

**Автономная некоммерческая организация высшего
образования
«Медицинский институт им. Зернова М.С.»**



**Утверждаю:
Ректор
Жукова Н.А.**

« 17 » 02 2025

**Фонд оценочных средств дисциплины
Гигиена питания**

Уровень образования
Высшее – специалитет
Специальность

32.05.01 Медико-профилактическое дело

Профиль Медико-профилактическое дело

Квалификация

Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения

Очная

Ессентуки
2025

Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотнесенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине.

Код и формулировка компетенции: ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать: алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики применения и оценки результатов использования специализированного оборудования и/или допускает грубые ошибки).	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования)
	Уметь: применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования и выполняет их, допуская грубые ошибки.	обучающийся демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования

	ментов		вателем	которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	
	Владеть: алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (мажорные), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования

Код и формулировка компетенции: ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности и/или допускает грубые ошибки)	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые неточности (мажорные), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности)

ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	обучающийся не может разрабатывать планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий или делает это, допуская грубые ошибки.	обучающийся проводит разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	обучающийся не владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции

Код и формулировка компетенции: ПК-12. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса и/или допускает	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некото-	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некоторые неточности	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пи-

		грубые ошибки).	рые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	(малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	обучающийся не может оформить гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разработать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний или выполняет, допуская грубые ошибки.	обучающийся оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся самостоятельно проводит оформление гигиенического заключения по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов	обучающийся не владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции
	ПК-12.4. Владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требова-	обучающийся не владеет оценки соответствия пищевых объек-	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых	обучающийся уверенно владеет алгоритмом оценки соответствия

	ниям санитарных норм и правил	тов требованиям санитарных норм и правил	объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил
--	-------------------------------	--	---	---	---

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые
для оценивания результатов обучения по учебной дисциплине,
соотнесенных с установленными в образовательной программе
индикаторами достижения компетенций.**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные средства
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Уметь применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Владеть алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гиги-	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нут-	Тестовые задания Ситуационные задачи

ены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	риентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	Контрольные вопросы
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы

Примерная тематика контрольных вопросов

Семестр № 1.

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного, адекватного питания.
2. Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии.
3. Белки, жиры и углеводы - основа полноценного питания.
4. Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения.
5. Сбалансированность витаминов в питании как одно из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды
6. Значение минеральных веществ в питании человека. Пищевые продукты - источники минеральных веществ.
7. Особенности питания человека в современных условиях. Биологически активные добавки (БАД). Классификация, особенности биологического действия. Санитарно-гигиенический контроль за использованием БАД.
8. Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.
9. Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации.

Семестр № 2.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая и эпидемиологическая характеристика.
2. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация пищевых продуктов.
3. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества зерновых продуктов.
4. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества молока и молочных продуктов.
5. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества мяса и мясных продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.
7. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых жиров, кондитерских изделий, овощей и плодов.
8. Консервирование пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.
9. Пищевые отравления, понятие, классификация. Пищевые отравления микробной природы и

их профилактика.

10. Пищевые отравления немикробной и неуточненной природы и их профилактика. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования случаев пищевых отравлений.
11. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в продуктах питания.
12. Охрана продуктов питания от вредных химических веществ. Гигиенические аспекты применения пестицидов и удобрений в сельском хозяйстве
13. Добавки к пищевым продуктам и кормам как гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности и животноводстве.
14. Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.
16. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пище металлов, металлов соединений и других химических примесей.
17. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.
18. Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).

Семестр № 3.

1. Основные направления санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.
2. Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.
3. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
4. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
5. Санитарный надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и хлебопекарной промышленности.
6. Санитарный надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.
7. Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.
8. Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях. Гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.