материалы, используемые врачом при оценке планировки предприятий.
57. Пищевые отравления, вызываемые *Cl. Perfringens*. Возбудитель, источники, пищевые продукты как факторы передачи, клиника, лабораторная диагностика, профилактика.
58. Методика изучения состояния здоровья населения в связи с питанием. Понятие о пищевом статусе.
59. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов и содержанию транспортных средств.
60. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений.
61. Питание в условиях недостаточной физической нагрузки. Роль алиментарного фактора в профилактике избыточной массы тела.
62. Задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов и порядок ее проведения.
63. Гельминтозы, связанные с потреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Профилактика этих заболеваний.

64. Методы изучения питания населения. Социально-экономические (балансовый и бюджетный) и социально-гигиенические (анкетный, опросно-весовой, весовой, по меню-раскладкам и др.) методы.
65. Санитарно-гигиенические требования к состоянию здоровья и личной гигиене работающих на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и других пищевых объектах.
66. Отравления продуктами, содержащими примесь спорыньи (эрготизм). Этиология, патогенез, клиника, профилактика.
67. Рациональное питание. Определение. Основные требования к рациональному питанию.
68. Виды заключений по гигиенической экспертизе пищевых продуктов. Порядок уничтожения забракованных пищевых продуктов.
69. Контаминация пищевых продуктов примесями токсических веществ химической природы. Пути решения указанной проблемы.
70. Вода в пищевых продуктах. Физиологическое и санитарное значение ее.
71. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению кондитерских кремовых изделий на предприятиях кондитерской промышленности.
72. Отравления продуктами, содержащими Т-2 токсин (алиментарно-токсическая алейкия). Этиология, патогенез, клиника, профилактика.
73. Лечебно-профилактическое питание в условиях воздействия радионуклидов и источников ионизирующих излучений.
74. Предупредительный и текущий санитарный надзор за изделиями из полимерных материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью свыше 15%.
75. Классификация пищевых отравлений.
76. Организация Лечебного питания в ЛПУ.
77. Пищевая ценность молока. Показатели доброкачественности.
78. Пищевые отравления солями тяжелых металлов: меди, цинка, мышьяка. Источники поступления их в пищевые продукты. Клиника и профилактика этих отравлений.
79. Лечебно-профилактическое питание в условиях воздействия неорганических и органических соединений свинца в особо вредных условиях труда (рацион ЛПП № 3).
80. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовлению колбас.
81. Санитарная оценка продуктов, содержащих остаточные количества ядохимикатов.
82. Роль витаминов В1 и РР в питании. Потребность и источники.
83. Пищевая ценность различных видов зерна и продуктов его переработки: мука, крупы, макаронные изделия.
84. Пищевые отравления бледной поганкой и мухоморами. Клиника. Меры профилактики отравлений грибами.
85. Роль аскорбиновой кислоты в питании. Потребность и источники.
86. Пищевая ценность хлеба. Требования к качеству. Методы исследования. Санитарная оценка хлеба с дефектами.
87. Пищевые отравления грибами. Характерные особенности. Отравления строчками. Клиника. Меры профилактики.
88. Питание и образ жизни в проблеме избыточной массы тела и атеросклероза.
89. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки молока на молокозаводе.
90. Гелиотропный токсикоз. Этиология, патогенез, клиника, профилактика
91. Роль простых и сложных липидов в питании. Потребность и источники. Связь избыточного потребления липидов с развитием атеросклероза.
92. Значение овощей и плодов в питании. Санитарно-эпидемиологическая роль овощей и плодов.

93. Пищевые продукты как факторы передачи острых инфекций брюшнотифозной и паратифозной этиологии. Профилактика этих заболеваний.
94. Гигиена питания как наука, основные разделы, методы исследования, связь с другими науками.
95. Санитарно-гигиенический контроль за реализацией сельскохозяйственных культур, выращенных с использованием азотсодержащих минеральных удобрений. Факторы, способствующие накоплению нитратов в продуктах растениеводства.
96. Афлотоксикоз. Этиология, свойства афлотоксинов и их действие на организм. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний.

Билет № 1

Холодильник № 2 «Росмясорыбторга» с заявительным письмом № 1236 от 18.12.16 г. обратился к главному врачу филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» г. Екатеринбурга с просьбой провести экспертизу партии рыбы «Щука свежая». Рыба получена из Тюменской области по накладной № 348 в количестве 5 тонн, копии накладных и сертификаты приложены к письму. При внешнем осмотре образцов визуально выявлено: в мышечной ткани рыбы содержатся единичные личинки длиной 1 – 2,5 см и около 2 – 3 мм шириной. Согласно заключению лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (протокол лабораторных испытаний № 32140 п от 25.12.16 г) в мышечной ткани рыбы обнаружены единичные личинки широкого лентеца – плероциркоиды. Ваши дальнейшие действия в соответствии с полученным заключением, принятые меры.

Билет № 2

Вы-врач по гигиене питания, в процессе проведения экспертизы рыбы (соленого налима) на базе Горпищеторга визуально выявил и установил нарушения целостности тары и утечку тузлука в 10 бочках из 100. Сформулируйте Ваши действия и принятые меры в данной ситуации.

Билет № 3

Во время планового обследования хлебного магазина № 4 Ленинского района г. Екатеринбурга врачом по гигиене питания установлено, что в складском помещении имеется партия хлеба пшеничного 2-го сорта с красными пятнами на поверхности. Сформулируйте Ваши дальнейшие действия.

Билет № 4

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы на мельзаводе № 1 были отобраны пробы муки пшеничной 30%. По данным заключения физико-химического исследования лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ»: мука однородная, порошкообразная, без посторонних включений. Запах свойственный муке, вкус слегка сладковатый. По данным протокола заключения бактериологического исследования лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» в муке обнаружены: *Vac. Mesentericus vulgaris*, *Vac. Mesentericus panis viscosi*. Сформулируйте Ваши дальнейшие действия по полученным результатам.

Билет № 5

В качестве врача отдела экспертиз питания населения Вы совместно с врачом лаборатории биологических факторов проводите проверку столовой № 3 комбината питания РТИ 08.03.14 г. Вами отобраны пробы готовой продукции на раздаче:

- 1) компот,
- 2) картофельное пюре,
- 3) отварная вермишель,
- 4) рис отварной,

5) поджарка из говядины.

Согласно анализу бактериологической лаборатории от 12.03.14 г. в пробе картофельного пюре обнаружен *S. aureus* в 1,0 г продукта.

Дайте экспертное заключение по результатам бактериологического исследования готовой продукции? Какие документы при отборе проб Вы оформите? Кто обязан непосредственно отбирать пробы на предприятии?

Билет № 6

В ходе проведения текущего санитарного надзора врачом по гигиене питания в молочном магазине в торговом зале была обнаружена партия молока в количестве 500 бутылок с истекшим сроком со дня выпуска. Молоко данной партии выставлено в холодильной горке для реализации. Сформулируйте Ваши действия в данной ситуации.

Билет № 7

При медицинском обследовании воспитанников детского интерната у детей выявлена сухость кожи. Кожа покрыта мелкими чешуйками, от следа ногтя на кожи остается белая полоса. У части воспитанников вокруг шейки волосяного фолликула отмечено образование бляшек шипообразной формы. При поглаживании чувствуется шероховатость (симптом «жабья кожа»). Бляшки локализуются на ягодицах, бедрах, разгибателях поверхности рук и ног, в области коленей и локтей. Оцените данные, сформулируйте необходимые предложения в данной ситуации.

Билет № 9

На момент обследования в профилактории завода «Уралэлектротяжмаш» лечилась и отдыхала группа рабочих слесарей в возрасте 18-29 лет. Установлено, что в профилактории трехразовое питание: завтрак в 8ч, обед в 13ч, ужин в 20ч. Суточная калорийность рациона составила 2800 ккал с распределением на завтрак – 25%, обед – 50%, ужин – 25% калорийности. В рационе белки составляли 90г (в т.ч. белки животного происхождения 46г), жиры – 100г, углеводы – 370г. Оцените режим питания, количественный и качественный состав рациона. Сформулируйте Ваши предложения по улучшению питания.

Билет № 10

При гельминтологическом обследовании работников столовой у раздатчицы были обнаружены в кале яйца лентеца широкого. Сформулируйте действия санитарного врача в данной ситуации.

Билет № 11

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы за качеством кулинарных изделий, изготавливаемых в столовой № 2 УПИ, были отобраны пробы готовых мясных котлет. Согласно анализа бактериологической лаборатории (ИЛЦ) филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» Верх-Исетского района (протоколы №1526-1532пп от 25.12.15г.) количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в 1г котлет составило 1×10^4 , а кишечная палочка обнаружена в 0,25г котлет. Сформулируйте дальнейшие действия санитарного врача в данной ситуации.

Билет № 12

На овощебазу для закладки на зимнее хранение поступила партия капусты белокочанной в количестве 20 тонн. При экспертизе образцов капусты на содержание нитратов, проведенной в лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» установлено, что в исследуемых

образцах содержание нитратов составило 350 мг\кг. Оцените полученные результаты. Сформулируйте возможность дальнейшего использования данной партии капусты.

Билет № 14

При медицинском осмотре воспитанников детского интерната в возрасте от 6 до 12 лет у части детей выявлено изменение кожи, характеризующиеся тем, что на икрах, бедрах и разгибательных поверхностях рук в области воронок волосяных фолликулов имеются возвышающиеся над поверхностью кожи узелки, из-за чего кожа становится шероховатой, но особой сухостью не отличается. У части детей выявляются красные островки на деснах у зубов. Десны набухшие, сосочки между зубами отекающие, при надавливании появляется кровоточивость. Оцените клинические признаки. Сформулируйте необходимые мероприятия.

Билет № 15

При расследовании вспышки пищевого отравления у всех пострадавших установлена однотипная клиническая картина: боль в эпигастриальной, тошнота, понос. Температура повышенная (38,0°). В заподозренных продуктах и выделениях от больных, а также в 30% смывов с оборудования и рук персонала обнаружены кишечные палочки. Что в этом случае необходимо сделать для доказательства характера пищевого отравления?

Билет № 16

Анализ данных теоретического расчета меню показал, что в школе-интернате содержится в суточных рационах от 20 до 30 мг витамина С. В школе-интернате находятся дети в возрасте от 7 до 14 лет. Сформулируйте действия санитарного врача в данной ситуации?

Билет № 17

При анализе клинической картины пищевого отравления установлено, что у 90% пострадавших отмечались тошнота, у 85% многократная рвота, у большинства – боли в области живота. Температура у большинства больных нормальная. У 35% наблюдалась головная боль и головокружение. У большинства больных общая слабость, потливость, бледность кожных покровов. Какое пищевое отравление можно предположить по данной клинической картине? Какими исследованиями его можно подтвердить?

Билет № 18

В филиал ФБУЗ «ЦГиЭ» Железнодорожного района на имя главного врача поступило заявительное письмо от директора Горплодоовощторга с просьбой провести гигиеническую экспертизу свежих фруктов, полученных из совхоза «Михайловский перевал» Краснодарского края в количестве 500 тонн в связи с их частичной порчей. Какое решение должен принять главный государственный санитарный врач?

Билет № 19

В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы, проведенной филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ» в г. Екатеринбурге на холодильнике № 1 были отобраны пробы консервов «Корюшка в масле» от партии 2500 банок, выработанные Лиепайским рыбокомбинатом. В содержимом консервов обнаружено 280 мг\кг олова (протокол № 432 от 28.12.12 г.). Сформулируйте Ваши дальнейшие действия, как санитарного врача?

Билет № 20

Во время обследования столовой № 23 на складе выявлена партия соленой рыбы (судака), в количестве 5 тонн с красным слизистым налетом на поверхности. При осмотре всей партии установлено, что она неоднородна по качеству. Наряду с экземплярами рыбы, имеющей красный налет только на поверхности, встречаются экземпляры с дряблой

консистенцией, имеющие аммиачный запах. Сформулируйте какие меры должен принять врач?

Билет № 21

При анализе картофеля, отобранного от партии 100 тонн в овощехранилище совхоза «Темп» установлено, что содержание свинца в картофеле составило 1,5 мг\кг. Картофель выращивался вдоль скоростной автомагистрали с интенсивным движением. Сформулируйте Ваши действия в данной ситуации.

Билет № 22

В момент обследования столовой № 22 врач по гигиене питания установил, что столовая посуда моется холодной водой, так как подачу горячей воды прекратили утром. Сформулируйте действия врача по гигиене питания в данной ситуации?

Билет № 23

При обследовании хлебохранилища хлебозавода № 2 выявлена партия пшеничного хлеба (15 тонн) с запахом прелых фруктов, мякиш на разрезе темного цвета, размягченный и слизистый. Как должен поступить врач по гигиене питания в данной ситуации?

Билет № 24

В связи с затянувшимися дождями и ранним выпадением снега часть урожая зерновых культур в Красноуфимском районе осталось неубранным. Перезимовавшее в поле зерно было убрано весной. Сформулируйте действия врача по гигиене питания в данной ситуации.

Билет № 25

Вычислите калорийность школьного завтрака по следующей раскладке:

Оладьи: мука пшеничная 2-го сорта	- 100,0
молоко	- 30,0
сахар	- 10,0
яйцо	- 10,0
Компот: яблоки свежие	- 50,0
сахар	- 20,0

Билет № 26

Анализ данных теоретического расчета меню-раскладок показал, что в санатории-профилактории в суточных рационах рабочих металлургов и литейщиков (возраст 30-39 лет) содержалось: белков 80г (из них белков животного происхождения 40г), жиров 120г и углеводов 650г. Калорийность рациона – 4100 ккал. Дайте гигиеническую оценку приведенным данным.

Билет № 27

Рассчитайте индивидуальную потребность студента, имеющего величину энергозатрат 3000 ккал в сутки в основных пищевых веществах (белках, жирах и углеводах).

Билет № 28

В адрес холодильника № 1 поступила партия свинины в количестве 5 тонн. В ветеринарно-санитарном удостоверении № 352 от 02.12.12г указано, что партия мяса получена от свиней больных чумой. В ходе проведения плановой гигиенической

экспертизы, проведенной городской СЭС, были отобраны пробы от партии мяса для бак. исследования на наличие сальмонелл. Выделена *Salmonella cholerae suis* (протокол № 460 от 05.12.12г). Сформулируйте решение, которое должен принять врач по гигиене питания?

Билет № 29

В ходе плановой гигиенической экспертизы за качеством скоропортящихся продуктов в экспедиции колбасного цеха 02.12.15г. были отобраны пробы молочной колбасы для бактериологического исследования в лаборатории. Согласно анализов бактериологической лаборатории (ИЛЦ) филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» от 05.12.15г. в 1г молочной колбасы количество МАФАНМ составило 1×10^4 , кишечная палочка обнаружена в 1г продукта.

1. Оцените полученные Ваши действия в данной ситуации.

Билет № 31

При обследовании столовой у одного из поваров обнаружена на тыльной поверхности кисти нагноившаяся рана. Сформулируйте дальнейшие действия врача по гигиене питания в данной ситуации.

Билет № 32

Холодильник № 2 «Росмясорыбторга» с заявительным письмом № 1236 от 18.12.16 г. обратился к главному врачу филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» г. Екатеринбурга с просьбой провести экспертизу партии рыбы «Щука свежая». Рыба получена из Тюменской области по накладной № 348 в количестве 5 тонн, копии накладных и сертификаты приложены к письму. При внешнем осмотре образцов визуально выявлено: в мышечной ткани рыбы содержатся единичные личинки длиной 1 – 2,5 см и около 2 – 3 мм шириной. Согласно заключению лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (протокол лабораторных испытаний № 32140 п от 25.12.16 г) в мышечной ткани рыбы обнаружены единичные личинки широкого лентеца – плероциркоиды. Ваши дальнейшие действия в соответствии с полученным заключением, принятые меры.

Методика оценивания ответов обучающихся вопросы экзаменационного билета:

Экзаменационный билет состоит из ситуационной задачи и 3 вопросов.

Оценка ответа на вопрос в баллах:

5 баллов – правильное решение ситуационной задачи; на вопросы дан полный, чёткий ответ с использованием материалов учебной литературы, лекционного курса и дополнительной литературы;

4 балла – правильное решение ситуационной задачи; на вопросы дан неполный ответ, требующий дополнительных уточняющих вопросов, на которые студент отвечает;

3 баллов – ошибки при решении ситуационной задачи, ошибки в ответе на вопросы, при дополнительных, наводящих вопросах – не может исправить; частичное незнание основных понятий.

2.4 Учебно-исследовательских работ по дисциплине

1. УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ ПК 4 ИД-1 ИД-2

«Гигиеническая оценка суточного рациона питания»

Методика оценивания выполнения студентами научно-исследовательской работы

3 балла - выставляется студенту, выполнившему учебные задания, применив предусмотренные учебной программой знания, допустив при их выполнении погрешности

(отсутствие ответа на вопрос или неправильно решенная задача), но обладающему необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
4 балла - заслуживает студент, успешно выполнивший учебные задания, самостоятельно применив предусмотренные программой знания, но допустивший незначительные ошибки, устраненные после корректирующих действий преподавателя;
5 баллов - может получить студент, правильно выполнивший учебные задания в полном объеме, применив всестороннее знание основного и дополнительного учебно-программного материала, проявив творческие способности в его использовании.

2. РЕФЕРАТЫ И ДОКЛАДЫ

1. Теория рационального питания населения
2. Альтернативные теории питания.
3. Значение аминокислот в питании человека.
4. Микроэлементозы их профилактика.
5. Особенности питания пожилых.
6. Лечебное и диетическое питание при атеросклерозе.
7. Описторхоз, дифиллоботриоз их профилактика.
8. Ксенобиотики в пищевых продуктах.
9. Экология питания и безопасность продовольственных товаров.
10. Генномодифицированные продукты питания, мнения ученых на безопасность использования.
11. Пестициды как гигиеническая проблема.
12. Микотоксикозы, их характеристика.
13. Характеристика и степень опасности токсичных веществ растительного происхождения.
14. Быстрое питание. Его последствия как медицинская проблема.
15. Экологически чистые продукты в питании человека
16. Сыроедение как теория питания некоторых групп населения.
17. Проблема пищевых ресурсов в мире.
18. Институт питания РАМН, структура, научная тематика института.
19. Трансизомеры жирных кислот, понятие, риски для человека.
20. Питание по группе крови, критика теории.

3. Методика оценивания образовательных достижений обучающихся по дисциплине.

Правила формирования рейтинговой оценки обучающегося по учебной дисциплине

Правила формирования оценки по дисциплине в рамках текущего контроля успеваемости

3.1. В рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине преподавателем организуется и осуществляется суммативное оценивание в процессе рубежного контроля посредством оценки приобретенных обучающимися знаний, умений и навыков, элементов компетенций.

Оценивание по результатам рубежного контроля происходит по пятибалльной шкале. Положительными оценками являются оценки: «отлично», 5 баллов; «хорошо», 4 балла, «удовлетворительно», 3 балла.

Результатом текущего контроля успеваемости по дисциплине являются полученные обучающимся оценки по всем рубежным контролям в семестре, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Алгоритм определения рейтинга студента по дисциплине в семестре

3.2. Итоговый результат текущего контроля успеваемости в семестре выражается в рейтинговых баллах как процентное выражение суммы положительных оценок по рубежным контролям, полученным студентом в семестре, к максимально возможному количеству баллов по итогам всех рубежных контролей в семестре.

$$R_{\text{текущий контроль}} = \sum (a_1 + a_2 + \dots + a_i) / \sum (m_1 + m_2 + \dots + m_i) \times 100\%, \text{ где}$$

$R_{\text{текущий контроль}}$ – итоговое количество рейтинговых баллов по результатам текущего контроля в семестре;

a_1, a_2, a_i – положительные оценки (3, 4, 5), полученные студентом по результатам рубежных контролей, предусмотренных рабочей программой дисциплины (практики) в семестре;

m_1, m_2, m_i – максимальные оценки (5) по тем же рубежным контролям, которые предусмотрены рабочей программой дисциплины (практики) в семестре.

Результатом текущего контроля успеваемости рассчитывается как среднее значение рейтинговых баллов в 7 и 8 семестрах: рейтинговые баллы 7 семестра + рейтинговые баллы 8 семестра, деленное на два, в диапазоне 40 – 100.

3.3. Максимальная сумма рейтинговых баллов, которую может набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 100 рейтинговых баллов.

Минимальная сумма рейтинговых баллов, которую должен набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 40 рейтинговых баллов.

Студенты, набравшие 40 рейтинговых баллов, но не имеющие положительных результатов по всем рубежным контролям по дисциплине в семестре, допускаются до экзаменационного контроля. В этом случае в рамках экзаменационного контроля студенту будут предложены дополнительные вопросы по тематике не сданных рубежных контролей в семестре.

3.4. По решению кафедры студент, показывавший в ходе освоения дисциплины повышенный уровень знаний, может получить оценку «отлично» в формате автомат без сдачи экзамена, зачета с оценкой или зачета. Основаниями для выставления оценки «отлично» в формате автомат могут быть:

- высокий уровень учебных достижений, продемонстрированный на рубежных контролях по дисциплине (оценки «отлично» или «отлично» и «хорошо»);
- демонстрация повышенного уровня учебных достижений (научно-исследовательская работа, олимпиады, конкурсы и др.) в академической группе, Университете, регионе или Российской Федерации.

Настоящим Положением оценка ниже «отлично» в формате автомат не предусмотрена.

3.5. Шкала оценивания базируется на следующих критериях и баллах:

«Отлично» – 5 баллов	Обучающийся демонстрирует глубокие знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; ответ логичный и последовательный; умеет аргументировано объяснять сущность явлений, процессов, событий, анализировать, делать выводы и обобщения, приводить примеры; умеет обосновывать выбор метода решения проблемы,
----------------------	--

	демонстрирует навыки ее решения
«Хорошо» – 4 балла	Обучающийся демонстрирует на базовом уровне знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; свободно владеет монологической речью, однако допускает неточности в ответе; умеет объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; однако допускает неточности в ответе; возникают затруднения в ответах на вопросы
«Удовлетворительно» – 3 балла	Обучающийся демонстрирует недостаточные знания для объяснения наблюдаемых процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется недостаточной полнотой раскрытия темы по основным вопросам теории и практики, допускаются ошибки в содержании ответа; обучающийся демонстрирует умение давать аргументированные ответы и приводить примеры на пороговом уровне
«Неудовлетворительно» – 2 балла	Обучающийся демонстрирует слабое знание изучаемой предметной области, отсутствует умение анализировать и объяснять наблюдаемые явления и процессы. Обучающийся допускает серьёзные ошибки в содержании ответа, демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. У обучающегося отсутствует умение аргументировать ответы и приводить примеры.

3.6. Алгоритм определения премиальных баллов

С целью поощрения студентов за демонстрацию высоких учебных достижений, высокой учебной мотивации, прилежания и на основании высоких результатов текущего контроля, в т.ч. контроля самостоятельной работы, студентам, которые желают сдать экзамен или зачёт в формате «автомат», могут предоставляться премиальные баллы.

Распределение премиальных рейтинговых баллов по видам учебной работы студентов

Виды учебной работы		Количество рейтинговых баллов
1. Участие в работе СНО кафедры *	min	5
	max	10
2. Выполнение самостоятельной работы (создание учебно-наглядного пособия, учебного DVD-фильма и др.) **	min	5
	max	20
3. Участие в олимпиадах, конкурсах и др. ***	min	10
	max	20
Итого:	min	20
	max	50

- * - участие в исследовательской работе кружка СНО кафедры – 5 баллов
 - подготовка публикации в сборнике материалов итоговой конференции НОМУС – 6 баллов
 - доклад на итоговой конференции НОМУС – 7 баллов

- занятие призового места на итоговой конференции НОМУС – 8 баллов
- публикация в сборнике материалов всероссийской или международной конференции (кроме НОМУС) или научном журнале – 9 баллов
- доклад на всероссийской или международной конференции (кроме НОМУС) – 10 баллов
- ** - создание учебно-наглядного пособия, макета, оформление стенда и т.п. – 10 баллов
- создание учебного DVD-фильма – 20
- *** - участие к олимпиаде, конкурсе – 10 баллов
- занятие призового места в олимпиаде, конкурсе – 20 баллов

3.7. Порядок и сроки добора баллов

После подведения итогов текущего контроля знаний студентов и выставления рейтинга студенту по дисциплине в семестре данная информация доводится до сведения студентов на последнем практическом занятии.

Процедура добора рейтинговых баллов осуществляется в случае, если студент не получил установленного минимума рейтинговых баллов (40 баллов), при проведении преподавателем текущих консультаций путем сдачи пропущенных текущих контролей или их повторной сдачи, учитывается наиболее высокая оценка.

3.8. Алгоритм определения рейтинга по учебной дисциплине

В рамках промежуточной аттестации по дисциплине преподавателем организуется и осуществляется суммативное оценивание в процессе экзаменационного контроля посредством оценки приобретенных обучающимися знаний, умений и навыков, элементов компетенций. Экзамен включает в себя тестирование, решение ситуационных задач и собеседование. Дополнительно включаются вопросы по пропущенным лекциям.

Оценивание по результатам экзаменационного контроля происходит по пятибалльной шкале.

Экзаменационная оценка является итоговой оценкой по дисциплине. Эта оценка выставляется в зачетную книжку, экзаменационную ведомость и в приложение к диплому.

Экзаменационная оценка по дисциплине выставляется по пятибалльной шкале. Оценка «Неудовлетворительно» выставляется в экзаменационную ведомость. Этот факт свидетельствует о наличии академической задолженности по данной дисциплине (практике).

Студент вправе пересдать промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в сроки, установленные Университетом.