

Программа практики «Практика по получению навыков по специальности в симуляционных условиях» по специальности 32.08.02 Гигиена питания (далее ПП) разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «27» августа 2014 г. № 1130.

Составители программы:

Закревский В.В., зав. кафедрой гигиены питания, д.м.н., доцент

Мосийчук Лариса Васильевна, доцент кафедры гигиены питания, д.м.н

Рецензент:

Карелин Александр Олегович - заведующий кафедрой общей гигиены с экологией ФГБОУ ВО «Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет имени акад. И.П. Павлова» Министерства здравоохранения Российской Федерации, доктор медицинских наук, профессор

Программа практики «Практика по получению навыков по специальности в симуляционных условиях» по специальности 32.08.02 Гигиена питания» обсуждена на заседании кафедры гигиены питания

29 апреля 2024 г., протокол № 4.

Руководитель ОПОП ВО по специальности
Заведующий кафедрой, проф. _____ /Закревский В.В./
(подпись)

Одобрено Методической комиссией по основным профессиональным образовательным программам подготовки кадров высшей квалификации – программам ординатуры
14 мая 2024 г.

Председатель _____ / Остапенко В.М. /

Рассмотрено Методическим советом и рекомендовано для утверждения на Ученом совете
23 мая 2024 г.

Председатель _____ / Артюшкин С.А. /

Дата обновления:

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели практики.....	4
2.	Задачи практики	4
3.	Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
4.	Формы проведения практики	5
5.	Время и место проведения практики	6
6.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	6
7.	Структура и содержание практики	35
8.	Формы отчетности и аттестации по практике	40
9.	Фонд оценочных средств	41
9.1	Критерии оценки	43
9.2.	Оценочные средства	44
10.	Учебно-методическое и информационное обеспечения	69
11.	Материально-техническое обеспечение	70
12.	Методические рекомендации по прохождению практики	70

1. Цели практики

Совершенствование и закрепление компетенций, приобретенных в процессе обучения, личностных качеств необходимых специалисту в его профессиональной деятельности, занимающемуся целенаправленным развитием и применением технологий, средств, способов и методов врачебной деятельности в области гигиены питания, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение их здоровья, путем оказания профилактической, лечебно-диагностической, медико-социальной и других видов помощи, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

2. Задачи практики

В результате прохождения практики обучающиеся должны решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, направленных на обеспечение мер безопасности населения, обусловленной фактором питания;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения и его взаимосвязь с фактором питания;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика относится к базовой части Блока 2 «Практики» учебного плана по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

Для прохождения практики необходимы знания, умения и навыки формируемые дисциплинами:

Знания:

- Конституция Российской Федерации; федеральные конституционные законы, федеральные законы, указы и распоряжения Президента Российской Федерации, постановления и распоряжения Правительства Российской Федерации, иные нормативные правовые акты в рамках компетенции Роспотребнадзора по надзору за питанием населения.
- Правовые основания для проведения плановой /внеплановой проверки, административного расследования деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей с целью надзора за выполнением требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проверки соблюдения обязательных требований в сфере защиты прав потребителей, а также соблюдения обязательных требований к товарам, работам и услугам.

- Принцип выбора вида проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей (плановая /внеплановая проверка, административное расследование).
- Перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проверок.
- Стандарт обследования предприятий общественного питания, торговли, пищевой промышленности по соблюдению требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.
- Порядок оформления и согласования документов протокола об административном правонарушении, постановления о наложении административного взыскания.
- Порядок приема, регистрации и рассмотрения обращений, запросов органов государственной власти, органов местного самоуправления, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан.

Умения:

- Работать с законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ
- Проводить анализ плана организационно-методической работы, плана мероприятий по контролю (надзору) на год (квартал).
- Проводить анализ и составить отчет о проделанной работе по надзору за предприятиями общественного питания, торговли, пищевой промышленности.
- Составлять план лабораторно-инструментальных исследований для ФБУЗ в порядке государственного надзора.

Навыки:

- проведения плановой/внеплановой проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей по надзору за выполнением требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проверки соблюдения обязательных требований в сфере защиты прав потребителей, а также соблюдения обязательных требований к товарам, работам и услугам. Подготовить пакет документов.
- Составление предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Составления протокола об административном правонарушении.
- Использование кодекса об административных правонарушениях (КоАП РФ) при выявлении нарушений санитарного законодательства.

4. Формы проведения практики

Практика проводится в следующих формах:
непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО

5. Время и место проведения практики

В соответствии с учебным планом практика проводится во 2 семестре:
На базах ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России (кафедры, подразделения, отделы, лаборатории).
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» договор № 41/2017-ППО от 05.06.2017 (Санкт-Петербург, ул. Малая Садовая, д.1) и его филиалы:

- Юго-Западный филиал № 1 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (198329, город Санкт-Петербург, улица Отважных, дом 6);
- Филиал № 2 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» на транспорте (198035, город Санкт-Петербург, улица Гапсальская, дом 6);
- Восточный филиал № 3 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (192012, город Санкт-Петербург, улица Ново-Александровская, дом 12);
- Центральный филиал № 4 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (191028, город Санкт-Петербург, улица Моховая, дом 11, литер А);
- Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (197227, город Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, дом 18, корпус 3, литер А).

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)

п / п	Код	Содержание компетенции	Результаты практики:		
			Знать	Уметь	Иметь навык
		3	4	5	6
	ПК-1	Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> - Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, техническое регулирование, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; - Теоретические и организационные основы государственного санитарноэпиднадзора и его обеспечения; - Цели задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пи- 	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться учебной, справочной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности; - Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности; - Применять нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; 	<ul style="list-style-type: none"> - Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - Методикой сбора, обработки и анализа данных о качестве и безопасности пищевых продуктов; - Алгоритмом проведения эпидемиологического надзора за отдельными группами и нозологическими формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности про-

			<p>щевой промышленности, общественного питания и торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Методы эпидемиологического анализа в изучении пищевых отравлений и неинфекционных заболеваний человека, связанных с фактором питания; - Эпидемиологию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - Методы установления причинно-следственных связей между качеством пищевых продуктов, состоянием фактического питания и здоровьем населения; - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния фактора питания на организм; - Осуществление противоэпидемических мероприятий при возникновении массовых инфекционных заболеваний, обусловленных фактором питания; - Методы гигиенических исследований объектов окру- 	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; - Проводить эпидемиологический анализ при возникновении пищевых отравлений и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; - Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; - Оценивать параметры деятельности систем организма; - Формулировать обобщающие выводы на основе поставленной цели исследования и полученных результатов. 	<p>тивноэпидемических мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методами установления причинно-следственных связей между состоянием питания и здоровьем населения.
--	--	--	--	---	---

			жающей среды.		
	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека	<ul style="list-style-type: none"> - Права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля); - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие 	<ul style="list-style-type: none"> - Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения; - Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания; - Обосновывать потребности различных возрастных и профессиональных групп населения и конкретного человека в энергии и пищевых веществах; - Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус; - Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус; - Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов оценки погрешностей; - Проследивать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний; - Использовать компьютерные медикотехнологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуально- 	<p>Применения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методик изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания; - методик расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии; - методик измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническому, биохимическому, физиологическому данным; - методик отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов, проведение их исследований в отношении энергоценности и химического состава; - Оформления протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд; - Составлением акта расследования; - Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов. <p>-оформление протокола исследования</p>

			<p>нарушения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы изучения фактического питания населения; - Гигиенические требования к построению рационального здорового питания; - Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах; - Способы и особенности оценки состояния здоровья в связи с питанием по показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения; - Основы и принципы организации здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения; - Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ; - Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания; - Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки; - Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания; - Принципы организации профилактических меропри- 	<p>го питания различных групп населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств. - Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности. - Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса. - Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения; - Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия; - Осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий; - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; 	
--	--	--	---	--	--

			<p>ятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения; - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний; - Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Делать обобщающие выводы. 	
	ПК-3	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека; - Основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки; - Болезни расстройства питания, избыточное и недоста- 	<ul style="list-style-type: none"> - Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения; - Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике распространения болезней питания и алиментарно-зависимых заболеваний; - Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> -Оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; -Применения методов изучения питания населения и методами оценки статуса питания; методов нутрициологической коррекции питания насе-

			<p>точное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <p>Нутрициологические факторы риска их возникновения;</p> <p>основные алиментарные дисбалансы;. макро- и микро-элементозы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента; - Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения. 	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; - Оценивать параметры деятельности систем организма; - Проводить забор биологического материала от пациента для исследований; - Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; - Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; - Делать обобщающие выводы; - Оценить полученные данные; - Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний; - Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов; - Уметь интерпрети- 	ления
--	--	--	--	---	-------

				<p>ровать результаты лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия; - Определять группы повышенного риска заболевания; - Оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования; - Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации; 	
ПК-4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалами и изделиями и технологиями их производства</p>	<p>Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы; - Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения; - Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно зависимых заболеваний; - Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; - Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; - Уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических, санитарно-химических, микро-биологических, радиологических, паразитологических лабораторных исследований; - Изучения питания населения и оценки статуса питания; - Нутрициологической коррекции питания населения. 	

7. Структура и содержание практики

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Час.	Вид деятельности	Кол-во манипуляций
1	Освоение основных принципов и порядка работы по отбору проб пищевых продуктов и продовольственного сырья	10	Освоение основных принципов и порядка работы по отбору проб: - молока и молочных продуктов; - хлеба и кондитерских изделий; - жировых продуктов	3 1 1
2	Освоение методики санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, продовольственного сырья и проектов перепланировки, переоборудования пищевых объектов	12	Освоение методики проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз на соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям: - молока и молочной продукции; - проектов перепланировки, переоборудования пищевых объектов	3 2
3	Самостоятельная работа	84	Оформление документации.	
4	Зачет	2		

8. Формы отчетности и аттестации по практике

Формы отчетности:

– дневник практики

Форма аттестации:

– промежуточная, в форме зачета

Промежуточная аттестация проводится в форме проверки навыков в соответствии с программой практики, документации практики и состоит из решения ситуационных задач.

9. Фонд оценочных средств

9.1. Критерии оценки

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Примерные критерии оценивания
1.	Ситуационные задачи	Проблемная задача на основе реальной профессионально-ориентированной ситуации, имеющая варианты решений. Позволяет оценить умение применить знания и аргументированный выбор варианта решения	Набор ситуационных задач по темам/разделам	Грамотность определения содержащейся в задаче проблемы; корректность оперирования профессиональной терминологией при анализе и решении задачи; адекватность применяемого способа решения ситуационной задачи

9.2. Оценочные средства

УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ № 1

Ситуация

В ходе плановой выездной проверки соблюдения санитарного законодательства в агрофирме «Сельхозплодоовощ» на овощном складе было установлено: на складе находится готовая к отправке в розничную торговую сеть партия сельхозпродукции, выращенная в открытом грунте: арбузы – 2 т, перец сладкий – 1 т, томаты – 0,5 т. Установлено, что в сопроводительных документах на партию продукции отсутствуют отметки о проведенных исследованиях продукции на нитраты. Программа производственного контроля администрацией сельхозпредприятия не предоставлена.

В ходе проверки, в связи с необходимостью проведения лабораторных исследований продукции, специалистом-экспертом ТО Управления Роспотребнадзора был произведен отбор проб от каждой партии в присутствии администрации сельхозпредприятия. Пробы были направлены на исследование в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Результаты исследования образцов сельхозпродукции представлены в протоколе исследований.

Содержание нитратов в продуктах (пробах) растительного происхождения:

Наименование пробы	Результаты исследований (мг/кг)	Допустимые уровни, мг/кг (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
Арбузы	150	60
Перец сладкий	240	200
Томаты	120	150

ЗАДАНИЕ № 1	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Оценка возможности использования населением в пищу данной партии арбузов.
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Оценка возможности использования населением в пищу данной партии арбузов. Безусловно непригодная для питания населения. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 385 (первый абзац), с.386 (первый абзац). http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbe1241874d9e9aab09a2506b2424d/ , приложение 3, раздел 6 «Плодо-

	овощная продукция», строка «нитраты» соответственно «арбузы и продукты из них».
Дистрактор 1	Пригодная для питания населения при определенных условиях.
Дистрактор 2	Пригодная для питания населения без ограничений.
Дистрактор 3	Пригодная после повторного лабораторного исследования.
ЗАДАНИЕ № 2	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Оценка возможности использования населением в пищу данной партии перца сладкого.
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Оценка возможности использования населением в пищу данной партии арбузов. Пригодная для питания населения при определенных условиях. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 385 (первый абзац), с.386 (первый абзац). http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbe1241874d9e9aab09a2506b2424d/ , приложение 3, раздел 6 «Фрукто-овощная продукция», строка «нитраты» соответственно «перец сладкий и продукты из них».
Дистрактор 1	Безусловно непригодная для питания населения.
Дистрактор 2	Пригодная для питания населения без ограничений.
Дистрактор 3	Пригодная после повторного лабораторного исследования.
ЗАДАНИЕ № 3	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Оценка возможности использования населением в пищу данной партии томатов.
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Оценка возможности использования населением в пищу данной партии томатов.

	<p>Пригодная для питания населения без ограничений.</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 385 (первый абзац), с.386 (первый абзац). http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbe1241874d9e9aab09a2506b2424d/ , приложение 3, раздел 6 «Фрукто-овощная продукция», строка «нитраты» соответственно «томаты и продукты из них».</p>
Дистрактор 1	Безусловно непригодная для питания населения.
Дистрактор 2	Пригодная для питания населения при определенных условиях.
Дистрактор 3	Пригодная после повторного лабораторного исследования.
ЗАДАНИЕ № 4	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Нитраты могут накапливаться в плодоовощной продукции выше допустимого уровня при:</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Нитраты могут накапливаться в плодоовощной продукции выше допустимого уровня при: Несоблюдении правил, регламентов и технологий использования азотных удобрений.</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 383-384. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	Избыточном внесении минеральных удобрений.
Дистрактор 2	Повышении влажности почвы.
Дистрактор 3	Повышении рН почвы.
ЗАДАНИЕ № 5	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Одной из причин значительного накопления нитратов в сельскохозяйственной продукции может быть:</p>
Количество верных ответов	1

Верный ответ	
Обоснование	<p>Одной из причин значительного накопления нитратов в сельскохозяйственной продукции может быть:</p> <p>Несоблюдение сроков сбора урожая после внесения азотных удобрений.</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 383-384.</p> <p>http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	Избыточное внесение минеральных удобрений.
Дистрактор 2	Пониженная рН почвы.
Дистрактор 3	Эрозия почвы.
ЗАДАНИЕ № 6	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Допустимая суточная доза нитратов для человека (в мг):</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Допустимая суточная доза нитратов для человека (в мг) 300-325.</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 385 (5-й абзац).</p> <p>http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	200
Дистрактор 2	100-120
Дистрактор 3	150-180
ЗАДАНИЕ № 7	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Отбирать пробы растительной продукции (в частности, огурцов и томатов) для определения в них нитратов следует:</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Отбирать пробы растительной продукции (в частности, огурцов и томатов) для определения в них нитратов следует:</p> <p>На заключительном этапе созревания культур в поле или теплице.</p>

	МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», глава 1.1.»Общие требования к отбору проб» (1-й абзац). http://docs.cntd.ru/document/1200000148
Дистрактор 1	В любой период вегетации сельскохозяйственного растения.
Дистрактор 2	За 10 дней до сбора урожая.
Дистрактор 3	Во время роста сельскохозяйственной продукции в поле.
ЗАДАНИЕ № 8	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Отбирать на полях пробы растительной продукции для определения в них нитратов можно:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Отбирать на полях пробы растительной продукции для определения в них нитратов можно: На заключительном этапе созревания культур («на корню»).
	МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», глава 1.1.»Общие требования к отбору проб» (1-й абзац). http://docs.cntd.ru/document/1200000148
Дистрактор 1	В любой период вегетации растения.
Дистрактор 2	За 7 дней до сбора урожая.
Дистрактор 3	За 10 дней до сбора урожая.
ЗАДАНИЕ № 9	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Пробы растительной продукции нельзя отбирать:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Пробы растительной продукции нельзя отбирать: Во время дождя и полива или сразу же после них.
	МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», глава 1.1.»Общие требования к отбору проб» (2-й абзац). http://docs.cntd.ru/document/1200000148

Дистрактор 1	В утренние часы после схода росы.
Дистрактор 2	Ранним утром до наступления жары.
Дистрактор 3	В темное время суток.
ЗАДАНИЕ № 10	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>После отбора пробы растительной продукции для определения содержания в ней нитратов ее необходимо сопровождать:</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>После отбора пробы растительной продукции для определения содержания в ней нитратов ее необходимо сопровождать: Этикеткой и актом отбора проб в 2-х экз. МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», глава 1.1.»Общие требования к отбору проб» (последний абзац). http://docs.cntd.ru/document/1200000148</p>
Дистрактор 1	Заключением по отбору пробы.
Дистрактор 2	Актом обследования поля.
Дистрактор 3	Актом проверки сельскохозяйственного предприятия.
ЗАДАНИЕ № 11	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Нижний предел обнаружения нитратов (в мг на 1 дм³ анализируемого раствора) при использовании ионометрического метода составляет</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Нижний предел обнаружения нитратов (в мг на 1 дм³ анализируемого раствора) при использовании ионометрического метода составляет 6.</p> <p>МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», раздел 2. «ИОНОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НИТРАТОВ», 4-й абзац. http://docs.cntd.ru/document/1200000148</p>
Дистрактор 1	1
Дистрактор 2	5

Дистрактор 3	10
ЗАДАНИЕ № 12	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Специалист ТО Роспотребнадзора после получения результатов лабораторных исследований на содержания нитратов в отобранных пробах должен</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Специалист ТО Роспотребнадзора после получения результатов лабораторных исследований на содержания нитратов в отобранных пробах должен</p> <p>Составить протокол об административном правонарушении на главного агронома или руководителя агрофирмы «Сельхозплодовоощ».</p> <p>Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ, ст. 6.3. http://koapkodeksrf.ru/koapkodeksrf.pdf</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), с. 387, 3-й абзац. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p> <p>Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 N 1263 (ред. от 05.06.2013) "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении", приложение 2, ст. 1, п. 1. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_16300/</p>
Дистрактор 1	Взять объяснительную у главного агронома агрофирмы «Сельхозплодовоощ» о нарушении порядка применения азотных удобрений.
Дистрактор 2	Составить протокол об административном правонарушении на работника, внесившего азотные удобрения.
Дистрактор 3	Оштрафовать руководителя агрофирмы «Сельхозплодовоощ» в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях.

УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ № 2

Ситуация

В результате проверки специалистом-экспертом территориального отдела (ТО) Управления Роспотребнадзора по N области организации лечебно-профилактического питания (ЛПП) работников предприятия, занятых на производстве с особо вредными условиями труда, установлено:

- 1) Работники предприятия непосредственно заняты производством радиоактивных изотопов и препаратов.
 - 2) Предприятие работает в две смены – дневную и вечернюю.
 - 3) Рационы лечебно-профилактического питания (ЛПП) изготавливаются и отпускаются непосредственно в столовой предприятия, работающей только в дневную смену.
 - 4) Санитарное состояние столовой предприятия, ее устройство и содержание соответствуют санитарным требованиям.
 - 5) Выдача рациона ЛПП работающим в дневную смену производится в обеденный перерыв.
 - 6) Работники, занятые в вечернюю смену, получают рацион в виде сухого пайка в конце недели.
7. Витамин С работникам выдается в виде драже на рабочих местах.

ЗАДАНИЕ № 1	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Какой номер рациона ЛПП необходимо предоставить рабочим с указанной профессиональной вредностью?
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Какой номер рациона ЛПП необходимо предоставить рабочим с указанной профессиональной вредностью? 1.</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 1, раздел V. «Работы с радиоактивными веществами и источниками ионизирующих излучений», п. 3022. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	2
Дистрактор 2	3
Дистрактор 3	2а
ЗАДАНИЕ № 2	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Установлены следующие нарушения в организации лечебно-профилактического питания работников, непосредственно занятых

	производством радиоактивных изотопов и препаратов:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Установлены следующие нарушения в организации лечебно-профилактического питания работников, непосредственно занятых производством радиоактивных изотопов и препаратов: Не организована работа столовой для работников вечерней смены; выдача рациона ЛПП им производится в виде сухого пайка; выдача аскорбиновой кислоты производится на рабочих местах в виде драже.</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4 «Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», пп. 11,13. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	Рационы лечебно-профилактического питания (ЛПП) изготавливаются и отпускаются непосредственно в столовой предприятия, выдача рациона ЛПП работающим производится в обеденный перерыв.
Дистрактор 2	Работники вечерней смены получают рацион ЛПП в конце недели. Аскорбиновая кислота выдается на рабочих местах.
Дистрактор 3	Выдача аскорбиновой кислоты, предусмотренная Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н, производится работающим не в соответствии с Приказом.
ЗАДАНИЕ № 3	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>В составе каких блюд и (или) продуктов должна выдаваться работникам аскорбиновая кислота при реализации лечебно-профилактического питания в виде рациона № 1?</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>В составе каких блюд и (или) продуктов должна выдаваться работникам аскорбиновая кислота при реализации лечебно-профилактического питания в виде рациона № 1?</p> <p>Обогащенных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания.</p>

	<p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4 «Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», п. 13.</p> <p>http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 5.2.3, с. 457 (1-й абзац).</p> <p>http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>																																										
Дистрактор 1	Только продуктов и блюд лечебного питания.																																										
Дистрактор 2	Только первых блюд профилактического питания.																																										
Дистрактор 3	Любых блюд лечебно-профилактического питания, в том числе напитков.																																										
ЗАДАНИЕ № 4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>Каких продуктов, представленных в таблице 8.1, работникам непосредственно занятым производством радиоактивных изотопов и препаратов, выдается в 2 раза больше, чем утверждено Приказом МЗ и СР № 46н? <i>Таблица 8.1</i></p> <p><i>Продуктовый набор рациона лечебно-профилактического питания:</i></p> <table border="1" data-bbox="491 1402 1362 2047"> <thead> <tr> <th>Наименование продукта</th> <th>Фактическое содержание в рационе (г)</th> <th>Утвержденные приказом МЗ РФ № 46н от 16.02.2009 г. количества (г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Хлеб ржаной</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Хлеб пшеничный</td> <td>100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Мука пшеничная</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Крупа, макароны</td> <td>50</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Бобовые</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>42</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Мясо</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Рыба</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Печень</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Яйцо</td> <td>3/4</td> <td>3/4</td> </tr> <tr> <td>Кефир</td> <td>-</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Молоко (2,5%)</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Творог (18% жирно-</td> <td>-</td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукта	Фактическое содержание в рационе (г)	Утвержденные приказом МЗ РФ № 46н от 16.02.2009 г. количества (г)	Хлеб ржаной	100	100	Хлеб пшеничный	100	-	Мука пшеничная	10	10	Крупа, макароны	50	25	Бобовые	10	10	Сахар	42	17	Мясо	70	70	Рыба	20	20	Печень	-	30	Яйцо	3/4	3/4	Кефир	-	200	Молоко (2,5%)	70	70	Творог (18% жирно-	-	40
Наименование продукта	Фактическое содержание в рационе (г)	Утвержденные приказом МЗ РФ № 46н от 16.02.2009 г. количества (г)																																									
Хлеб ржаной	100	100																																									
Хлеб пшеничный	100	-																																									
Мука пшеничная	10	10																																									
Крупа, макароны	50	25																																									
Бобовые	10	10																																									
Сахар	42	17																																									
Мясо	70	70																																									
Рыба	20	20																																									
Печень	-	30																																									
Яйцо	3/4	3/4																																									
Кефир	-	200																																									
Молоко (2,5%)	70	70																																									
Творог (18% жирно-	-	40																																									

	сти)		
	Сметана	140	10
	Сыр	-	10
	Масло животное	20	20
	Масло растительное	7	7
	Картофель	160	160
	Капуста	90	150
	Овощи	30	90
	Томат-пюре	7	7
	Фрукты свежие	70	130
Количество верных ответов	1		
Верный ответ			
Обоснование	<p>Каких продуктов, представленных в таблице 8.1, работникам непосредственно занятым производством радиоактивных изотопов и препаратов, выдается в 2 раза больше, чем утверждено Приказом МЗ и СР № 46н? Крупы и макарон.</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 2, рационы лечебно-профилактического питания, , рацион 1 лечебно-профилактического питания.</p> <p>http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>		
Дистрактор 1	Сахара, хлеба пшеничного.		
Дистрактор 2	Капусты, овощей.		
Дистрактор 3	Фруктов.		
ЗАДАНИЕ № 5	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>По какому количеству представленных в таблице 8.2 нутриентам, химический состав рациона ЛПП № 1 не соответствует утвержденному Приказом МЗ и СР № 46н?</p> <p style="text-align: right;"><i>Таблица 8.2</i></p> <p><i>Химический состав рациона лечебно-профилактического питания:</i></p>		

	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Нутриенты</th> <th>Химический состав оцениваемого рациона 1</th> <th>Рекомендуемый химический состав рациона 1 (Приказ МЗ РФ от 16.02.2009 №46н)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белки (г)</td> <td>52</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td>Жиры (г)</td> <td>53</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>Углеводы (г)</td> <td>200</td> <td>159</td> </tr> <tr> <td>Калорийность (ккал)</td> <td>1575</td> <td>1380</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Дополнительно выдается:</td> </tr> <tr> <td>Витамин С</td> <td>100 мг</td> <td>150 мг</td> </tr> </tbody> </table>			Нутриенты	Химический состав оцениваемого рациона 1	Рекомендуемый химический состав рациона 1 (Приказ МЗ РФ от 16.02.2009 №46н)	Белки (г)	52	59	Жиры (г)	53	51	Углеводы (г)	200	159	Калорийность (ккал)	1575	1380	Дополнительно выдается:			Витамин С	100 мг	150 мг
	Нутриенты	Химический состав оцениваемого рациона 1	Рекомендуемый химический состав рациона 1 (Приказ МЗ РФ от 16.02.2009 №46н)																					
	Белки (г)	52	59																					
	Жиры (г)	53	51																					
	Углеводы (г)	200	159																					
	Калорийность (ккал)	1575	1380																					
Дополнительно выдается:																								
Витамин С	100 мг	150 мг																						
Количество верных ответов	1																							
Верный ответ																								
Обоснование	<p>По какому количеству, представленных в таблице 8.2 нутриентам, химический состав рациона ЛПП № 1 не соответствует утвержденному Приказом МЗ и СР № 46н? 4</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 2, рационы лечебно-профилактического питания, , рацион 1 лечебно-профилактического питания. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>																							
Дистрактор 1	пяти																							
Дистрактор 2	трем																							
Дистрактор 3	двум																							
ЗАДАНИЕ № 6	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Законодательное регулирование лечебно-профилактического питания распространяется:</p>																							
Количество верных ответов	1																							
Верный ответ																								
Обоснование	<p>Законодательное регулирование лечебно-профилактического питания распространяется: На все организации независимо от вида экономической деятельности и организационно-правовых форм и форм собственности работодателей.</p>																							

	<p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4, п. 3.</p> <p>http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	Только на организации государственной формы собственности.
Дистрактор 2	Только на организации частной формы собственности.
Дистрактор 3	Только на общества с ограниченной ответственностью.
ЗАДАНИЕ № 7	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>Для каких целей работникам, занятым на работах с особо вредными условиями труда, выдается лечебно-профилактическое питание?</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4, п.2.</p> <p>http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	Профилактики производственно обусловленных заболеваний.
Дистрактор 2	Предупреждения неинфекционных болезней.
Дистрактор 3	Предупреждения простудных заболеваний.
ЗАДАНИЕ № 8	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>Оплата лечебно-профилактического питания самим работником в соответствии с Приказом МЗ и СР № 46н:</p>
Количество верных ответов	1

Верный ответ	
Обоснование	<p>Оплата лечебно-профилактического питания самим работником в соответствии с Приказом МЗ и СР № 46н: Не предусмотрена ни при каких условиях.</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4, п.3. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	Предусмотрена, если работник выполняют работу вахтовым методом.
Дистрактор 2	Предусмотрена, если работник временно переведен на другую работу в связи с признаками профессионального заболевания.
Дистрактор 3	Предусмотрена, если работник производит чистку и подготовку оборудования к ремонту.
ЗАДАНИЕ № 9	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p> <p>Сколько рационов лечебно-профилактического питания предусмотрено Приказом МЗ и СР № 46н выдавать бесплатно работникам в связи с особо вредными условиями труда?</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Сколько рационов лечебно-профилактического питания предусмотрено Приказом МЗ и СР № 46н выдавать бесплатно работникам в связи с особо вредными условиями труда? 8</p> <p>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 2. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0</p>
Дистрактор 1	5

Дистрактор 2	4
Дистрактор 3	9
ЗАДАНИЕ № 10	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Рацион № 1 должен обеспечивать в основном:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Рацион №2а должен обеспечивать в основном: Снижение последствий радиационного мутагенеза и предотвращение перекисного окисления липидов. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 5.2.3, с. 449. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Увеличение функциональных возможностей сердечно-сосудистой системы.
Дистрактор 2	Увеличение функциональных возможностей нервной системы.
Дистрактор 3	Увеличение функциональных возможностей печени и головного мозга.
ЗАДАНИЕ № 11	Какое количество поваренной соли (в г) предусмотрено в рационах №№ 1,2,3,4,5 лечебно-профилактического питания?
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 2, рационы лечебно-профилактического питания, рацион 1,2,3,4,5 лечебно-профилактического питания. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0
Дистрактор 1	4
Дистрактор 2	6

Дистрактор 3	10
ЗАДАНИЕ № 12	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Выдача лечебно-профилактического питания в обеденный перерыв в отдельных случаях допускается по согласованию с:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Выдача лечебно-профилактического питания в обеденный перерыв в отдельных случаях допускается по согласованию с: Медико-санитарной службой работодателя, а при ее отсутствии – с территориальными органами Роспотребнадзора. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н (с изменениями от 2 апреля 2019 г. - <u>Приказ Минтруда России от 27 февраля 2019 г. N 125Н</u>) «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания», приложение 4, п. 7. http://ivo.garant.ru/#/document/12166714/paragraph/1:0
Дистрактор 1	Органами, осуществляющими контроль за соблюдением техники безопасности на предприятии.
Дистрактор 2	Санитарно-эпидемиологической службой.
Дистрактор 3	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ № 3

Ситуация

Специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора при проведении плановой выездной проверки молокозавода произвел отбор проб молочной продукции на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Молочная продукция изготовлена из 2-х партий молока в количестве 2500 л и 500 л, поступивших в разное время из хозяйств «Северное» и «Лесное».

Пробы были направлены в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

В лаборатории были проведены исследования молочной продукции на содержание в ней пестицидов.

Результаты лабораторных исследований:

№	Наименование пробы	Содержание ДДТ	Допустимые уровни (ДУ) ДДТ (мг/кг),
---	--------------------	----------------	-------------------------------------

		(мг/кг)	не более ТР ТС 021/2011
1	Молоко пастеризованное питьевое, 2,5% жирности	0,09	0,05
2	Сливки 10% жирности	4,7	1 (в пересчете на жир)
3	Напиток на основе молочной сыворотки	Не обнаружено	0,05
4	Молоко стерилизованное для питания детей дошкольного и школьного возраста	0,022	0,01 (дихлордифенилтрихлорэтан)
5	Творог для питания детей дошкольного и школьного возраста	1,48	0,33
6	Масло сливочное высшего сорта для питания детей дошкольного и школьного возраста	1,0	0,2

ЗАДАНИЕ № 1	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Обнаруженный пестицид относится к соединениям группы:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Обнаруженный пестицид относится к соединениям группы: Хлорорганические. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.379. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Фосфорорганические.
Дистрактор 2	Карбоматы.
Дистрактор 3	Ртутьорганические.
ЗАДАНИЕ № 2	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Механизм биологического действия хлорорганических пестицидов связан с:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	

Обоснование	<p>Механизм биологического действия хлорорганических пестицидов связан с нарушением работы ферментов дыхательной цепи.</p> <p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.379. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	угнетением ряда ферментов, относящихся к эстеразам.
Дистрактор 2	угнетением окислительных процессов и нейроэндокринной регуляции.
Дистрактор 3	нарушением обмена нуклеиновых кислот.
ЗАДАНИЕ № 3	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Из полученной на молокоперерабатывающем предприятии молочной продукции наибольшая концентрация ДДТ определяется в</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Из полученной на молокоперерабатывающем предприятии молочной продукции наибольшая концентрация ДДТ определяется в Масле сливочном высшего сорта для питания детей дошкольного и школьного возраста.</p> <p>ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, раздел 2 «Молоко и молочные продукты», строка ДДТ и его метаболиты. http://docs.cntd.ru/document/902320560</p>
Дистрактор 1	Сливках 10% жирности.
Дистрактор 2	Твороге для питания детей дошкольного и школьного возраста.
Дистрактор 3	Молоке стерилизованном для питания детей дошкольного и школьного возраста.
ЗАДАНИЕ № 4	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>Пригодность использования в питании населения молока пастеризованного питьевого 2,5 % жирности, произведенного на молокозаводе.</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Пригодность использования в питании населения молока пастеризованного питьевого 2,5 % жирности, произведенного на молокозаводе.</p> <p>Пригодно после переработки, обеспечивающей снижение ДДТ до ДУ или ниже.</p>

	<p>Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.383, последний абзац главы. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	Безусловно непригодно.
Дистрактор 2	Пригодно без ограничений.
Дистрактор 3	Пригодно после технической переработки.
ЗАДАНИЕ № 5	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Пригодность использования в питании населения сливок 10% жирности, произведенных на молокозаводе.</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Пригодность использования в питании населения сливок 10% жирности, произведенных на молокозаводе. Непригодны. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.383, последний абзац главы. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</p>
Дистрактор 1	Пригодны при определенных условиях.
Дистрактор 2	Пригодны после переработки.
Дистрактор 3	Пригодны без ограничений.
ЗАДАНИЕ № 6	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Пригодность использования для питания детей дошкольного и школьного возраста творога, произведенного на молокозаводе.</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>Оценка возможности использования для питания детей дошкольного и школьного возраста творога, произведенного на молокозаводе. Непригоден. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.383, последний абзац главы.</p>

	http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Пригоден при определенных условиях.
Дистрактор 2	Пригоден после переработки.
Дистрактор 3	Пригоден без ограничений.
ЗАДАНИЕ № 7	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Пригодность использования для питания детей дошкольного и школьного возраста масла сливочного высшего сорта, произведенного на молокозаводе.
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Пригодность использования для питания детей дошкольного и школьного возраста масла сливочного высшего сорта, произведенного на молокозаводе. Непригодно. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.383, последний абзац главы. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Пригодно при определенных условиях.
Дистрактор 2	Пригодно после переработки.
Дистрактор 3	Пригодно без ограничений.
ЗАДАНИЕ № 8	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Пригодность использования для питания детей дошкольного и школьного возраста молока стерилизованного, произведенного на молокозаводе.
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Пригодность использования для питания детей дошкольного и школьного возраста молока стерилизованного, произведенного на молокозаводе. Непригодно. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.383, последний абзац главы.

	http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Пригодно при определенных условиях.
Дистрактор 2	Пригодно после переработки.
Дистрактор 3	Пригодно без ограничений.
ЗАДАНИЕ № 9	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>В сыром молоке, молочных напитках, сливках, в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции», кроме ДДТ и его метаболитов, нормируется еще пестицид:</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>В сыром молоке, молочных напитках, сливках, в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции», кроме ДДТ и его метаболитов, нормируется еще пестицид: гексахлорциклогексан - ГХЦГ (α, β, γ- изомеры).</p> <p>ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, раздел 2 «Молоко и молочные продукты», строка ГХЦГ (α, β, γ – изомеры).</p> <p>http://docs.cntd.ru/document/902320560</p>
Дистрактор 1	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.
Дистрактор 2	Гексахлорбензол.
Дистрактор 3	Гранозан.
ЗАДАНИЕ № 10	<p>Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью.</p> <p>В основу гигиенической регламентации остаточных количеств действующих веществ пестицидов в объектах окружающей среды положен принцип</p>
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	<p>В основу гигиенической регламентации остаточных количеств действующих веществ пестицидов в объектах окружающей среды положен принцип</p> <p>Комплексного гигиенического нормирования.</p> <p>ГН 1.2.3539-18 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды» раздел 1, пункт 1.3.</p>

	http://docs.cntd.ru/document/557532326
Дистрактор 1	Безвредности гигиенического норматива.
Дистрактор 2	Порогового действия вредных факторов.
Дистрактор 3	Лимитирующего показателя вредности.
ЗАДАНИЕ № 11	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. В основе нормирования пестицидов и регламентации их применения лежит:
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	В основе нормирования пестицидов и регламентации их применения лежит: Гигиеническая классификация. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 4.10.2, с.374, последний абзац. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
Дистрактор 1	Пороговое действие.
Дистрактор 2	Лимитирующий показатель вредности.
Дистрактор 3	Химическая структура.
ЗАДАНИЕ № 12	Применение установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, продовольственному сырью. Содержание пестицидов в молочной продукции для питания детей раннего возраста нормирует
Количество верных ответов	1
Верный ответ	
Обоснование	Содержание пестицидов в молочной продукции для питания детей раннего возраста нормирует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 9. http://docs.cntd.ru/document/499050562
Дистрактор 1	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Дистрактор 2	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пи-

	щевой ценности пищевых продуктов»
Дистрактор 3	ГН 1.2.3539-18 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а).основная литература:

№ п/п	Название	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1.	Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие	Королев А.А., Никитенко Е.И.	2019, М.: ГЭОТАР-Медиа	2019 – 5 экз + ЭБС «Консульт ант студента»	4
2.	Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.	Королев А.А.	2016, М.: ГЭОТАР-Медиа	2019 - 2 экз + ЭБС «Консульт ант студента»	4
3	Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие	Кордюкова Л.В., Закревский В.В.	2014, СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова.	2019 - 50	4

б) дополнительная литература:

№ п/п	Название	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1.	Химический состав Российских продуктов питания. Справочник.	Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А	2002, М., ДеЛипринт,	2002 – 5 экз + ЭБС «Консульт ант студента»	5
2.	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие	Закревский В.В., Кононенко И.А	2014, СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова	2014 – 5 экз + ЭБС «Консульт ант студента»	20

Законодательные и нормативно-правовые документы

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

4. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. Диетического лечебного и диетического»
5. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
6. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
7. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
8. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
11. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
12. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) № 299 от 28.05.2010.
13. СанПиН 2.3.2.1290-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»
14. МУК 2.3.2.721-98. Методические указания «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»
15. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (№8 – ФЗ от 12.06.2008)
16. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (№ 90 – ФЗ от 24.06.2008)
17. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (№ 178 - ФЗ от 27.10.2008)
18. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (29-ФЗ от 02.01.2000)
19. СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
20. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
21. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
22. Приказ МЗ РФ № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания»
23. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Методические рекомендации.
24. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
25. СП 3.1.7.2616-10 Санитарные правила.«Профилактика сальмонеллеза»
26. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2011 г. N 442 "Об определении пунктов пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека, а также пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 24, ст. 3495)

в) программное обеспечение:

№ п/п	Наименование программного продукта	Срок действия лицензии	Документы, подтверждающие право использования программных продуктов

лицензионное программное обеспечение			
1.	Dr. Web	1 год	Контракт № 265-2023-ЗК
2.	MS Windows 8 MS Windows 8.1 MS Windows 10 MS Windows Server 2012 Datacenter - 2 Proc MS Windows Server 2012 R2 Datacenter - 2 Proc MS Windows Server 2016 Datacenter Core	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-О; Государственный контракт № 399/2013-ОА; Государственный контракт № 07/2017-ЭА.
3.	MS Office 2010 MS Office 2013	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-ОА; Государственный контракт № 399/2013-ОА.
4.	Academic LabVIEW Premium Suite (1 User)	Неограниченно	Государственный контракт № 02/2015
лицензионное программное обеспечение отечественного производства			
1.	Антиплагиат	1 год	Договор 133/2024-М
2.	«WEBINAR (ВЕБИНАР)» ВЕРСИЯ 3.0	1 год	Контракт № 211/2024-ЭА
3.	«Среда электронного обучения 3KL»	1 год	Контракт № 121/2024-ЗЗЕП
4.	TrueConf Enterprise	1 год	Контракт № 216/2024-ЭА
свободно распространяемое программное обеспечение			
1.	Google Chrome	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense
2.	NVDA	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense
свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства			
1.	Moodle	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense

г) профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного продукта	Срок действия лицензии	Документы, подтверждающие право использования программных продуктов	Режим доступа для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
1.	Консультант Плюс	1 год	Контракт № 1067/2021-ЭА	-
2.	ЭБС «Консультант студента»	1 год	Контракт № 97/2023-ЭА	https://www.studentlibrary.ru/
3.	ЭМБ «Консультант врача»	1 год	Договор № 824КВ/05-2023	http://www.rosmedlib.ru/
4.	ЭБС «Ай-букс.ру/ibooks.ru»	1 год	Договор № 207/2023-ЗЗЕП	https://ibooks.ru

5.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	1 год	Договор № 206/2023-ЗЗЕП	http://www.iprbookshop.ru/
6.	Электронно-библиотечная система «Букап»	1 год	Договор № 199/2023-ЗЗЕП	https://www.books-up.ru/
7.	ЭБС «Издательство Лань»	1 год	Договор № 200/2023-ЗЗЕП	https://e.lanbook.com/
8.	Образовательная платформа ЮРАЙТ	1 год	Договор № №155/2023-ПЗ	https://urait.ru/
9.	Электронные издания в составе базы данных НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU	1 год	Лицензионный договор № SU-7139/2024	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
10.	Программное обеспечение «Платформа mb4» в части Справочно-информационной системы «MedBaseGeotar»	1 год	Лицензионный договор № 97/2024-ЗЗЕП	https://mbasegeotar.ru/
11.	Универсальные базы электронных периодических изданий ИВИС	1 год	Лицензионный договор № 116/2023-ЗЗЕП «Журналы России по медицине и здравоохранению» Лицензионный договор № 42/2023-ЗЗЕП «Индивидуальные издания»	https://dlib.eastview.com/
12.	Создание Виртуального читального зала Российской государственной библиотеки (ВЧЗ РГБ) для обслуживания удаленного пользователя	1 год	Лицензионный договор № 120/2024-М14	https://search.rsl.ru/

11. Материально-техническое обеспечение

Для проведения учебных занятий

Санкт-Петербург, Пискаревский пр., 47, Санкт-Петербург, 195067 ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России (пав.12, лит И. ауд.№ 5 по ПИБ, № 11 по ПИБ, Лаборатория санитарно-химических исследований).

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» договор № 41/2017-ППО от 05.06.2017 (Санкт-Петербург, ул. Малая Садовая, д.1) и его филиалы:

- Юго-Западный филиал № 1 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (198329, город Санкт-Петербург, улица Отважных, дом 6);

- Филиал № 2 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» на транспорте (198035, город Санкт-Петербург, улица Гапсальская, дом 6);

- Восточный филиал № 3 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (192012, город Санкт-Петербург, улица Ново-Александровская, дом 12);

- Центральный филиал № 4 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (191028, город Санкт-Петербург, улица Моховая, дом 11, литер А);

- Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (197227, город Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, дом 18, корпус 3, литер А).

Оборудование: доска (меловая); стол преподавателя, стул преподавателя, столы студенческие, стулья студенческие. холодильник, термостат, наборы химической посуды, массоизмерительное оборудование, гомогенизатор, центрифуга, сушильный шкаф, анализатор нитратов и нитритов, бокс-штатив, груша резиновая, дистиллятор, дозатор с наконечниками, рН-метр, мерная пипетка;

Тренажеры, тренажерные комплексы, фантомы, муляжи: тренажерные комплексы симуляционного центра.

Технические средства обучения: мультимедиа-проектор, ноутбук преподавателя, системный блок, монитор.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: г. Санкт-Петербург, Пискаревский проспект, д. 47, лит АЕ (корп.32), ауд. № 1, лит Р (корп.9), ауд. №№ 18,19, ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

12. Методические рекомендации по прохождению практики

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка Университета.

Практика начинается с беседы с руководителем практики, который знакомит обучающегося с целями и задачами практики.

При прохождении практики ординаторы должны освоить методы оказания экстренной медицинской помощи в объеме первой врачебной помощи при остановке дыхания, нарушении кровообращения, клинической смерти с применением методов расширенной реанимации, а также методики проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз пищевых продуктов, обследования объектов пищевой промышленности, торговли и общественного питания с целью соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства РФ.

По окончании практики обучающийся должен получить зачет.