

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приволжский исследовательский медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПО ОБУЧАЮЩЕМУ СИМУЛЯЦИОННОМУ КУРСУ (СПЕЦИАЛЬНЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ)**

Специальность: 32.08.07 Общая гигиена
(код, наименование)

Кафедра: гигиены

Форма обучения: очная

Нижний Новгород
2023

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по практике «Обучающий симуляционный курс (специальные профессиональные умения и навыки)» является неотъемлемым приложением к рабочей программе практики «Обучающий симуляционный курс (специальные профессиональные умения и навыки)». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПП по данной практике.

2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по практике «Обучающий симуляционный курс (специальные профессиональные умения и навыки)» используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Кейс-задание	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задания

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и видов оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этап формирования компетенции	Контролируемые разделы дисциплины	Оценочные средства
УК-1 УК-3 УК-4 ОПК-1 ОПК-4, ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8 ОПК-9 ОПК-10 ПК-1 ПК-2 ПК-3, ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Текущий	Тема 1.1. Лабораторные методы исследований Тема 1.2. Инструментальные методы исследований	Кейс-задание
УК-1 УК-3 УК-4 ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5	Промежуточный	Тема 1.1. Лабораторные методы исследований Тема 1.2. Инструментальные методы исследований	Кейс-задание

ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8 ОПК-9 ОПК-10 ПК-1 ПК-2 ПК-3, ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК -7 ПК -8			
---	--	--	--

4. Содержание оценочных средств входного, текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме: кейс-задания.

4.1. Ситуационные задачи для оценки компетенций: УК-1, УК-3, УК-4, ОПК – 1, ОПК – 2, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6, ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

х потенциальную опасность

а химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производств

видов предпринимательской деятельности

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

факторов среды обитания на здоровье человека

к) мероприятий

А ВОПРОСЫ

й проверки в связи с обращением работника типографии о факте возникновения угрозы причинения вреда жизни и з

ния: строкоотливной крупнокегельной машины, гаркоплавильной машины, верстально-корректирующего станка, лино
к в состав сплава для отливания строк), бумажной пыли. Помещение оборудовано общеобменной вентиляцией, мест
ления Роспотребнадзора выполнены анализы на содержание указанных веществ в воздухе рабочей зоны. Результаты

го оборудования

Ингредиент	Фактическая концентрация (с.с.), мг/м ³
Керосин	64,3
Свинец	0,011
Олово	0,005
Цинк	0,0035
Медь	0,003
Пыль	12,15

надзора проводилась данная внеплановая выездная проверка

»

да»

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

се документы

анализа содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

й зоны. Определите класс условий труда по этим факторам на рабочем месте наладчика.

очей зоны наладчика

Ингредиент	ПДК _{сс} , мг/м ³	Превышение ПДК (кратность)
Керосин	300	0,2
Свинец	0,05	0,2
Олово	6	0,0008
Цинк оксид	0,5	0,007
Медь	0,5	0,006
Пыль бумажная	6	2,03

ий труда по этому фактору в соответствии с табл. 1 Р 2.2.2006 – 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов окружающей среды – вредный первой степени (3.1).

уда по Р 2.2.2006 – 05

отивоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов окружающей среды и производственной среды и трудов

приятия для оздоровления условий труда на рабочем месте наладчика должны быть указаны

чений следует предписать:

«песток»)

ВОПРОСЫ

ка машиностроительного завода установлено, что технология производства складывается из следующего: слитки ме
асонные изделия. Последние направляются на специальную площадку в цехе для остывания.

ных печей 120⁰С. Подача слитков в нагревательные печи, штамповочные прессы и на специальную площадку механи

ления Роспотребнадзора летом (температура наружного воздуха 20⁰С) измерены параметры микроклимата на рабоч

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

я»

да»

ги и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

все документы

микроклимата на рабочих местах.

метеоскоп, радиометр теплового излучения.

3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».

в различное время дня и года, в разные периоды технологического процесса.

отличающейся от средней температуры наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5° С, в теплый

духа следует

1,0 м от пола или рабочей площадки. При работах, выполняемых стоя, температуру и скорость движения воздуха

рабочем месте необходимо измерять от каждого источника, располагая приемник прибора перпендикулярно пада

климата

по микроклиматическим условиям

скорость движения воздуха выше допустимого на 0,1м/с, температура поверхностей и уровень инфракрасного излу
й труда определяется по величине индекса ТНС и (или) уровню теплового облучения.

5% его поверхности), превышает 140 Вт/м^2 , и доза облучения $500 \text{ Вт}\cdot\text{ч}$ характеризует условия труда как вредные для здоровья при длительном облучении.

температуры влажного и шарового термометра.

006-05) – 3.2 (вредный второй степени).

защиты профилактических мероприятий при работе в таких условиях труда?

Условия нагревающего микроклимата регламентируются требованиями главы IV СП 2.2.3670-20. В частности, п.4.36 «Требованиями спецодежды, спецобуви и других СИЗ». П.4.37 «производственные процессы и отдельные операции, сопровождающиеся применением устройств дистанционного наблюдения, или работники, занятые на данных производственных процессах, до проведения работ на специальном участке, оборудованном устройством для местного удаления выделяемого тепла и защиты работающих от теплового воздействия». Методическими нормативами должно быть организовано воздушное душирование, при невозможности применения местных средств защиты.

ВОПРОСЫ

требованиям нормативных документов специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

я»

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

оценки ее воздействия на человека». Часть 1. Общие требования

оценки воздействия на человека». Требования к проведению измерений на рабочих местах

оценки воздействия на человека». Часть 1. Общие требования

оценки воздействия на человека». Часть 2. Требования к проведению измерений на рабочих местах

все документы

назвать источники вибрации, перечислите нормируемые показатели и параметры, единицы измерения

вибрации (2 категория) при движении автобуса по дорогам и от работающего двигателя, передающаяся через пол кабины и вызывающее виброускорение за рабочую смену.

и у водителя автобуса

в местах сиденья (подушка сиденья, спинка сиденья) и полом.

ванных с воздействием вибрации.

ть получение скорректированной вибрации, представительной для 8-часового рабочего дня.

циклов для получения, по возможности, общего времени интегрирования не менее 15 мин. В любом случае время инт

ВОПРОСЫ

роприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов было проведено планово

рабочем месте станочника А. зимой составляли: температура воздуха – $18,2 \pm 0,85^{\circ}\text{C}$, относительная влажность – 48

да, оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочем проеме кожуха менее 0

. Станочники в течение всей смены подвергаются воздействию шума, (эквивалентный уровень звука 83 дБА) и л

ции 7 м^3 . Стаж работы станочника на данном участке 7 лет, количество рабочих смен в год 248.

при гигиенической оценке вышеуказанных факторов.

или) безвредности для человека факторов среды обитания»

01ВМ.

устимыми параметрами микроклимата являются:

– 15-75%, скорость движения воздуха – 0,2-0,4м/с. Заключение: параметры микроклимата соответствуют норматив

г/м³) в 3,2 раза.

2 дБ.

бованиями Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. К

содержания в воздухе рабочей зоны АПФД (пыль): **3.2.**

уровней шума – **3.1** и вибрации – **3.1** .

согласно пункта 5.11.3 «Руководства...» – **3.2** .

может проработать в данных условиях без ущерба состоянию здоровья (по фактору с наиболее выраженным классом и
 работника является пыль, содержащая белый корунд. Согласно Приложения 7 Раздела 2 «Руководства по гигиенич
 »)/(19,5·248·7)=7,7 лет

ить объем удаляемого воздуха местной вытяжной вентиляции (поставить более мощный вентилятор);
 ии

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

а по пошиву мужских костюмов на плохое освещение рабочих мест. В соответствии с распоряжение Главного санитар
 зов.

венное освещение осуществляется через окна, расположенные с двух сторон по длине здания. Выделение пыли в
 гельные установки выполнены системой комбинированного освещения. В качестве светильников общего освещения
 ации 18%, показатель дискомфорта – 22. Профилактическое ультрафиолетовое облучение работниц отсутствует. На

и изучении световой среды работниц швейного цеха.

(или) безвредности для человека факторов среды обитания»
 ная редакция СНиП 23-05-95*.

вещенности (КЕО), при определении которого проводят одновременные измерения освещенности в контрольных то
 ки размещаются на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей по
 равномерной 10 балльной облачности (сплошная облачность, просветы отсутствуют).

нструментальное определение освещенности на основных рабочих местах в темное время суток. При комбиниров
 сть от светильников общего и местного освещения. Для оценки искусственного освещения в контрольной точке б

3330.2011 «Естественное и искусственное освещение». Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*, при II разря
 к, показатель дискомфорта – 220, коэффициент пульсации – 10%. КЕО при совмещенном освещении – 1,5.
 ии выше нормируемого. Нет показаний измерений общего освещения в системе комбинированного.

ию – 2 (если используются системы естественного освещения), КУТ по искусственному освещению – 3.1. Согласно

к пускорегулирующих аппаратов), произвести расфазировку осветительных устройств и т.д.

5. Содержание оценочных средств промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

5.1 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности: вопросы по темам практики.

5.1.1 Кейс-задачи к зачёту по практике «Клиническая практика» для формирования компетенций УК-1, УК-3, УК-4, ОПК – 1, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6, ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 :

Н	-	1
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена плановая проверка предприятия общественного питания – студенческой столовой. В ходе проверки выявлено, что территория около пищеблока столовой благоустроена, содержится в чистоте. Площадка для сбора мусора и пищевых отходов огорожена, имеет водонепроницаемое покрытие, подъездные пути.</p> <p>Набор помещений на пищеблоке представлен горячим цехом, доготовочным цехом, мучным цехом, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, складскими помещениями, гардеробной для сотрудников пищеблока, санузлом для персонала, административным кабинетом.</p> <p>Для хранения скоропортящихся продуктов используются холодильные камеры. Другие продукты питания хранятся на складе сыпучих продуктов на стеллажах, подтоварниках. Складское помещение оборудовано прибором для измерения температуры и влажности. На одном из холодильников отсутствует контрольный термометр. Журнал контроля температурного режима холодильных установок ведется. На складе сыпучих продуктов выявлено совместное хранение сырых яиц и соков. Не были представлены маркировочные ярлыки на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).</p>

	<p>Журнал бракеража поступающих автотранспортом поставщиков пищевых продуктов и сырья на пищеблоке ведется. На всю продукцию представлены сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларации соответствия, ветеринарные справки, свидетельства о государственной регистрации).</p> <p>Водоснабжение: холодное - централизованное от городских водопроводных сетей, горячее - центральное только в отопительный период, имеются электроводонагреватели на моечной кухонной и столовой посуды.</p> <p>Канализация централизованная.</p> <p>Организована приточно-вытяжная вентиляция.</p> <p>Количество технологического и теплового оборудования достаточно, его ремонт и техническое обслуживание проводится по контракту.</p> <p>Холодильное оборудование находится в исправном состоянии.</p> <p>Разделочный инвентарь промаркирован, применяется согласно маркировке.</p> <p>Линия раздачи готовых блюд оснащена охлаждающими прилавками для холодных блюд и напитков, для подогрева пищи для первых и вторых блюд используются электромармиты. Температура блюд на раздаче и фактические сроки реализации продукции соответствуют нормативным требованиям.</p> <p>Количество и состояние столовых приборов, щипцов для хлеба, подносов удовлетворительное.</p> <p>Моечная кухонной посуды оборудована одной ванной. Правила мытья кухонной посуды соблюдаются. Инструкции по мытью кухонной посуды имеются не в полном объеме (отсутствует инструкция для обработки в посудомоечной машине).</p> <p>При оценке санитарного состояния предприятия установлено отсутствие графика проведения генеральной уборки. Обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами. Отсутствуют емкости для текущей уборки в моечном отделении, не промаркированы швабры.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, однако для обработки технологического оборудования и яиц используются просроченные дезинфекционные средства (срок годности истек месяц назад), отсутствует емкость для разведения дез.средства и инструкция по применению.</p> <p>Столовая укомплектована уборочным инвентарем не в полном объеме, отсутствует маркировка на швабрах.</p> <p>Наличие грызунов, насекомых на пищеблоке, в складских помещениях, торговом зале не выявлено. Дератизация и дезинсекция помещений проводится ежемесячно по договору.</p> <p>Хранение пищевых отходов производится в емкостях с плотно прилегающими крышками в производственных помещениях пищеблока, их удаление осуществляется по мере накопления. Договор на вывоз ТБО предоставлен.</p> <p>В меню не выявлено наличия запрещенных блюд.</p> <p>Бракераж готовых блюд проводится, результаты оценки качества готовой продукции регистрируются в журнале бракеража.</p> <p>Суточные пробы отбираются в обработанные методом кипячения банки и хранятся в специально отведенном холодильнике 48 часов.</p> <p>Правила личной гигиены персонала на предприятии соблюдаются. Сотрудники обеспечены санитарной одеждой, ее смена проводится</p>
--	--

		своевременно. Верхняя и санитарная одежда хранятся отдельно. Для питания сотрудников на пищеблоке выделен отдельный стол. В штате предприятия 7 сотрудников, которые ежедневно осматриваются на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашиваются об отсутствии ОКЗ с записью в Гигиеническом журнале. Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. Медицинский осмотр пройден своевременно в полном объеме. Гигиеническая аттестация сотрудников предприятия проведена. Программа производственного контроля представлена.
В	1	Дайте гигиеническую оценку предприятия общественного питания
Э	-	Территория, состав и планировка столовой, приемка продуктов и условия реализации готовой пищи на раздаче удовлетворительные. Не соответствуют требованиям действующих нормативных документов санитарно-техническое оснащение предприятия, условия хранения продуктов, санитарное состояние помещений, обработка оборудования, инвентаря, посуды; не соблюдаются дезинфекционный режим и правила личной гигиены персонала.
Р2	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана верно
Р1	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана не полностью
Р0	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана неверно
В	2	Какие нарушения санитарного законодательства выявлены специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ на данном предприятии общественного питания при оценке складских помещений и условий хранения продуктов
Э	-	При оценке складских помещений и условий хранения продуктов на предприятии общественного питания выявлены нарушения: - не в полном объеме холодильное оборудование обеспечено контрольно-измерительными приборами (на одном из холодильников отсутствовал контрольный термометр), - не соблюдается товарное соседство при хранении сырой и готовой продукции (выявлено совместное хранение сырых яиц и соков), - не сохраняются до конца срока реализации маркировочные ярлыки на продукцию (не представлены ярлыки на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).
Р2	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны полностью верно
Р1	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны не полностью
Р0	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны неверно
В	3	Какие нарушения санитарного законодательства выявлены специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта
Э	-	При оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта выявлены следующие нарушения:

		<ul style="list-style-type: none"> - отсутствует инструкция для обработки кухонной посуды в посудомоечной машине, - отсутствует график проведения генеральной уборки, - некачественно проводится текущая уборка помещений (обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами), - предприятие не достаточно укомплектовано уборочным инвентарем (отсутствуют емкости для проведения текущей уборки в моечном отделении), - отсутствует маркировка уборочного инвентаря (швабр), - нарушается дезинфекционный режим: для обработки технологического оборудования и яиц используются дезинфекционные средства с истекшим сроком годности, отсутствует емкость для разведения дезинфицирующего средства и инструкция по применению дез.средств.
P2	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны полностью верно
P1	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны не полностью
P0	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны неверно
B	4	Какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ по результатам проверки данного предприятия общественного питания
Э	-	По результатам проверки данного предприятия общественного питания специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ составляют акт плановой проверки, Предписание об устранении выявленных нарушений, Протокол об административном правонарушении, Постановление по делу об административном правонарушении, Представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения
P2	-	Документы определены верно
P1	-	Документы определены не полностью
P0	-	Документы определены неверно
B	5	Какие эксперты и с какой целью были привлечены при проведении проверки указанной столовой
Э	-	В целях отбора проб продукции, воды питьевой, смывов, измерения физических факторов на предприятии общественного питания и проведения лабораторных испытаний согласно Поручения главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ».
P2	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены верно
P1	-	Привлекаемые эксперты или доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены не полностью
P0	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены неверно

Н	-	2
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В ходе внеплановой проверки пансионата для ветеранов, питание которым предоставляется как организованному коллективу, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб продукции, объектов окружающей среды и производственной среды.</p> <p>Согласно протоколу испытаний обеда, состоящего из трех блюд (борщ из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью; рыба жареная с картофельным пюре; компот из кураги), на химический состав и калорийность вес порции 1-го блюда фактически составил 280 г при 260 г по меню-раскладке, 2-го блюда – 75/155 г при 75/150 г по меню-раскладке, 3-го блюда – 208 г при 200 г по меню-раскладке.</p> <p>Выявлено содержание белков и углеводов (в сумме) и жира в образцах обеда: в пробе 1-го блюда соответственно - 19,4 г при расчетном количестве 18,6 г и 5,07 г при расчетном количестве 5,13 г; 2-го блюда – 49,8 г против 50,5 г по меню-раскладке и 17,3 г против 17,9 г по меню-раскладке; 3-го блюда – 28,1 г против расчетного количества белков и углеводов 31,1 г.</p> <p>Лабораторное исследование калорийности готовых блюд показало, что для 1-го блюда при расчетной величине энергоценности 120,5 ккал она составила 123,2 ккал, для 2-го блюда – 354,8 ккал против 362,7 ккал заявленной энергоценности, для 3-го блюда – 112,3 ккал против соответственно 124,6 ккал.</p>
В	1	На каком основании специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю
Э	-	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды при внеплановых проверках пищевых объектов на основании Поручения Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
Р2	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано верно
Р1	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано не точно
Р0	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано неверно
В	2	При отборе проб продукции, объектов окружающей и производственной среды на предприятии общественного питания кто оформляет Протокол отбора

Э	-	Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды оформляют специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Верно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
P1	-	Не точно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
P0	-	Неверно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
В	3	На основе сопоставления фактического химического состава трех блюд обеда и расчетных данных определите его соответствие нормативным требованиям
Э	-	Анализ фактического содержания и расчетного количества (белков + углеводов) и жира в образцах трех блюд обеда выявил, что процент отклонений по 1-му блюду соответственно составил +4,4% и -1,1%; по 2-му блюду: -1,5% и -3,1%; по 3-му блюду: -9,8%, что превышает допустимое отклонение $\pm 5\%$. Следовательно, обед не соответствует нормативным требованиям
P2	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено верно
P1	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено не точно
P0	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено неверно
В	4	Дайте заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности
Э	-	Процент отклонений фактической калорийности 1-го и 2-го блюд, составив соответственно +2,2% и -2,2%, находится в пределах допустимого значения ($\pm 5\%$); 3-го блюда (-9,8%) превысил нормативную величину. По калорийности обед не соответствует нормативным требованиям
P2	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано верно
P1	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано не точно
P0	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано неверно
В	5	Назовите должностное лицо, которое несет ответственность за выявленное нарушение. Ответ обоснуйте
Э	-	Заведующая пищеблоком пансионата несет административную ответственность за выявленное нарушение: не соответствие пробы обеда из трех блюд за счет снижения калорийности третьего блюда (компот из кураги), поскольку ей осуществляются организационно – распорядительные и административно - хозяйственные функции
P2	-	Должностное лицо, которое несет ответственность за выявленное правонарушение, определено верно, дано обоснование его функциональных обязанностей

P1	-	Либо неверно указано должностное лицо, ответственное за выявленное правонарушение, либо отсутствует обоснование его функциональных обязанностей
P0	-	Должностное лицо, ответственное за выявленное правонарушение, определено неверно
H	-	3
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Во внеплановом порядке на пищеблоке базы отдыха были отобраны пробы готовых блюд (рыба жареная, картофельное пюре), воды питьевой централизованного водоснабжения, взяты смывы с целью определения их соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>Согласно результатам испытаний в рыбе жареной не обнаружены S.aureus и БГКП (колиформы) в 1,0 г, патогенные (сальмонеллы) – в 25,0 г, в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода Proteus). При норме 1000 КОЕ/г КМАФАнМ в рыбе составило 500 КОЕ/г. Установлена положительная проба на пероксидазу. В пробе картофельного пюре количество МАФАнМ составило менее 100 КОЕ/г при норме 1000 КОЕ/г, в 1,0 г не выявлены золотистый стафилококк и колиформы, не обнаружен протей в 0,1 г.</p> <p>По протоколу испытаний воды установлены запах и при 20°С, и при 60°С - 1 балл (норматив – не более 2 баллов), цветность 7,7±2,3 град. при норме не более 20 град., мутность 0,87±0,17 мг/л при норме не более 1,5 мг/л, железо 0,14±0,03 мг/л (норматив – не более 0,3 мг/л), водородный показатель (рН) 6,99±0,05 ед. при норме от 6 до 9 ед. рН, привкус 1 балл (норматив – не более 2 баллов). По микробиологическим показателям проба воды характеризовалась следующим: общее микробное число - 1 КОЕ/мл при норме до 50 КОЕ/мл, в 100 мл не обнаружены общие и термотолерантные колиформные бактерии.</p> <p>Результаты исследования смывов соответствовали санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p>
В	1	Проанализируйте результаты лабораторных испытаний готовых блюд по микробиологическим показателям, сделайте заключение
Э	-	<p>Проба готового блюда «рыба жареная» не соответствует нормативным требованиям, так как в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода Proteus), который не должен обнаруживаться в этом количестве образца.</p> <p>Проба готового блюда «картофельное пюре» по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
P2	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано верно
P1	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано не точно
P0	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано неверно
В	2	С какой целью проводится проба на пероксидазу и о чем свидетельствует ее положительный результат

Э	-	С целью контроля правильности проведения технологического процесса на предприятии общественного питания определяют эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий в пробе на пероксидазу. При температуре 80°C пероксидаза инактивируется. Так как в исследуемом изделии пероксидаза обнаруживается, следовательно, тепловая обработка «рыбы жареной» была недостаточна
P2	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны верно
P1	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны не точно
P0	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны неверно
В	3	Дайте оценку качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, определите ее пригодность
Э	-	Качество воды питьевой централизованного водоснабжения по исследованным санитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, пригодна к употреблению
P2	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены верно
P1	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены не точно
P0	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены неверно
В	4	Предположите основание для проведения данной проверки пищеблока базы отдыха. Ответ обоснуйте
Э	-	Настоящая внеплановая проверка пищеблока базы отдыха, вероятно, проводится с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда жизни, здоровью граждан или в случае расследования пищевого отравления, связанного с данным пищевым объектом, так как обнаруженные при лабораторном исследовании готовых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допустимое содержание, способны вызывать пищевую токсикоинфекцию
P2	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны верно
P1	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны неточно
P0	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны неверно
В	5	Какие профилактические мероприятия необходимо провести на данном пищеблоке для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области технического регулирования и защиты прав потребителей
Э	-	Для обеспечения отдыхающих качественной и безопасной по микробиологическим показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на данном предприятии, правил личной гигиены работниками, требований к

		качеству сырья, технологическому процессу производства блюд и кулинарных изделий, условиям их хранения и реализации (раздачи)
P2	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены верно
P1	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены не точно
P0	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены неверно
H	-	4
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретен в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 сут., и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства.</p> <p>При обследовании магазина установлено, что данная продукция хранится при надлежащей температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представлены.</p> <p>В ходе экспертизы продукта получены следующие данные: по внешнему виду и консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со слегка острым, кисловатым вкусом и соответствующим запахом; массовая доля жира $50,1\pm 0,6\%$ при норме не менее 50%, массовая доля влаги $43,3\pm 0,3\%$ при норме не более 47%, стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии $99\pm 3,0\%$ при норме от 97%; кислотность, процент в пересчете на уксусную кислоту $0,23\pm 0,1\%$ при норме не более 1%. Согласно микробиологическому исследованию содержание плесеней составило менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 500 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены в 0,1 г и в 25,0 г соответственно.</p>
В	1	Что является основанием проведения экспертизы масложировой продукции
Э	-	Основанием проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы майонезного соуса в рамках внепланового контроля является обращение потребителя, содержащее информацию о факте реализации недоброкачественной продукции
P2	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано верно
P1	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неточно
P0	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неверно
В	2	Кто и в соответствии с какими документами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции

Э	-	Внеплановые мероприятия по контролю проводятся специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ на основании Решения о проведении проверки. Экспертизу продукции проводят специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» согласно Поручения Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Верно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
P1	-	Не точно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
P0	-	Неверно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
В	3	Дайте оценку качества исследуемого продукта по органолептическим и физико-химическим показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты лабораторного исследования пищевых продуктов
Э	-	Исследуемая продукция по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует доброкачественной, пригодна для питания без ограничений. Результаты лабораторных исследований оформляются в виде Протокола испытаний пищевых продуктов и отражаются в Экспертном заключении, выданном ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
P2	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены верно
P1	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены не точно
P0	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены неверно
В	4	Оцените безопасность масложировой продукции по микробиологическим показателям и возможность ее реализации на потребительском рынке
Э	-	Продукция «майонезный соус» соответствует требованиям нормативных документов по микробиологическим показателям, безопасна, реализуется на потребительском рынке без ограничений
P2	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны верно
P1	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны не точно
P0	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны неверно
В	5	Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт
Э	-	Майонезный соус должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза и стандарта на данный вид продукции

P2	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны верно
P1	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны не полностью
P0	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны неверно
Н		5
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалист отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора при оценке организации питания в детском оздоровительном лагере вместимостью 137 человек установил следующее:</p> <p>Имеется два обеденных зала: количество посадочных мест 137 для детей и 30 для сотрудников; удельная площадь на одно посадочное место 1,5 м². перед входом в обеденный зал, установлено 7 раковин, 2 электросушилки для рук.</p> <p>Имеется примерное 14 -дневное меню с 5-ти разовой кратностью питания для возрастных групп 7-10 лет и старше 11 лет.</p> <p>Анализ ведомости контроля за рационом питания для возрастной группы 7-10 лет показал, что рацион обеспечивает:</p> <p>содержание (г) белков-117, жиров-115, углеводов-405; соотношение Б:Ж:У - 1:1:3,98, энергетическую ценность (ккал) 3079,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,3%, обед 31,2%, полдник 5,9%, ужин 30,5%, второй ужин 9,1%.</p> <p>Анализ ведомости контроля за рационом питания для возрастной группы старше 11 лет показал, что рацион обеспечивает:</p> <p>содержание (г) белков -122, жиров -118, углеводов 443; соотношение Б:Ж:У 1:1:3,98, энергетическую ценность (ккал) 3286,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,1% , обед 33,5%,полдник 5,5%, ужин 28,7%, второй ужин 8,5%.</p> <p>Выходы порций соответствуют рекомендуемым. Обогащение рациона питания проводится витаминизацией напитков кислотой аскорбиновой, использованием йодированной соли для приготовления блюд. Меню не содержит запрещенных блюд и продуктов; не содержит одноименных блюд, гарниров за 2 дня. Меню-раскладки, технологические карты, инструкции с правилами технологии приготовления соответствуют требованиям.</p>
В	1	Оцените условия для приема пищи, созданные в лагере для детей.
Э	-	Столовая по числу посадочных мест и площади соответствует гигиеническим требованиям: она обеспечивает одновременное обслуживание всех детей (в одну смену); соблюден норматив площади (не менее 1,0 м ² на одно посадочное место). Установлены раковины для мытья рук при входе в обеденные залы из расчета 1 на 19 посадочных мест, что обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических требований - не менее 1 раковины на 25 посадочных мест, при этом, не все имеющиеся раковины оборудованы электросушилками.
P2	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены верно.

P1	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены не полностью.																	
P0	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены не верно или не оценены.																	
B	2	Оцените распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи.																	
Э	-	<p>Для учреждений летнего оздоровительного отдыха рекомендуется пятиразовое питание со следующим распределением калорийности суточного рациона: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, кисломолочный напиток на второй ужин (не позднее, чем за 2 часа до сна) – 5%. Возможно также 6-ти разовое питание (со вторым завтраком). В учреждении у детей обеих возрастных групп несколько недостаточная доля приходится на завтрак и обед: 23,1%-23,3% и 31,2%-33,5% соответственно; недостаточная доля – на полдник (5,5%-5,9%). Недопустимо перегружены наиболее поздние приемы пищи (ужин и второй ужин): 28,7%-30,5% и 8,5-9,1% соответственно). Это может способствовать нарушению процессов пищеварения, гармоничному физическому развитию детей, пребывающих в данном учреждении.</p> <p>Таким образом, распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи нерационально.</p>																	
P2	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено верно.																	
P1	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не полностью.																	
P0	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не верно или не оценено.																	
B	3	<p>Оцените фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей:</p> <p style="text-align: center;">Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Название пищевых веществ</th> <th colspan="2">Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:</th> </tr> <tr> <th>7 - 10 лет</th> <th>с 11 лет и старше</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белки (г)</td> <td>63</td> <td>76,5</td> </tr> <tr> <td>Жиры (г)</td> <td>70</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Углеводы (г)</td> <td>305</td> <td>370,2</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность (ккал)</td> <td>2100</td> <td>2550</td> </tr> </tbody> </table>	Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:		7 - 10 лет	с 11 лет и старше	Белки (г)	63	76,5	Жиры (г)	70	85	Углеводы (г)	305	370,2	Энергетическая ценность (ккал)	2100	2550
Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:																		
	7 - 10 лет	с 11 лет и старше																	
Белки (г)	63	76,5																	
Жиры (г)	70	85																	
Углеводы (г)	305	370,2																	
Энергетическая ценность (ккал)	2100	2550																	
Э	-	Потребление детьми, пребывающими в летнем оздоровительном лагере, существенно превышает потребление белков в соответствии с физиологическими суточными потребностями (в 1,9 раза), жиров – в 1,6 раза, углеводов – в 1,3 раза, энергетической ценности – в 1,5 раза для данной возрастной группы. По соотношению белков, жиров, углеводов																	

		рацион сбалансирован.
P2	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно.
P1	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено не полностью.
P0	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено.
B	4	Оцените фактическое питание детей возрастной группы 11 лет и старше по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей. Как такое питание может отразиться на состоянии здоровья детей и подростков?
Э	-	Энергетическая ценность дневного рациона этой возрастной группы превышает необходимую в 1,4 раза. Потребление основных пищевых веществ превышает возрастные потребности. По соотношению белков, жиров, углеводов рацион сбалансирован. Несмотря на повышение потребности детей, пребывающих в данном типе учреждений в энергетической ценности рациона (за счет повышенной двигательной активности детей в структуре режима дня), такое несоответствие физиологическим потребностям недопустимо. Это может негативно отразиться на физическом развитии, в том числе способствовать возникновению дисгармоничности за счет повышения массы тела, на состоянии здоровья детей в целом, в том числе способствовать возникновению нарушений со стороны желудочно-кишечного тракта.
P2	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно. Возможные последствия для состояния здоровья детей названы верно.
P1	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии и возможные последствия для состояния здоровья детей характеризованы не полностью.
P0	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено. Возможные последствия для состояния здоровья детей не названы.
B	5	<i>Каким нормативным документом следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере?</i>
Э	-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

P2	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван верно.
P1	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван неточно.
P0	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере не назван или назван не верно.

6. Критерии оценивания результатов обучения

Результаты обучения	Критерии оценивания	
	Не зачтено	Зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Могут быть допущены несущественные ошибки
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи, выполнены все задания. Могут быть допущены несущественные ошибки.
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач. Могут быть допущены несущественные ошибки.
Мотивация (личностное отношение)	Учебная активность и мотивация слабо выражены, готовность решать поставленные задачи качественно отсутствуют	Проявляется учебная активность и мотивация, демонстрируется готовность выполнять поставленные задачи.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. Требуется повторное обучение	Сформированность компетенции соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Средний/высокий

Разработчик(и):

Разработчик(и):

Богомолова Елена Сергеевна, д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены;

Ашина Марина Владиславовна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Бадеева Татьяна Владимировна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Котова Наталья Валерьевна, доцент кафедры гигиены;

Максименко Екатерина Олеговна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Олюшина Екатерина Анатольевна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Черняева Татьяна Константиновна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Шейыхова Севиль Шухретдиновна, ассистент кафедры гигиены;

Дата «17» апреля 2023 г.