



**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский университет  
имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И. Разумовского Минздрава России)**


**ПРИНЯТА**

Ученым советом ИПКВК и ДПО ФГБОУ ВО  
Саратовский ГМУ им. В. И. Разумовского  
Минздрава России  
Протокол от 24.06.2022 № 5  
Председатель ученого совета,  
директор ИПКВК и ДПО

  
И. О. Бугаева

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник ОПКВК  
ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И.  
Разумовского Минздрава России

  
Н.В. Щуковский  
« 31 » 08 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА»  
ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ**

*Блок 1, вариативная часть, обязательные дисциплины, Б1.В.ОД.1*

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
32.08.07 ОБЩАЯ ГИГИЕНА**

ФГОС ВО утвержден приказом 1135  
Министерства образования и науки РФ  
от 27 августа 2014 года

Квалификация  
Врач по общей гигиене  
Форма обучения  
**ОЧНАЯ**

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года

**ОДОБРЕНА**

на учебно-методической конференции кафедры  
гигиены медико-профилактического факультета  
Протокол от 9.06.2022 г. № 10  
Заведующий кафедрой:

  
И.Н. Луцевич

# 1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

## 1.1. Цель и задачи освоения дисциплины

### Цель освоения дисциплины

- подготовка квалифицированного врача по общей гигиене, обладающего системой универсальных, профессиональных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в области охраны здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.

### Задачи освоения дисциплины:

Сформировать фундаментальные медицинские знания, формирующие профессиональные компетенции врача, способного успешно решать свои профессиональные задачи.

Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов.

Подготовить врача-специалиста по общей гигиене к самостоятельной профессиональной деятельности, умеющего идентифицировать вредные и (или) опасные факторы среды обитания, объекты среды обитания, организовывать проведение их испытание, проводить гигиенические, токсикологические и иные оценки, санитарно-эпидемиологические экспертизы проектной документации и видов деятельности, осуществлять контрольно-надзорные мероприятия на объектах государственного санитарно-эпидемиологического надзора, выявлять нарушения санитарного законодательства Российской Федерации и проводить административные процедуры по их пресечению, организовывать проведение мониторинга вредных и (или) опасных факторов среды обитания, объектов среды обитания по объектам государственного санитарно-эпидемиологического надзора, показателей здоровья работающего населения, устанавливать причинно-следственные связи развития профессиональных и производственно-обусловленных заболеваний, связанных с условиями труда, разрабатывать санитарно-профилактические мероприятия по сохранению жизни и здоровья работающих и осуществлять контроль за их выполнением на объектах государственного надзора и контроля.

Сформировать систему общих и специальных знаний, умений, позволяющих врачу свободно ориентироваться в вопросах организации и экономики здравоохранения, страховой медицины, медицинской психологии.

## 2. Перечень планируемых результатов:

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать следующими **универсальными компетенциями (УК)**:

- готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (**УК-1**);
- готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (**УК-2**);

Выпускник программы ординатуры должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа ординатуры:

**- профессиональными компетенциями (ПК):**

### *Производственно-технологическая деятельность*

готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (**ПК-1**);

*Психолого-педагогическая деятельность:*

готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний **(ПК-3)**;

Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья **(ПК-4)**;

*Организационно-управленческая деятельность:*

готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности **(ПК-5)**;

готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере **(ПК-6)**;

готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения **(ПК-7)**.

## 2.1. Планируемые результаты обучения

п/№	номер/ индекс компетенц ии	содержание компетенции (или ее части)	в результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
			Знать	уметь	владеть	оценочные средства
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-1	готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Познавательные психические процессы (ощущения, восприятие, внимание, память, мышление, воображение, речь); Основы аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики.	Пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности; проводить оценку санитарно-эпидемиологического состояния объектов надзора, эффективности гигиенических и противоэпидемических мероприятий, организации и проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	Методами системного анализа для оценки и прогнозирования состояния здоровья населения, управление здоровьем населения; информационными технологиями, наиболее часто применяемыми для анализа и оценки санитарно-эпидемиологического состояния объектов надзора, эффективности гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий; современными способами по генерированию новых идей при решении исследовательских практических задач, в том числе в управленческой деятельности; методиками самоконтроля, абстрактного мышления, аналитического	тестовый контроль; собеседование

					мышления.	
2	<b>УК-2</b>	готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Лидерство и персональный менеджмент; формы и методы организации гигиенические образования воспитания населения; медицинскую этику и деонтологию	Использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции	методами организации гигиенического образования и воспитания населения; системами управления и организации труда в структурных подразделениях	тестовый контроль; собеседование
3	<b>ПК-1</b>	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	законодательные основы деятельности врача по общей гигиене; основы ведения социально-гигиенического мониторинга; основы методологии анализа риска для здоровья населения при воздействии загрязняющих окружающую среду веществ; санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху, питьевой воде, почве и санитарной очистки населенных мест; гигиенические требования к жилым, общественным зданиям и медицинским организациям, к планировке населенных мест;	определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных, анализировать результаты; проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований химических факторов и объектов окружающей среды; оценить риск для здоровья населения при воздействии веществ, загрязняющих окружающую среду;	методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека; основами профилактических противоэпидемиологических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения принципы санитарно просветительской работы по санитарной гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов	тестовый контроль; собеседование
4	<b>ПК-3</b>	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям	основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья, профилактике	проводить санитарно-просветительскую работу по повышению грамотности населения и формирования навыков здорового образа жизни	навыками проведения гигиенического воспитания, обучения, формирования здорового образа жизни	тестовый контроль; собеседование

		оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	заболеваний;	в	населения; формами и методами гигиенического воспитания, обучение; современными методами обучения населения с учётом возрастных особенностей; нормативными и распорядительными документами	
5	<b>ПК-4</b>	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья	особенности проведения санитарно-просветительской работы по организации гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни среди населения	проводить санитарно-просветительскую работу с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья	основами обеспечения эффективного санитарно-гигиенического воспитания населения; основными методам по формированию у населения мотивации на сохранение укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.	собеседование
6	<b>ПК-5</b>	готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	правовые основы деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора; - государственное санитарное законодательство, нормативные документы Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины	вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	работой на компьютере, включая статистическую обработку данных с использованием современных программ	тестовый контроль; собеседование
7	<b>ПК-6</b>	готовность к применению основных принципов управления в	правовые основы в области защиты прав потребителей; - практические и организационные основы	рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и	Навыком доведения информации и организации реализации	тестовый контроль; собеседование

		профессиональной сфере	государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения	благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; - предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; - выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам санитарно-эпидемиологические заключения, предусмотренные законодательством Российской Федерации; - выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; - принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; - вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению	соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека	
--	--	------------------------	--	--	--	--

				санитарно-эпидемиологической обстановки; соблюдать государственную, врачебную и иные охраняемые законом тайны в отношении информации, ставшей известной при выполнении служебных обязанностей		
8	<b>ПК-7</b>	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	государственное санитарное законодательство, нормативные документы Роспотребнадзора и других ведомств по разделу охраны здоровья населения, гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни	использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	методами организации управления структурными подразделениями санитарно-эпидемиологической службы	тестовый контроль; собеседование

**МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС ВО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.07 ОБЩАЯ ГИГИЕНА (УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ), РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

Блоки и дисциплины учебного плана ОПОП ВО	БЛОК 1			БЛОК 2	БЛОК 3	Факультативные дисциплины
	Базовая часть	Вариативная часть		Практики	Базовая часть	
	Обязательные дисциплины	Обязательная часть	Дисциплины по выбору			





противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций															
ПК-2: готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере	×				×		×		×	×	×	×	×	×	
<b><i>Психолого-педагогическая деятельность:</i></b>															
ПК-3: готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	×	×			×	×		×	×	×	×	×	×	×	×
ПК-4: Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья	×					×	×	×	×	×	×	×	×	×	
<b><i>Организационно-управленческая деятельность</i></b>															
ПК-5: готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	×			×		×	×		×	×	×	×	×	×	×





**2.3. Сопоставление описания трудовых функций профессионального стандарта (проекта профессионального стандарта) с требованиями к результатам освоения учебных дисциплин по ФГОС ВО (формируемыми компетенциями)**

Профессиональный стандарт	Требования к результатам подготовки по ФГОС ВО (компетенции)	Вывод о соответствии
ОТФ: Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг	ВПД: производственно-технологическая деятельность, психолого-педагогическая деятельность, организационно-управленческая деятельность	соответствует
ТФ 1: Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ПК-1, 5, 6, 7 УК-1, 2	соответствует
ТФ 2: Выдача санитарно-эпидемиологических заключений	ПК-1, 5 УК-1, 2	соответствует
ТФ 3: Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность	ПК-1, 5 УК-1, 2	соответствует
ТФ 4: Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации	ПК-1, 5 УК-1, 2	соответствует
ТФ 5: Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности	ПК-1, 5 УК-1, 2	соответствует
ОТФ: Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	ВПД: производственно-технологическая деятельность, психолого-педагогическая деятельность, организационно-управленческая деятельность	соответствует
ТФ 1: Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	ПК-1,2 5, 6, 7 УК-1, 2,	соответствует
ТФ 2: Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека	ПК-1, 2, 5, 6, 7 УК-1, 2	соответствует

ОТФ: Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	ВПД: производственно-технологическая деятельность, психолого-педагогическая деятельность, организационно-управленческая деятельность	соответствует
ТФ 1: Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	ПК-1, 3, 4, 5, 6, 7 УК-1, 2	соответствует

В профессиональном стандарте не нашли отражения следующие компетенции выпускника программы ординатуры по специальности 32.08.07 «Общая гигиена»: УК-3

### 3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза» относится к Блоку 1 вариативной (Б1.В.ОД.) части обязательным дисциплинам федерального государственного стандарта высшего образования по специальности 32.08.07 Общая гигиена.

Для освоения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения, навыки, сформированные предшествующими дисциплинами специальности «Медико-профилактическое дело».

Обучение завершается проведением итоговой государственной аттестации с последующим присвоением квалификации "врач по общей гигиене".

### 4. Общая трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 2 зачетных единиц. (72 акад. часа)

#### 4.1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Количество часов в году
	Объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в академических часах (час.)	
1	2	3	4
<b>Аудиторная (контактная) работа, в том числе:</b>	1,5	54	54
лекции (Л)	0,1	4	4
практические занятия (ПЗ)	1.4	50	50
семинары (С)	Не предусмотрено		
<b>Внеаудиторная работа</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>	0.5	18	18

<b>Вид промежуточной аттестации</b>	Зачет (З)			зачет
	Экзамен (Э)			
<b>ИТОГО общая трудоемкость</b>	час.			72
	ЗЕТ	2		2

**5. Структура и содержание учебной дисциплины “Санитарно-эпидемиологическая экспертиза”:**

Дисциплина преподается на втором году обучения, 3 семестр.

### 5.1. Разделы, содержание учебной дисциплины, осваиваемые компетенции и формы контроля

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах, формируемые компетенции и трудовые действия	Формы контроля
Б1.В.ОД.1 .1	УК 1, 2; ПК 1,3,4,5,6,7	Принципы гигиенического нормирования. Гигиеническое нормирование факторов окружающей среды.	<p>Методологические основы гигиенических исследований.</p> <p>Специфические методы гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эпидемиологический</li> <li>-санитарного обследования</li> <li>-гигиенического эксперимента</li> <li>-санитарной экспертизы</li> <li>-санитарного просвещения.</li> </ul> <p>Методологические постулаты гигиены.</p> <p>Принципы гигиенического нормирования.</p> <p><b>Выпускник программы ординатуры должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):</b></p> <p><b>- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1).</b></p> <p><b>Знать:</b> познавательные психические процессы (ощущения, восприятие, внимание, память, мышление, воображение, речь); Основы аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессах формирования клинического мышления, врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности при решении практических задач гастроэнтеролога;</p> <p>Использовать в практической деятельности навыки, аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики, практического анализа и логики различного рода рассуждений;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессе выстраивания взаимоотношений с пациентом, с коллегами;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания</p>	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач



			<p>в научно-исследовательской, профилактической и просветительской работе.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками формирования клинического мышления, врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности в решении профессиональных и лечебных задач на основе клинико-анатомических сопоставлений, структуры, логики и принципов построения диагноза</p> <p><b>готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2)</b></p> <p><b>Знать:</b> Лидерство и персональный менеджмент; формы и методы организации гигиенические образования воспитания населения; медицинскую этику и деонтологию.</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации гигиенического образования и воспитания населения; системами управления и организации труда в структурных подразделениях.</p> <p><b>Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):</b></p> <p><i>производственно-технологическая деятельность:</i></p> <p><b>-готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания,</b></p>	
--	--	--	--	--

			<p><b>предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК1);</b></p> <p><b>Знать:</b> законодательные основы деятельности врача по общей гигиене; основы ведения социально-гигиенического мониторинга; основы методологии анализа риска для здоровья населения при воздействии загрязняющих окружающую среду веществ; санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху, питьевой воде, почве и санитарной очистке населенных мест; гигиенические требования к жилым, общественным зданиям и медицинским организациям, к планировке населенных мест;</p> <p><b>Уметь:</b> определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных, анализировать результаты; проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований химических факторов и объектов окружающей среды; оценить риск для здоровья населения при воздействии веществ, загрязняющих окружающую среду;</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека; основами профилактических противоэпидемиологических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения принципы санитарно просветительской работы по санитарной гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов</p> <p><i>психолого-педагогическая деятельность:</i></p> <p><b>- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК3);</b></p> <p><b>Знать:</b> основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;</p>	
--	--	--	---	--

			<p><b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу по повышению грамотности населения и формирования навыков здорового образа жизни</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения гигиенического воспитания, обучения, формирования здорового образа жизни населения; формами и методами гигиенического воспитания, обучение; современными методами обучения населения с учётом возрастных особенностей; нормативными и распорядительными документами</p> <p><b>- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК4)</b></p> <p><b>Знать:</b> особенности проведения санитарно-просветительской работы по организации гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни среди населения</p> <p><b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p> <p><b>Владеть:</b> основами обеспечения эффективного санитарно-гигиенического воспитания населения; основными методам по формированию у населения мотивации на сохранение укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.</p> <p><i>организационно-управленческая деятельность:</i></p> <p><b>- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности правовые основы деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора (ПК5)</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные документы Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины.</p>	
--	--	--	--	--

			<p><b>Уметь:</b> вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p> <p><b>Владеть:</b> работой на компьютере, включая статистическую обработку данных</p> <p><b>- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере правовые основы в области защиты прав потребителей (ПК6)</b></p> <p><b>Знать:</b> практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения</p> <p><b>Уметь:</b> рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам санитарно-эпидемиологические заключения, предусмотренные законодательством Российской Федерации; - выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки; соблюдать государственную, врачебную и иные охраняемые законом тайны в отношении информации, ставшей известной при выполнении служебных</p>	
--	--	--	--	--

			<p>обязанностей</p> <p><b>Владеть:</b> навыком доведения информации и организации реализации соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека</p> <p><b>- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-7).</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные документы Роспотребнадзора и других ведомств по разделу охраны здоровья населения, гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации управления структурными подразделениями санитарно-эпидемиологической службы</p>	
Б1.В.ОД.1 .2	УК 1, 2; ПК 1,3,4,5,6,7	Опасные и вредные факторы среды обитания и их воздействие на жизнедеятельность человека.	<p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров микроклимата жилых и служебных помещений.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза инсоляционного режима жилых и служебных помещений.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза эффективности работы системы вентиляции жилых и служебных помещений.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза источника водоснабжения для дальнейшей его эксплуатации.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза централизованных и децентрализованных систем питьевого водоснабжения</p> <p>Санитарно-эпидемиологическое исследование эффективности улучшения качества питьевой воды.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза почвы на наличие в ней</p>	<p>Оформление санитарно-гигиенического заключения.</p> <p>Решение ситуационных задач</p>

			<p>экзогенных химических веществ.</p> <p>Санитарная экспертиза основных продуктов питания (молоко, мясо, хлеб, консервы).</p> <p><b>Выпускник программы ординатуры должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):</b></p> <p><b>- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1).</b></p> <p><b>Знать:</b> познавательные психические процессы (ощущения, восприятие, внимание, память, мышление, воображение, речь); Основы аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессах формирования клинического мышления, врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности при решении практических задач гастроэнтеролога;</p> <p>Использовать в практической деятельности навыки, аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики, практического анализа и логики различного рода рассуждений;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессе выстраивания взаимоотношений с пациентом, с коллегами;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в научно-исследовательской, профилактической и просветительской работе.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками формирования клинического мышления, врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности в решении профессиональных и лечебных задач на основе клинико-анатомических сопоставлений, структуры, логики и принципов построения диагноза</p> <p><b>готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2)</b></p> <p><b>Знать:</b> Лидерство и персональный менеджмент; формы и методы</p>	
--	--	--	--	--

			<p>организации гигиенические образования воспитания населения; медицинскую этику и деонтологию.</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации гигиенического образования и воспитания населения; системами управления и организации труда в структурных подразделениях.</p> <p><b>Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):</b></p> <p><i>производственно-технологическая деятельность:</i></p> <p><b>-готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК1);</b></p> <p><b>Знать:</b> законодательные основы деятельности врача по общей гигиене; основы ведения социально-гигиенического мониторинга; основы методологии анализа риска для здоровья населения при воздействии загрязняющих окружающую среду веществ; санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху, питьевой воде, почве и санитарной очистке населенных мест; гигиенические требования к жилым, общественным зданиям и медицинским организациям, к планировке населенных мест;</p> <p><b>Уметь:</b> определять приоритетные показатели для ведения социально-</p>	
--	--	--	---	--

		<p>гигиенического мониторинга, создавать базы данных, анализировать результаты; проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований химических факторов и объектов окружающей среды; оценить риск для здоровья населения при воздействии веществ, загрязняющих окружающую среду;</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека; основами профилактических противоэпидемиологических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения принципы санитарно просветительской работы по санитарной гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов</p> <p><i>психолого-педагогическая деятельность:</i></p> <p><b>- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК3);</b></p> <p><b>Знать:</b> основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу по повышению грамотности населения и формирования навыков здорового образа жизни</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения гигиенического воспитания, обучения, формирования здорового образа жизни населения; формами и методами гигиенического воспитания, обучение; современными методами обучения населения с учётом возрастных особенностей; нормативными и распорядительными документами</p> <p><b>- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК4)</b></p>	
--	--	---	--



			<p><b>Знать:</b> особенности проведения санитарно-просветительской работы по организации гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни среди населения</p> <p><b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p> <p><b>Владеть:</b> основами обеспечения эффективного санитарно-гигиенического воспитания населения; основными методами по формированию у населения мотивации на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.</p> <p><i>организационно-управленческая деятельность:</i></p> <p><b>- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности правовые основы деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора (ПК5)</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные документы Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины.</p> <p><b>Уметь:</b> вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p> <p><b>Владеть:</b> работой на компьютере, включая статистическую обработку данных</p> <p><b>- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере правовые основы в области защиты прав потребителей (ПК6)</b></p> <p><b>Знать:</b> практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения</p> <p><b>Уметь:</b> рассматривать материалы и дела о нарушениях</p>	
--	--	--	--	--

			<p>законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам санитарно-эпидемиологические заключения, предусмотренные законодательством Российской Федерации; - выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки; соблюдать государственную, врачебную и иные охраняемые законом тайны в отношении информации, ставшей известной при выполнении служебных обязанностей</p> <p><b>Владеть:</b> навыком доведения информации и организации реализации соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека</p> <p><b>- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-7).</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные</p>	
--	--	--	---	--

			<p>документы Роспотребнадзора и других ведомств по разделу охраны здоровья населения, гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации управления структурными подразделениями санитарно-эпидемиологической службы</p>	
Б1.В.ОД.1 .3	УК 1, 2; ПК 1,3,4,5,6,7	Методология проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз	<p>Методология проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Нормативно-правовое и методическое обеспечение.</p> <p>Принципы организации санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p><b>Выпускник программы ординатуры должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):</b></p> <p><b>- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1).</b></p> <p><b>Знать:</b> познавательные психические процессы (ощущения, восприятие, внимание, память, мышление, воображение, речь); Основы аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессах формирования клинического мышления, врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности при решении практических задач гастроэнтеролога;</p> <p>Использовать в практической деятельности навыки, аргументации, публичной речи, ведения дискуссии и полемики, практического анализа и логики различного рода рассуждений;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в процессе выстраивания взаимоотношений с пациентом, с коллегами;</p> <p>Использовать профессиональные и психолого-педагогические знания в научно-исследовательской, профилактической и просветительской работе.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками формирования клинического мышления,</p>	<p>Оформление санитарно-гигиенического заключения.</p> <p>Решение ситуационных задач</p>

			<p>врачебного поведения, усвоения алгоритма врачебной деятельности в решении профессиональных и лечебных задач на основе клинико-анатомических сопоставлений, структуры, логики и принципов построения диагноза</p> <p><b>готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2)</b></p> <p><b>Знать:</b> Лидерство и персональный менеджмент; формы и методы организации гигиенические образования воспитания населения; медицинскую этику и деонтологию.</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации гигиенического образования и воспитания населения; системами управления и организации труда в структурных подразделениях.</p> <p><b>Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):</b></p> <p><i>производственно-технологическая деятельность:</i></p> <p><b>-готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в</b></p>	
--	--	--	--	--

			<p><b>условиях чрезвычайных ситуаций (ПК1);</b> <b>Знать:</b> законодательные основы деятельности врача по общей гигиене; основы ведения социально-гигиенического мониторинга; основы методологии анализа риска для здоровья населения при воздействии загрязняющих окружающую среду веществ; санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху, питьевой воде, почве и санитарной очистке населенных мест; гигиенические требования к жилым, общественным зданиям и медицинским организациям, к планировке населенных мест; <b>Уметь:</b> определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных, анализировать результаты; проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований химических факторов и объектов окружающей среды; оценить риск для здоровья населения при воздействии веществ, загрязняющих окружающую среду; <b>Владеть:</b> методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека; основами профилактических противоэпидемиологических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения принципы санитарно просветительской работы по санитарной гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов</p> <p><i>психолого-педагогическая деятельность:</i> <b>- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК3);</b> <b>Знать:</b> основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний; <b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу по повышению грамотности населения и формирования навыков здорового образа жизни</p>	
--	--	--	---	--

			<p><b>Владеть:</b> навыками проведения гигиенического воспитания, обучения, формирования здорового образа жизни населения; формами и методами гигиенического воспитания, обучение; современными методами обучения населения с учётом возрастных особенностей; нормативными и распорядительными документами</p> <p><b>- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК4)</b></p> <p><b>Знать:</b> особенности проведения санитарно-просветительской работы по организации гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни среди населения</p> <p><b>Уметь:</b> проводить санитарно-просветительскую работу с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p> <p><b>Владеть:</b> основами обеспечения эффективного санитарно-гигиенического воспитания населения; основными методам по формированию у населения мотивации на сохранение укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.</p> <p><i>организационно-управленческая деятельность:</i></p> <p><b>- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности правовые основы деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора (ПК5)</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные документы Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины.</p> <p><b>Уметь:</b> вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	
--	--	--	--	--

		<p><b>Владеть:</b> работой на компьютере, включая статистическую обработку данных</p> <p>- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере правовые основы в области защиты прав потребителей (ПКБ)</p> <p><b>Знать:</b> практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения</p> <p><b>Уметь:</b> рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий; предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам санитарно-эпидемиологические заключения, предусмотренные законодательством Российской Федерации; - выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки; соблюдать государственную, врачебную и иные охраняемые законом тайны в отношении информации, ставшей известной при выполнении служебных обязанностей</p> <p><b>Владеть:</b> навыком доведения информации и организации реализации</p>	
--	--	---	--

			<p>соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека</p> <p><b>- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-7).</b></p> <p><b>Знать:</b> государственное санитарное законодательство, нормативные документы Роспотребнадзора и других ведомств по разделу охраны здоровья населения, гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации управления структурными подразделениями санитарно-эпидемиологической службы</p>	
--	--	--	--	--



### 5.2 Разделы учебной дисциплины (модуля), виды и формы текущего контроля знаний, виды фонда оценочных средств

№№ раздела п/п	Год обучени	Наименование раздела учебной дисциплины	Формы контроля	Оценочные средства <sup>1</sup>			
				Виды	Количество контрольных вопросов	Количество тестовых заданий	Количество ситуационных задач
1	2	3	4	5	6	7	8
Б1.В.ОД.1.1	2	Принципы гигиенического нормирования. Гигиеническое нормирование факторов окружающей среды.	Контроль СРО, контроль освоения раздела	Опрос с использованием вопросов для устного контроля, тестирование, решение ситуационных задач	10	10	5
Б1.В.ОД.1.2	2	Опасные и вредные факторы среды обитания и их воздействие на жизнедеятельность человека.	Контроль СРО, контроль освоения раздела	Опрос с использованием вопросов для устного контроля, тестирование, решение ситуационных задач	10	10	5
Б1.В.ОД.1.3	2	Методология проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	Контроль СРО, контроль освоения раздела	Опрос с использованием вопросов для устного контроля, тестирование, решение ситуационных задач	10	10	5

<sup>1</sup> – виды оценочных средств, которые могут быть использованы при проведении текущего контроля знаний: коллоквиум, контрольная работы, собеседование по вопросам, собеседование по ситуационным задачам, тестирование письменное или компьютерное, типовые расчеты, индивидуальные домашние задания, реферат, эссе, отчеты по практике.

### 5.3. Тематический план лекционного курса с распределением часов по годам обучения

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)	период обучения	
		1 год	2 год
1	2	3	4
1.	Организационно-правовая форма деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Законодательная база для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.		2
2.	Общие требования к организации и порядку проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, оформлению санитарно-эпидемиологических заключений. Этапы государственной функции при проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз		2

### 5.4. Тематический план практических занятий с распределением часов по годам обучения

п/№	Название тем практических занятий	период обучения
		2 год
1	2	
1.	Методологические постулаты гигиены. Специфические методы гигиены (эпидемиологический, санитарного обследования, гигиенического эксперимента, санитарной экспертизы, санитарного просвещения)	4
2.	Теоретические основы изучения и гигиенического нормирования факторов среды обитания. Гигиенический норматив.	4
3.	Гигиеническая оценка микроклимата. Принципы нормирования параметров микроклимата. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза параметров микроклимата жилых и служебных помещений.	4
4.	Гигиеническая оценка инсоляционного режима, естественного и искусственного освещения помещений. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза инсоляционного режима жилых и служебных помещений.	4
5.	Гигиеническая оценка вентиляции в помещениях. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза эффективности работы системы вентиляции жилых и служебных помещений.	4
6.	Гигиеническая оценка качества воды источника водоснабжения. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза источника водоснабжения для дальнейшей его эксплуатации. Порядок отбора проб воды.	4
7.	Гигиеническая оценка качества питьевой воды. Исследование физических, органолептических и химических показателей качества воды. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза централизованных и децентрализованных систем питьевого водоснабжения	4
8.	Гигиенический контроль за улучшением качества питьевой воды. Санитарно-эпидемиологическое исследование эффективности улучшения качества питьевой воды.	4
9.	Гигиеническое нормирование состояния почвы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза почвы на наличие в ней	4

	экзогенных химических веществ. Оценка полученных результатов.	
10.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов на этапах оборотов – производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации. Изучение блок-схемы экспертизы пищевых продуктов питания.	4
11.	Санитарная экспертиза основных продуктов питания (молоко, мясо, хлеб, консервы).	4
12.	Методология проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Нормативно-правовое и методическое обеспечение.	6
13.	ИТОГО	50

Проведение лабораторных работ/лабораторного практикума не предусмотрено.

### 5.5. Тематический план семинаров с распределением часов по годам обучения

Не предусмотрено

### 5.6. Самостоятельная работа обучающегося (СРО) с указанием часов и распределением по годам обучения:

#### Виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Виды СРО	Часы	Контроль выполнения работы
1	Подготовка к аудиторным занятиям (проработка учебного материала по конспектам лекций и учебной литературе)	2	Собеседование
2	Работа с учебной и научной литературой	2	Собеседование
3	Самостоятельная проработка отдельных тем учебной дисциплины в соответствии с учебным планом	2	Тестирование
4	Подготовка и написание рефератов	4	Проверка рефератов, защита реферата на семинарском занятии
5	Подготовка и написание докладов, обзоров научной литературы на заданные темы	2	Проверка докладов и обзоров научной литературы
6	Участие в заседаниях научных профессиональных сообществ	2	Обсуждение тематики на семинарских занятиях
7	Участие в научно-исследовательской работе кафедры, научно-практических конференциях	2	Проверка планируемых докладов и публикаций
8	Работа с тестами и вопросами для самопроверки	2	Тестирование, собеседование

#### Самостоятельная работа обучающегося по освоению разделов учебной дисциплины и методическое обеспечение

№ п/п	Количество часов по годам обучения	Наименование раздела, темы	Вид СРО	Методическое обеспечение	Формы контроля СРО

	2-й				
	1	Специфические методы гигиены (эпидемиологический, санитарного обследования, гигиенического эксперимента, санитарной экспертизы, санитарного просвещения)	Подготовка к аудиторным занятиям	Архангельский В. И. Гигиена. Compendium [Электронный ресурс] : учебное пособие предназначено студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов /В. И. Архангельский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с.: ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html</a>	Опрос
	1	Гигиенический норматив. Разработка ПДК, ОБУВ	Подготовка к аудиторным занятиям	Мельниченко П. И. Гигиена [Электронный ресурс] : учебник / П. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 656 с. : ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html</a>	Опрос
	1	Принципы нормирования параметров микроклимата	Подготовка к аудиторным занятиям	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. (40) Методология	Опрос

				оценки риска для здоровья населения при воздействии ксенобиотиков в системе социально-гигиенического мониторинга [Текст] : учеб. пособие / [И. Н. Луцевич и др.] ; под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Сарат. гос. мед. ун-та, 2018. - 107[1] с. (43)	
	2	Инсоляционный режим, естественное и искусственное освещение помещений	Подготовка к аудиторным занятиям	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. (40)	Опрос
	1	Гигиеническая оценка вентиляции в помещениях	Подготовка к аудиторным занятиям	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. (40)	Опрос
	2	Качество воды источников водоснабжения. Порядок отбора проб воды.	Подготовка к аудиторным занятиям	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. -	Опрос

				704 с. (40)	
	2	Гигиеническая оценка качества питьевой воды	Подготовка к аудиторным занятиям	<p>Кирюшин, В. А. Избранные вопросы гигиены и охраны окружающей среды : учебное пособие для ординаторов по направлению подготовки 32.00.00 "Науки о здоровье и профилактическая медицина" / сост. : В. А. Кирюшин, Т. В. Моталова - Рязань : ООП УИТТиОП, 2018. - 116 с. - ISBN --. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html</a></p> <p>Методология оценки риска для здоровья населения при воздействии ксенобиотиков в системе социально-гигиенического мониторинга [Текст] : учеб. пособие / [И. Н. Луцевич и др.] ; под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та,</p>	Опрос

				2018. - 107[1] с. (43)	
	2	Методы улучшения качества питьевой воды	Подготовка к аудиторным занятиям	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. (40)	Опрос
	2	Гигиеническое нормирование состояния почвы. Отбор проб почвы.	Подготовка к аудиторным занятиям	Кирюшин, В. А. Избранные вопросы гигиены и охраны окружающей среды : учебное пособие для ординаторов по направлению подготовки 32.00.00 "Науки о здоровье и профилактическая медицина" / сост. : В. А. Кирюшин, Т. В. Моталова - Рязань : ООП УИТТиОП, 2018. - 116 с. - ISBN --. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html</a> Методология оценки риска для здоровья населения при воздействии ксенобиотиков в системе	Опрос

				социально-гигиенического мониторинга [Текст] : учеб. пособие / [И. Н. Луцевич и др.] ; под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2018. - 107[1] с. (43)	
	2	Блок-схемы экспертизы пищевых продуктов питания.	Подготовка к аудиторным занятиям	Система социально-гигиенического мониторинга - структура и методология : учеб. пособие / под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. мед. ун-та, 2013 (147)	Опрос
	2	Отбор проб молока, мяса, хлеба, консерв.	Подготовка к аудиторным занятиям	Королев, А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html</a>	Опрос

**НАПИСАНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО**























## 6. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза»

Данная часть рабочей программы вынесена в отдельное приложение – методические указания по организации самостоятельной работы ординаторов Приложение №1.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТРЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РУБЕЖНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Данная часть рабочей программы вынесена в отдельное приложение – Фонд оценочных средств по дисциплине. Приложение №2

### Примерная тематика типовых вопросов для зачета

-   Производственный микроклимат: понятие, его виды. Характеристика основных параметров (температура, влажность, скорость движения воздуха, инфракрасное излучение), методы их оценки.
-   Инфракрасное излучение: его источники на производстве. Законы излучения, их гигиеническое значение. Особенности микроклимата при разных видах работы в закрытых помещениях и на открытом воздухе. Горячие и холодные цеха.
-   Влияние отдельных параметров микроклимата на теплообмен человека (физическая и химическая терморегуляция). Биологическое действие основных параметров микроклимата на организм человека и его работоспособность. Адаптация и акклиматизация.
-   Характер заболеваемости рабочих при выполнении трудовой деятельности в условиях неблагоприятного микроклимата (нагревающий, охлаждающий). Профессиональные болезни.
-   Гигиенические принципы нормирования производственного микроклимата.
-   Повышенное давление. Виды работ, связанные с повышенным давлением. Условия работы и факторы вредности при кессонных и водолазных работах, при обслуживании шельфовых установок (при добыче полезных ископаемых). Особенности труда медицинского персонала в условиях гипербарической оксигенации.
-   Пониженное давление. Основные виды работ, связанные с пониженным атмосферным давлением. Физиологическое состояние человека в условиях разреженного воздуха. Компенсаторные реакции организма.
-   Пыль как гигиеническая и производственная проблема. Производства и операции, характеризующиеся пылеобразованием. Источники и способы образования пыли. Классификация пыли.
-   Аэрозоли дезинтеграции и конденсации. Физические и химические свойства пыли и их гигиеническая оценка. Понятие о радиоактивных аэрозолях.
-   Методы исследования запыленности воздуха в производственных условиях и показания к их применению. Кинетика пыли в организме.

### Примеры типовых тестовых заданий

Выберите один или несколько правильных ответов:

#### 1. Технический регламент включает:

- перечень объектов технического регулирования;
- требования к объектам технического регулирования;
- правила идентификации объектов технического регулирования;

- методы определения показателей объектов технического регулирования;
- правила, формы, схемы оценки соответствия, правила и сроки продления сертификатов соответствия;
- требования к производственному контролю;
- меры, которые необходимо предпринять производителю, продавцу, поставщику продукции при нарушении санитарного законодательства.

**2. Технический регламент национальный (РФ) временно может быть принят:**

- федеральным законом, принятым Госдумой;
- постановлением Роспотребнадзора;
- приказом МЗ РФ;
- международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ;
- постановлением правительства РФ;
- указом президента РФ;
- нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию.

**3. Продукция, соответствующая техническому регламенту Таможенного союза, маркируется знаком:**

- ЗТС;
- ЕТР;
- ЕАС;
- АСТ.

**4. На основании результатов экспертизы и экспертного заключения органом федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора для утилизации (уничтожения) пищевой продукции, не соответствующей санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, выносятся:**

- постановление;
- приказ;
- предписание.

**5. Владелец пищевой продукции должен письменно уведомить уполномоченный орган федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), вынесший предписание об уничтожении, о:**

- выбранном месте;
- назначенном времени;
- конкретном способе уничтожения.

**Задача №1**

**Задание**

Используя СанПиН 1.2.1077-01 «Гигиенические требования к хранению, применению и транспортировке пестицидов и агрохимикатов» и ГН 1.2.1323-03 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды» и «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ»:

Установить нарушения санитарных правил и нормативов при применении пестицидов.

**1.** Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда

**2.** Составить заключение по партии и обосновать возможность и пути реализации партии винограда.

**3.** Определить меры административной ответственности и укажите порядок

привлечения виновных к юридической ответственности

#### Эталон решения

При обработке виноградников пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней); нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га).

Исследованный образец винограда по своим органолептическим свойствам (налет беловато-серого цвета, химический запах интенсивностью 2 балла) и содержанию остаточных количеств карбофоса (1 мг/кг при МДУ – 0,5 мг/кг) не соответствует гигиеническим требованиям.

3. Не реализованная партия винограда в палатке снимается с реализации (составляется соответствующее предписание должностного лица). Партия винограда в натуральном виде не пригодна для целей питания. С целью снижения остаточных количеств карбофоса партия винограда может быть переработана следующим образом: поверхностный налет пестицидов должен быть смыт, в дальнейшем партию необходимо выдержать на складе в течение 3-4 недель, и после повторного анализа на содержание карбофоса (в случае снижения его остаточных количеств) переработать на стерилизованные (осветленные) соки или виноматериалы.

4. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (КоАП, Ф3 № 195 от 30.12.01) руководитель виноградарского хозяйства «Люза» и продавец (владелец) палатки несут юридическую ответственность (в виде административного штрафа). Должностным лицом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор, должны быть составлены Акты по результатам мероприятий по контролю, Предписания об устранении выявленных нарушений, Протоколы об административном правонарушении и осуществлена процедура наложения административного штрафа.

### 8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

#### 8.1 Основная и дополнительная литература

№ п/п	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
<i>Основная литература</i>		
1.	Мазаев В. Т. Коммунальная гигиена : учебник / В. Т. Мазаев, Т. Г. Шлепнина; под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. (40)	18
2.	Гигиена труда : учебник с прил. на компакт-диске / под ред. Н. Ф. Измерова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 592 с. (56)	40
3.	Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 473[2] с. (34)	18
<i>Дополнительная литература</i>		
1.	Гигиена труда медицинского персонала : учеб. пособие / И. Н. Луцевич и др. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2015 (170)	120
2.	Производственная санитария и гигиена труда : учеб. пособие	7

	/ Е. В. Глебова. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Высш. шк., 2007. - 382 с. (10)	
3.	Гигиеническая безопасность среды обитания и формирование здоровья детей и подростков / [Ю. В. Елисеева и др.]. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2016. - 161[2] с. (10)	11
4.	Рациональное и лечебное питание : учеб. пособие [для студ. леч. фак., ординаторов] / под ред. Г. Н. Шеметовой. - Изд. 3-е, стереотип. - Саратов : Изд-во Саратов. мед. ун-та, 2015. - 299[1] с. (193)	6
5.	Порядок организации и проведения экспертизы и лицензирования в сфере санитарно-эпидемиологического надзора : учеб. пособие / под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2017. - 77[30] с. (43)	29
6	Методология оценки риска для здоровья населения при воздействии ксенобиотиков в системе социально-гигиенического мониторинга [Текст] : учеб. пособие / [И. Н. Луцевич и др.] ; под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2018. - 107[1] с. (43)	37
7	Система социально-гигиенического мониторинга - структура и методология : учеб. пособие / под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Саратов. мед. ун-та, 2013 (147)	80

## 8.2.Электронные источники основной и дополнительной литературы

№ п/п	Издания
1.	Соответствующие приказы Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта» и/или его проекты
2.	Кучма В. Р. Гигиена детей и подростков [Электронный ресурс] : учебник предназначен студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов / В. Р.Кучма. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 528 с. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434987.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434987.html</a> 5
3.	Коммунальная гигиена. [Электронный ресурс] : учебник предназначен студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов /ред. В. Т.Мазаев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. : ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430217.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430217.html</a>
4.	Архангельский В. И. Гигиена. Compendium [Электронный ресурс] : учебное пособие

	предназначено студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов / В. И. Архангельский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с.: ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html</a>
5.	Мельниченко П. И. Гигиена [Электронный ресурс] : учебник / П. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 656 с. : ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html</a>
6.	Архангельский В. И. Радиационная гигиена [Электронный ресурс] : учебное пособие предназначено студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов / В. И. Архангельский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 352 с. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970408889.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970408889.html</a>
7.	Измеров, Н. Ф. Гигиена труда : учебник / Н. Ф. Измеров, В. Ф. Кириллов - 2-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с. - ISBN 978-5-9704-3691-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html</a>
8.	Производственная безопасность и профессиональное здоровье: руководство для врачей / под ред. А. Г. Хрупачева, А. А. Хадарцева. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 336 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2349.html">https://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2349.html</a> .
9	Кирюшин, В. А. Избранные вопросы гигиены и охраны окружающей среды : учебное пособие для ординаторов по направлению подготовки 32. 00. 00 "Науки о здоровье и профилактическая медицина" / сост. : В. А. Кирюшин, Т. В. Моталова - Рязань : ООП УИТТиОП, 2018. - 116 с. - ISBN --. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html</a>
10	Королев, А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html</a>
11	Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кучеренко В. З. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html</a> .

**Доступ к электронно-библиотечным системам (ЭБС), сформированным на основании прямых договоров и государственных контрактов с правообладателями на 2021-2022 гг.**

1. ЭБС «Консультант студента» ВО+ СПО <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс» Контракт №328СЛ/10-2021/469 от 30.12.2021г., срок доступа до 31.12.2022г. Свидетельство о гос. регистр. базы данных №2013621110 от 6.09.2013г.
2. ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт №633КВ/10-2021/468 от 30.12.2021г., срок доступа до 31.12.2022г. Свид-во о гос. рег. базы данных №2011620769 от 17.10.2011+ Изменение в свид-во о гос. рег. базы данных №2011620769 от 4.06.2019г.

3. ЭБС IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»  
Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022г., срок доступа до 14.07.2023г.  
Свид-во о гос. рег. базы данных №2010620708 от 30.11.2010 + Изменение в свид. о  
гос. рег. базы данных №2010620708 от 17.12.2018г.
4. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» <http://www.rucont.lib.ru>. ООО Центральный  
коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор №470 от 30.12.2021, срок доступа с  
01.01.2022 по 31.12.2022г. Свидетельство о государственной регистрации базы  
данных № 2011620249 от 31 марта 2011г.

### 8.3 Перечень периодических изданий:

Гигиена и санитария  
 Анализ рисков здоровью  
 Вестник Авиценны  
 Вестник новых медицинских технологий  
 Журнал медико-биологических исследований  
 Здоровье населения и среда обитания  
 здравоохранение Российской Федерации  
 Казанский медицинский журнал  
 Медико-биологические и социально психологические проблемы безопасности в  
 чрезвычайных ситуациях  
 Медицинская наука и образование Урала  
 Наука молодых (Erudition Juvenium)  
 Профилактическая и клиническая медицина  
 Радиационная гигиена  
 Российский медикобиологический вестник имени академика И.П. Павлова  
 Российский медицинский журнал  
 Санитарный врач  
 Саратовский научно-медицинский журнал  
 Тихоокеанский медицинский журнал  
 Вопросы питания

### 8.4. Перечень электронных образовательных, научно-образовательных ресурсов и информационно-справочных систем по учебной дисциплине «Санитарно- эпидемиологическая экспертиза»

№ п/п	Официальные инфекционного сообщества	Интернет – страница
<b>Отечественные</b>		
1.	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	<a href="http://rospotrebnadzor.ru/news">http://rospotrebnadzor.ru/news</a>
3.	Центр санитарно-эпидемиологического нормирования, гигиенической сертификации и экспертизы Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.crc.ru/">http://www.crc.ru/</a>
4.	ФБУЗ Федерального Центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора	<a href="http://www.fcgsen.ru/">http://www.fcgsen.ru/</a>
<b>Зарубежные</b>		

1.	Всемирная организация здравоохранения	<a href="http://www.who.int/ru/">www.who.int/ru/</a>
<b>Научно-образовательные медицинские порталы</b>		
1.	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
2.	Научно-образовательный медицинский портал	<a href="http://www.med-edu.ru">www.med-edu.ru</a>
3.	Всероссийская образовательная интернет-программа для врачей «Интернист»	<a href="http://www.internist.ru">www.internist.ru</a>
4.	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Научноисследовательский институт экологии человека и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина» Министерства здравоохранения РФ	<a href="http://www.sysin.ru/">http://www.sysin.ru/</a>
5.	Международный медицинский портал	<a href="http://www.univadis.ru">www.univadis.ru</a>
6.	Медицинский образовательный сайт/социальная сеть для врачей	<a href="https://vrachivmeste.ru">https://vrachivmeste.ru</a>
7.	Научная сеть SciPeople	<a href="http://www.scipeople.ru">www.scipeople.ru</a>
8.	Электронная библиотека диссертаций disserCat	<a href="http://www.dissercat.ru">www.dissercat.ru</a>
9.	Центральная Научная Медицинская библиотека (Первый МГМУ им. И.М. Сеченова)	<a href="http://www.scsmi.rssi.ru">www.scsmi.rssi.ru</a>
10.	Российская национальная библиотека (СПб)	<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>
11.	Национальная медицинская библиотека (США)	<a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov">www.ncbi.nlm.nih.gov</a>
12.	Научная электронная библиотека – электронные информационные ресурсы зарубежного издательства Elsevier	<a href="http://www.elsevier.com">www.elsevier.com</a>
13.	Модульная объектно-ориентированная обучающая среда	<a href="http://www.moodle.org">www.moodle.org</a>
14.	ФНЦГ им. Ф.Ф.Эрисмана	<a href="http://www.fferisman.ru/">http://www.fferisman.ru/</a>
15.	Научно-исследовательский институт радиационной гигиены	<a href="http://www.niirg.ru">http://www.niirg.ru</a>
16.	Научно-исследовательский институт медицины труда	<a href="http://www.niimt.ru">www.niimt.ru</a>
17.	ВАК при Минобрнауки РФ	<a href="http://vak.ed.gov.ru">vak.ed.gov.ru</a>
<b>Информационно-справочные системы</b>		
1.	Министерство здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">www.rosminzdrav.ru</a>
2.	Министерство здравоохранения Саратовской области	<a href="http://www.minzdrav.saratov.gov.ru">www.minzdrav.saratov.gov.ru</a>

#### 8.5. Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
3. Федеральный закон от 29.11.2010 №326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»
4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.08.07 Общая гигиена (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №

1135 от 27 августа 2014 г.

5. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 08.01.2015 № 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки» (зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2015, регистрационный №39438)
6. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.11.2013 №1258 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 28.01.2014 N 31136)»
7. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 №1383 "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 18.12.2015 N 40168)
8. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 30.06.2016№ 435н "Об утверждении типовой формы договора об организации практической подготовки обучающихся, заключаемого между образовательной или научной организацией и медицинской организацией либо организацией, осуществляющей производство лекарственных средств, организацией, осуществляющей производство и изготовление медицинских изделий, аптечной организацией, судебно-экспертным учреждением или иной организацией, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.08.2016 N 43353)
9. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.03.2016№ 227 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно - педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры - стажировки" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04.2016 N 41754)
10. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте 25 августа 2010, N 18247)
11. Приказом Минобрнауки России от 12 сентября 2013г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2013 N 30163)
12. Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 №1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»
13. Иные нормативные акты и нормативно-правовые документы Минобрнауки России и Минздрава России
14. Устав Университета



15. Локальные акты Университета.

**9. Информационные технологии:**

**Интернет-адрес страницы кафедры:**

**<http://sgmu.ru/university/departments/departments/kafedra-gigieny-mediko-profilakticheskogo-fakulteta/>**

**9.1. Электронно-библиотечные системы**

№ п/п	Издания
<i><b>Основные источники</b></i>	
1	Кучма В. Р. Гигиена детей и подростков [Электронный ресурс] : учебник предназначен студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов / В. Р.Кучма. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 528 с. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434987.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434987.html</a> 5
2	Коммунальная гигиена. [Электронный ресурс] : учебник предназначен студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов /ред. В. Т.Мазаев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. : ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430217.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430217.html</a>
3	Мельниченко П. И. Гигиена [Электронный ресурс] : учебник / П. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 656 с. : ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html</a>
4	Измеров, Н. Ф. Гигиена труда : учебник / Н. Ф. Измеров, В. Ф. Кириллов - 2-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с. - ISBN 978-5-9704-3691-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html</a>
<i><b>Дополнительные источники</b></i>	
1	Архангельский В. И. Гигиена. Compendium [Электронный ресурс] : учебное пособие предназначено студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов /В. И. Архангельский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с.: ил. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html</a>
2	Архангельский В. И. Радиационная гигиена [Электронный ресурс] : учебное пособие предназначено студентам, интернам, ординаторам и аспирантам медицинских вузов / В. И. Архангельский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 352 с. Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970408889.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970408889.html</a>
3	Производственная безопасность и профессиональное здоровье: руководство для врачей / под ред. А. Г. Хрупачева, А. А. Хадарцева. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 336 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2349.html">https://www.studentlibrary.ru/book/06-COS-2349.html</a> .
4	Кирюшин, В. А. Избранные вопросы гигиены и охраны окружающей среды : учебное пособие для ординаторов по направлению подготовки 32. 00. 00 "Науки о здоровье и профилактическая медицина" / сост. : В. А. Кирюшин, Т. В. Моталова - Рязань : ООП УИТТиОП, 2018. - 116 с. - ISBN --. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ryazgmu_016.html</a>
5	Королев, А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html</a>
6	Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кучеренко В. З. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. -

Режим доступа: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html>.

## 9.2. Электронные образовательные, научно-образовательные ресурсы и информационно-справочные системы по учебной дисциплине «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза».

№ п/п	Официальные инфекционного сообщества	Интернет – страница
<b>Отечественные</b>		
1.	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	<a href="http://rospotrebnadzor.ru/news">http://rospotrebnadzor.ru/news</a>
3.	Центр санитарно-эпидемиологического нормирования, гигиенической сертификации и экспертизы Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.crc.ru/">http://www.crc.ru/</a>
4.	ФБУЗ Федерального Центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора	<a href="http://www.fcgsen.ru/">http://www.fcgsen.ru/</a>
<b>Зарубежные</b>		
1.	Всемирная организация здравоохранения	<a href="http://www.who.int/ru/">www.who.int/ru/</a>
<b>Научно-образовательные медицинские порталы</b>		
1.	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
2.	Научно-образовательный медицинский портал	<a href="http://www.med-edu.ru">www.med-edu.ru</a>
3.	Всероссийская образовательная интернет-программа для врачей «Интернист»	<a href="http://www.internist.ru">www.internist.ru</a>
4.	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Научноисследовательский институт экологии человека и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина» Министерства здравоохранения РФ	<a href="http://www.sysin.ru/">http://www.sysin.ru/</a>
5.	Международный медицинский портал	<a href="http://www.univadis.ru">www.univadis.ru</a>
6.	Медицинский образовательный сайт/социальная сеть для врачей	<a href="https://vrachivmeste.ru">https://vrachivmeste.ru</a>
7.	Научная сеть SciPeople	<a href="http://www.scipeople.ru">www.scipeople.ru</a>
8.	Электронная библиотека диссертаций disserCat	<a href="http://www.dissercat.ru">www.dissercat.ru</a>
9.	Центральная Научная Медицинская библиотека (Первый МГМУ им. И.М. Сеченова)	<a href="http://www.scsmi.rssi.ru">www.scsmi.rssi.ru</a>
10.	Российская национальная библиотека (СПб)	<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>
11.	Национальная медицинская библиотека (США)	<a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov">www.ncbi.nlm.nih.gov</a>
12.	Научная электронная библиотека – электронные информационные ресурсы зарубежного издательства Elsevier	<a href="http://www.elsevier.com">www.elsevier.com</a>
13.	Модульная объектно-ориентированная обучающая среда	<a href="http://www.moodle.org">www.moodle.org</a>
14.	ФНЦГ им. Ф.Ф.Эрисмана	<a href="http://www.fferisman.ru/">http://www.fferisman.ru/</a>
15.	Научно-исследовательский институт радиационной гигиены	<a href="http://www.niirg.ru">http://www.niirg.ru</a>

16	Научно-исследовательский институт медицины труда	<a href="http://www.niimt.ru">www.niimt.ru</a>
17	ВАК при Минобрнауки РФ	<a href="http://vak.ed.gov.ru">vak.ed.gov.ru</a>
<b>Информационно-справочные системы</b>		
1.	Министерство здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">www.rosminzdrav.ru</a>
2.	Министерство здравоохранения Саратовской области	<a href="http://www.minzdrav.saratov.gov.ru">www.minzdrav.saratov.gov.ru</a>

### 9.3. Программное обеспечение:

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения</b>	<b>Реквизиты подтверждающего документа</b>
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензий 2В1Е-220211-120440-4-24077 с 2022-02-11 по 2023-02-20, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

#### **10. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины**

Разрабатываются на основании документа «Методические рекомендации по разработке и составлению учебно-методической документации по освоению дисциплины».

#### **11. Материально-техническое обеспечение**

В соответствующем приложении.

#### **12. Кадровое обеспечение**

В соответствующем приложении

#### **13. Иные учебно-методические материалы**

##### **Конспекты лекций**

**Методические разработки практических занятий для преподавателей по дисциплине.**

## 14. Разработчики

### Разработчики

№ пп	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1.	Луцевич И.Н.	Профессор, д.м.н.	Заведующий кафедрой гигиены медико-профилактического факультета	ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России
2.	Анохина Т.В.	к.м.н.	Доцент кафедры гигиены медико-профилактического факультета	ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России
3.	Каракотина И.А.		Старший преподаватель кафедры гигиены медико-профилактического факультета	ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России

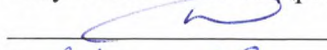



Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский университет  
имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И. Разумовского Минздрава России)

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник ОПКВК

ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И.  
Разумовского Минздрава России

 Н.В. Щуковский  
« 31 »  2022\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА»  
ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ**

*Блок 1, вариативная часть, обязательные дисциплины, Б1.В.ОД.1*

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
32.08.07 ОБЩАЯ ГИГИЕНА**

ФГОС ВО утвержден приказом 1135  
Министерства образования и науки РФ  
от 27 августа 2014 года

Квалификация  
Врач по общей гигиене  
Форма обучения  
**ОЧНАЯ**

Нормативный срок освоения ОПОП – **2 года**

**ОДОБРЕНА**

на учебно-методической конференции кафедры  
гигиены медико-профилактического факультета

Протокол от 09.08.22 г. № 10

Заведующий кафедрой:



И.Н. Луцевич

## ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п\п	Метод оценивания	Виды оценочных средств
1.	Тестирование	Комплект тестовых заданий
2.	Устный опрос	Перечень вопросов для устного опроса
3	Ситуационные задачи	Перечень ситуационных задач для устного опроса

1 . Внесение в реестр сведений о выданных санитарно-эпидемиологических заключениях на виды деятельности с источниками ионизирующих излучений осуществляют

- а) органы и учреждения роспотребнадзора\*
- б) органы и учреждения росздравнадзора
- в) администрации территорий
- г) сотрудники информационно-методического центра «экспертиза»

2 . Санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает

- а) определение и анализ факторов риска
- б) проведение экспертизы в рамках программы производственного контроля
- в) запрос регистрационных документов, анализ результатов производственного контроля
- г) проведение экспертизы представленных документов, лабораторных и инструментальных исследований, обследование объекта\*

3. Экспертиза шрифтового оформления производится на \_\_\_ страницах

- а) пяти случайно выбранных
- б) десяти характерных
- в) пяти характерн
- г) двух случайно выбранных\*

4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов учреждений для детей и подростков проводится

- а) сотрудниками фбу "центр гигиены и эпидемиологии"\*
- б) сотрудниками территориальных управлений роспотребнадзора
- в) медицинскими работниками учреждений для детей и подростков
- г) руководителями учреждений для детей и подростков



5. Государственной регистрации подлежит продукция:
- а) плодовоовощная
  - б) мясная
  - в) молочная
  - г) детского питания \*
6. Радиационному контролю подлежат изделия хозяйственно-бытового назначения (горшки цветочные, вазы) выполненные из:
- а) чугуна, алюминия, нержавеющей стали
  - б) дерева, бумаги
  - в) керамики, глины, фаянса, природного камня\*
  - г) пластмассы, силикона, стекла
7. Федеральный государственный контроль за деятельностью аккредитованных лиц осуществляется
- а) с применением критериев аккредитации
  - б) с применением менеджмента качества
  - в) с применением риск-ориентированного подхода\*
  - г) в соответствии с методикой росаккредитации
8. Пределы годового поступления (пгп), допустимые среднегодовые объемные активности (доа), среднегодовые удельные активности (дуа) относятся к классу гигиенических нормативов
- а) контрольные уровни
  - б) рекомендуемые уровни
  - в) основные пределы доз
  - г) допустимые уровни монофакторного воздействия\*
9. Специальное разрешение на право осуществления деятельности в области использования техногенных источников ионизирующих излучений (кроме медицинских) называется
- а) сертификатом соответствия (несоответствия)
  - б) регистрационным удостоверением
  - в) лицензией\*
  - г) свидетельством о регистрации
10. В эксплуатируемых жилых и общественных зданиях среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность дочерних продуктов радона и торона в воздухе жилых и

общественных помещений не должна превышать (в бк/мз)

- а) 100
- б) 150
- в) 200\*
- г) 300

11. Сборно-разборные игрушки для детей до 3 лет должны иметь детали диаметром не менее (в мм)

- а) 40
- б) 55
- в) 32\*
- г) 20

12. исчерпывающий перечень документов, необходимый для получения санитарно-эпидемиологического заключения представлен в:

- а) приказе Роспотребнадзора от 18.07.2012 № 775 «административный регламент федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по выдаче на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, оформленных в установленном порядке, санитарно-эпидемиологических заключений» \*
- б) федеральном законе № 99 от 04.05.2011 «о лицензировании отдельных видов деятельности»
- в) федеральном законе № 3-ФЗ от 09.01.1996 «о радиационной безопасности населения»
- г) постановлении правительства РФ № 278 от 02.04.2012 «о лицензировании деятельности в области использования источников ионизирующего излучения»

13. При переоформлении санитарно-эпидемиологического заключения на работу с источниками ионизирующих излучений выдается санитарно-эпидемиологическое заключение с присвоением

- а) старого номера и даты
- б) старого номера и новой даты
- в) нового номера и старой даты
- г) нового номера и даты \*

14. Согласно закону РФ № 2300-1 «о защите прав потребителей», если потребителю не была предоставлена полная и достоверная информация о сроке службы или сроке годности товара (результата работы), вред подлежит возмещению

- а) независимо от времени его причинения\*
- б) частичному после истечения этих сроков
- в) в течение 1 года после истечения этих сроков
- г) в течение 3 лет по истечению этих сроков

15. Согласно гост 17.2.3.01.86 «охрана природы. атмосфера. правила контроля качества атмосферного воздуха населенных пунктов» число стационарных постов устанавливается в зависимости от

- а) промышленного развития региона
- б) географического расположения
- в) численности населения\*
- г) климатических условий

16. Документом, устанавливающим гигиенические регламенты электрического поля на рабочих местах, является

- а) санпин 2.1.2.2645-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»
- б) гост р 12.4.185-99 «система стандартов безопасности труда»
- в) санпин 2.2.4.3359-16 «санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам неионизирующей природы на рабочих местах»
- г) санпин 2.2.4.3359-16 « санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» \*

17. Лица, незаконно занимающиеся медицинской и фармацевтической деятельностью, в соответствии с законодательством российской федерации могут привлекаться к \_\_\_\_\_ ответственности

- а) персональной
- б) материальной
- в) процессуальной
- г) уголовной \*

18. Повторное в течение года несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к сбору, накоплению, транспортированию, обработке, утилизации или обезвреживанию отходов производства и потребления влечет наложение административного штрафа на юридических лиц в размере \_\_\_\_\_ тысяч рублей

- а) от пятидесяти до ста
- б) от ста до двухсот
- в) от четырехсот тысяч до пятисот пятидесяти\*
- г) от двухсот пятидесяти до трехсот пятидесяти

19. Санитарно-эпидемиологические заключения на виды деятельности с источниками ионизирующих излучений подлежат переоформлению в случае

- а) выявления несоответствия вида его деятельности
- б) заявления руководителя предприятия о переоформлении
- в) реорганизации предприятия\*
- г) нарушения санитарно-эпидемиологических требований

20. Согласно закону рф № 2300-1 «о защите прав потребителей», если на товар (результат работы) должен быть установлен срок службы или срок годности, но он не установлен, вред подлежит возмещению

- а) независимо от времени его причинения \*
- б) в течение 3 лет по истечению этих сроков
- в) частично после истечения этих сроков
- г) в течение 1 года после истечения этих сроков

21. К документу, регламентирующему проведение контроля за соблюдением требований «холодовой цепи» при хранении и реализации иммунобиологических лекарственных препаратов, относят

- а) приказ минздравсоцразвития рф № 553н от 27.07.2010
- б) постановление правительства рф № 674 от 03.09.2010
- в) сп з.3.2.3332-16\*
- г) приказ минздравсоцразвития рф № 785 от 23.08.2010

22. Радиационному контролю подлежат изделия художественных промыслов (украшения, статуэтки, пепельницы, письменные наборы), выполненные из

- а) пластмассы, силикона, стекла
- б) дерева, бумаги
- в) чугуна, алюминия, нержавеющей стали
- г) керамики, глины, фаянса, фарфора, природного камня\*

23. Уполномоченный специалист-эксперт проводит сверку данных заявления с информацией, содержащейся в едином государственном реестре юридических лиц, в срок, не превышающий \_\_\_\_ рабочих дней со дня регистрации заявления о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения

- а) 5\*
- б) 10
- в) 3
- г) 7

24. Оценку риска для здоровья при формировании программ социально- гигиенического мониторинга проводят для обоснования

- а) периодичности отбора проб факторов среды обитания\*
- б) границ территории для контроля факторов среды обитания
- в) перечня источников неблагоприятного воздействия факторов среды обитания
- г) численности населения под воздействием факторов среды обитания

25. Концентрирование воды для проведения предварительной оценки качества радиационной безопасности питьевой воды проводится методом

- а) фильтрации
- б) упаривания\*
- в) коагуляции
- г) озонирования

26. Информация, относящаяся к осуществлению лицензируемой деятельности, размещается на официальном сайте лицензирующего органа в информационно-телекоммуникационной сети интернет и (или) на информационных стендах в помещениях лицензирующего органа в течение \_\_\_\_\_ дней со дня вступления в законную силу решения суда об аннулировании лицензии

- а) 7
- б) 14
- в) 10\*
- г) 30

27. санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает

- а) определение и анализ факторов риска
- б) проведение экспертизы в рамках программы производственного контроля
- в) запрос регистрационных документов, анализ результатов производственного контроля
- г) проведение экспертизы представленных документов, лабораторных и инструментальных исследований, обследование объекта\*

28. Оценку риска для здоровья при формировании программ социально- гигиенического мониторинга проводят для корректировки

- а) источников неблагоприятного воздействия факторов среды обитания
- б) перечня контролируемых показателей\*
- в) численности населения под воздействием факторов среды обитания
- г) границ территории для контроля факторов среды обитания

29. Величина, используемая как мера риска возникновения отдаленных последствий облучения всего тела человека и отдельных его органов и тканей с учетом их

- а) экспозиционной
- б) эквивалентной
- в) поглощенной
- г) эффективной\*

30. Диапазон частот при измерении локальной вибрации колеблется в пределах (в гц)

- а) 7,6 -2000
- б) 6,5-1000
- в) 2,5-1000
- г) 5.6-1400\*

### **Перечень вопросов для устного опроса**

1. Производственный микроклимат: понятие, его виды. Характеристика основных параметров (температура, влажность, скорость движения воздуха, инфракрасное излучение), методы их оценки.
2. Инфракрасное излучение: его источники на производстве. Законы излучения, их гигиеническое значение. Особенности микроклимата при разных видах работы в закрытых помещениях и на открытом воздухе. Горячие и холодные цеха.
3. Влияние отдельных параметров микроклимата на теплообмен человека (физическая и химическая терморегуляция). Биологическое действие основных параметров микроклимата на организм человека и его работоспособность. Адаптация и акклиматизация.
4. Характер заболеваемости рабочих при выполнении трудовой деятельности в условиях неблагоприятного микроклимата (нагревающий, охлаждающий). Профессиональные болезни.
5. Гигиенические принципы нормирования производственного микроклимата.
6. Повышенное давление. Виды работ, связанные с повышенным давлением. Условия работы и факторы вредности при кессонных и водолазных работах, при обслуживании шельфовых установок (при добыче полезных ископаемых). Особенности труда медицинского персонала в условиях гипербарической оксигенации.
7. Пониженное давление. Основные виды работ, связанные с пониженным атмосферным давлением. Физиологическое состояние человека в условиях разреженного воздуха. Компенсаторные реакции организма.
8. Пыль как гигиеническая и производственная проблема. Производства и операции, характеризующиеся пылеобразованием. Источники и способы образования пыли. Классификация пыли.
9. Аэрозоли дезинтеграции и конденсации. Физические и химические свойства пыли и их гигиеническая оценка. Понятие о радиоактивных аэрозолях.
10. Методы исследования запыленности воздуха в производственных условиях и показания к их применению. Кинетика пыли в организме.
11. Организация лабораторно-производственного и санитарно-лабораторного контроля за качеством питьевой воды.
12. Принципы гигиенического нормирования вредных веществ в воде водных объектов.
13. Понятие о предельно допустимой концентрации (ПДК) и лимитирующем признаке вредности.

14. Гигиеническое нормирование при совместном присутствии нескольких химических веществ и с учетом трансформации их в водной среде.
15. Закон РФ "Об охране окружающей природной среды". СанПиНы "Гигиенические требования к охране поверхностных вод" и "Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения".
16. Методика определения допустимости сброса сточных вод в водные объекты при предупредительном и текущем санитарном надзоре.
17. Система мероприятий по охране водных объектов от загрязнения. Значение технологических мероприятий по уменьшению промышленного загрязнения водных объектов.
18. Источники загрязнения атмосферного воздуха населенных мест, их сравнительная характеристика. Предприятия энергетики, химической промышленности, строительной индустрии.
19. Трансформация химических веществ в атмосферном воздухе. Техногенные извращения геохимических циклов (C, N, S). Влияние загрязнения атмосферного воздуха на здоровье населения. Непосредственное и косвенное воздействие на организм.
20. Методика изучения влияния атмосферного воздуха на здоровье населения и условия жизни населения. Принципы и методы гигиенического нормирования вредных веществ в атмосферном воздухе. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Законодательство по санитарной охране атмосферного воздуха.
21. Понятие о почве населенных мест. Факторы почвообразования, гигиеническое значение антропогенного фактора. Гигиенический критерий загрязнения почвы. Основные источники загрязнения почвы населенных мест. Природные и техногенные биогеохимические провинции. Роль почвы в распространении инфекционных заболеваний и инвазий.
22. Теоретические основы и методика гигиенического нормирования экзогенных химических веществ в почве, понятие о предельно допустимых концентрациях и предельно допустимых уровнях внесения химических веществ в почву и их безопасных остаточных количествах.
23. Методы обезвреживания и утилизации жидких и твердых бытовых и отходов в условиях сельской местности. Обезвреживание промышленных отходов. Санитарно-эпидемиологический надзор в области охраны почвы. Методика оценки гигиенической эффективности мероприятий в области санитарной охраны почвы.
24. Искусственная среда обитания человека как биологический и социальный фактор; ее эволюция. Виды жилищ. Система факторов среды обитания в жилище. Подсистемы: микроклимат, воздушная и световая среда, акустический фактор, электромагнитное излучение.
25. Гигиеническая оценка и нормирование микроклиматических факторов в жилище: температура воздуха, температуры ограждающих поверхностей, влажности и скорости движения воздуха. Микроклиматический и световой режим в различных климатических районах.

26. Гигиеническое нормирование естественного и искусственного освещения жилых помещений.
27. Строительные материалы и конструкции в жилищном строительстве, гигиеническая оценка.
28. Гигиенические основы проектирования и строительства зданий лечебно-профилактических учреждений. Выбор участка, планировка и застройка больничной усадьбы. Внутренняя планировка и санитарно-техническое оборудование амбулаторных и стационарных соматических учреждений.
29. Специальные санитарные требования к планировке инфекционных отделений и их санитарно-техническому оборудованию. Гигиенические требования к обезвреживанию твердых отходов и сточных вод инфекционных больниц.
30. Гигиенические требования к планировке, санитарно-техническому оборудованию и режиму эксплуатации бань, парикмахерских и косметических кабинетов. Мероприятия по предупреждению кожных и других заболеваний.

#### **Методика оценивания результатов устного опроса на практических и семинарских занятиях**

Ответ оценивается на «отлично», если ординатор:

- дает полный, исчерпывающий и аргументированный ответ на заданный вопрос, а также на дополнительные вопросы;
- ответ на вопрос(ы) отличается логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов;
- демонстрирует знание источников (нормативно-правовых актов, литературы, понятийного аппарата) и умение пользоваться ими при ответе.

Ответ оценивается на «хорошо», если ординатор:

- дает полный, исчерпывающий и аргументированный ответ на заданный вопрос, а также на дополнительные вопросы;
- ответ на вопрос(ы) отличается логической последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях.

Ответ оценивается на «удовлетворительно», если ординатор:

1. дает неполный и слабо аргументированный ответ на заданный вопрос, дополнительные вопросы, что демонстрирует лишь общее представление и элементарное понимание ординатором существа поставленного вопроса(ов), понятийного аппарата и обязательной литературы.

Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ординатор:

2. демонстрирует незнание и непонимание поставленного вопроса, а также дополнительных вопросов.

#### **Перечень ситуационных задач для устного опроса**



## ЗАДАЧА 1.

В лабораторию ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» г. М. доставлены образцы винограда одной партии, изъятые специалистами, уполномоченными осуществлять госсанэпиднадзор, из палатки мелкокорозничной торговой сети г. М. и со склада готовой продукции виноградарского хозяйства «Лоза» (в 20 км от г. М.) в порядке внеплановой санитарно-эпидемиологической экспертизы, инициированной жалобой потребителей. Жалоба поступила от покупателя, приобретшего виноград в палатке мелкокорозничной торговой сети г. М. Потребитель жаловался на наличие постороннего запаха и неприятного привкуса у купленного винограда.

При изучении сопроводительной документации на партию винограда, обнаруженного в палатке, установлено: ягоды завезены со склада готовой продукции виноградарского хозяйства «Лоза». Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции требованиям безопасности, отсутствуют. При осмотре партии обнаружено: на поверхности ягод имеется налет беловато-серого цвета, средняя интенсивность постороннего (химического) запаха составляет 2 балла.

При осуществлении мероприятий по контролю в виноградарском хозяйстве установлено (по журналу учета применения пестицидов): виноградники были обработаны трехкратно пестицидом карбофос – последний раз в период вегетации за 5 дней до снятия урожая. Расход препарата составил 1,5 кг/га.

При лабораторных исследованиях установлено: остаточные количества карбофоса в винограде составляют 1 мг/кг.

### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы, необходимо установить нарушения санитарных правил и нормативов при применении пестицидов.

1. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда
2. Составить заключение по партии и обосновать возможность и пути реализации партии винограда.
3. Определить меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности

## ЗАДАЧА 2

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8°C. Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре +15°C.

Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии молока пастеризованного 3,2% жирности, в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам.

### Протокол исследования проб пищевых продуктов

от «16» сентября 2020 г.

Наименование объекта, адрес Молокозавод №3, ул. Петрова, д. 6

Наименование пробы Молоко паст.3,2% жирности в потреб. таре количество 1 л

Время отбора 10 час 16.09.20 величина партии 500 л

### Результаты исследования

Наименование показателей, ингредиентов и др.	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения	НТД на методы исследования
КМАФА нМ	$2 \cdot 10^5$	КО/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП	0,01	см <sup>3</sup>	ГОСТ 30518-97

### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока.

2. Определить возможные причины потери качества молока (по приведенным данным и предположительно). Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### ЗАДАЧА 3

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой машиностроительного завода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и зав. производством.

Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах.

В охлаждаемой камере гастрономических товаров на металлических стеллажах хранятся колбасы, рыбные кулинарные изделия, сыры, масло сливочное.

Сухие продукты складываются в специальном сухом проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу. Здесь же в шкафах хранится хлеб.

Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу. Здесь же находятся бочки с соленьями, фрукты и зелень.

Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами. Весь инвентарь и оборудование промаркированы.

Мороженое мясо дефростируется на столах в мясном цехе мелкими кусками, полутуши – в специальных ваннах.

Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их тепловой кулинарной обработки хранятся в течение 2-4 часов в лотках при комнатной температуре.

Для изготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности, разбирают, отделяют кости. Мясо мелко рубят, заливают бульоном и разливают в формы до остывания, затем помещают в холодильный шкаф.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Определить и обосновать с гигиенической позиции критические контрольные точки при изготовлении и реализации пищевых продуктов в организациях общественного питания.
2. Установить нарушения санитарных правил на предприятии общественного

питания. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

#### ЗАДАЧА 4

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование рыбокомбината.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: территория рыбокомбината ограждена забором из железобетонных плит. Санитарно-защитная зона выдерживается.

Мощность завода составляет 70 т продукции в сутки. Количество работающих на комбинате – 960 человек.

Территория комбината заасфальтирована, озеленено около 25%.

Мусоросборники ежедневно очищаются.

Производственные цехи и подсобные помещения следующие: рыбопосольный, кулинарный, копильный, жировитаминный, холодильник, тарный.

В рыбопосольном цехе посол рыбы производится мокрым способом в металлических чанах. В момент обследования в цехе соленая рыба уложена на полу. Оставшийся в чанах тузлук имел затхлый запах. Стенки чанов плохо обезжирены. Заключение лаборатории о качестве повторно используемого тузлука не представлены. У рабочих, производящих посол рыбы и ее выгрузку из чанов, отсутствуют перчатки и специальная обувь.

Копильный цех имеет помещения для приготовления солевого раствора (тузлучная); подготовки копильной жидкости; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; упаковочную готовой продукции с холодильником для временного хранения готовой продукции; моечные помещения для санитарной обработки, сушки и хранения оборотной тары; помещения для хранения топлива, опилок, упаковочных материалов.

Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляется через грузовой лифт.

Одна из трех копильных камер не оснащена контрольно-измерительными приборами.

Санитарная обработка инвентаря и тары для сырья и готовой продукции производится в общей моечной.

Готовая продукция (рыба горячего и холодного копчения) до реализации хранится при температуре +10° С.

Кулинарное производство рыбокомбината включает производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и технологического оборудования исключает перекрест готовой продукции и сырья.

В момент проверки отмечено: очистка овощей (моркови и лука) производится в помещении для приготовления заливных блюд, на производственных столах – кассеты с необработанными яйцами.

Бульон для заливных блюд готовится в начале смены и хранится в холодильнике, используется по мере надобности. Студень после закладки всех компонентов доводится до кипения и разливается в простерилизованные противни.

Температура обжарки рыбы, выпечки кулинарных изделий документально не регистрируется.

#### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Установить нарушения санитарных правил на рыбокомбинате. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

2. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности

#### ЗАДАЧА 5

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование аграрного хозяйства «Маяк», с целью контроля за соблюдением санитарных правил при хранении и применении пестицидов.

На основании п.4 статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью установления безопасности пищевых продуктов, назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза сельхозпродукции на содержание пестицидов.

Проведение экспертизы поручено химической лаборатории ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Пестициды хранятся в специальном складском помещении в упаковках заводского типа, целостность трех из них нарушена (на полу рассыпаны пестициды).

В момент обследования пестициды отпускались работником по уборке территории хозяйства, т.к. ответственный за хранение и выдачу пестицидов кладовщик проводил инвентаризацию.

Приходно-расходный журнал учета пестицидов на момент проверки отсутствовал и был представлен к концу рабочего дня. Ведение журнала не соответствует утвержденной форме.

В помещении склада рядом с пестицидами хранятся комплекты спецодежды, запас средств индивидуальной защиты персонала отсутствует.

По информации главного агронома АПК за 7 дней до снятия урожая томаты обрабатывались хлорофосом.

В документации на партию незрелых томатов, направляемых в магазины г. Москвы, не указаны название примененного пестицида, дата последней обработки и способ обработки.

В присутствии администрации АПК «Маяк» произведен отбор образцов (проб): незрелые томаты, в количестве установленном государственным стандартом и оформлен акт отбора образцов (проб).

Партия томатов в количестве 950 кг до получения результатов определения остаточных количеств пестицидов задержана. Склад готовой продукции опечатан.

Результаты исследования проб пищевых продуктов

Незрелые томаты – Хлорофос – 0,2 мг/кг

### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Проанализировать результаты мероприятий по контролю и экспертизы сельхозпродукции: установить имеющиеся нарушения санитарного законодательства и возможные отрицательные последствия (в отношении работников АПК и потребителей сельхозпродукции).

2. Обосновать возможные пути реализации партии томатов и составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 6

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно–

эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода.

### Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8°C. Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре +15°C.

Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии молока пастеризованного 3,2% жирности, в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам.

Протокол исследования проб пищевых продуктов

от «16» сентября 2020 г.

Наименование объекта, адрес Молокозавод №3, ул. Петрова, д. 6

Наименование пробы Молоко паст.3,2% жирности в потреб. таре количество 1 л

Время отбора 10 час 16.09.20 величина партии 500 л

Результаты исследования

Наименование показателей, ингредиентов и др.	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения	НТД на методы исследования
КМАФА нМ	$2 \cdot 10^5$	КО Е/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП	0,01	см <sup>3</sup>	ГОСТ 30518-97

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

4. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока.

5. Определить возможные причины потери качества молока (по приведенным данным и предположительно). Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

6. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

## ЗАДАЧА 7

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой машиностроительного завода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и зав. производством.

Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах.

В охлаждаемой камере гастрономических товаров на металлических стеллажах хранятся колбасы, рыбные кулинарные изделия, сыры, масло сливочное.

Сухие продукты складированы в специальном сухом проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу. Здесь же в шкафах хранится хлеб.

Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу. Здесь же находятся бочки с соленьями, фрукты и зелень.

Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами. Весь инвентарь и оборудование промаркированы.

Мороженое мясо дефростируется на столах в мясном цехе мелкими кусками, полутуши – в специальных ваннах.

Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их тепловой кулинарной обработки хранятся в течение 2-4 часов в лотках при комнатной температуре.

Для изготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности, разбирают, отделяют кости. Мясо мелко рубят, заливают бульоном и разливают в формы до остывания, затем помещают в холодильный шкаф.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

4. Определить и обосновать с гигиенической позиции критические контрольные точки при изготовлении и реализации пищевых продуктов в организациях общественного



питания.

5. Установить нарушения санитарных правил на предприятии общественного питания. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

6. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### **ЗАДАЧА 8**

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование рыбокомбината.

#### **Акт по результатам мероприятий по контролю**

(выписка)

Установлено: территория рыбокомбината ограждена забором из железобетонных плит. Санитарно-защитная зона выдерживается.

Мощность завода составляет 70 т продукции в сутки. Количество работающих на комбинате – 960 человек.

Территория комбината заасфальтирована, озеленено около 25%.

Мусоросборники ежедневно очищаются.

Производственные цехи и подсобные помещения следующие: рыбопосольный, кулинарный, копильный, жировитаминный, холодильник, тарный.

В рыбопосольном цехе посол рыбы производится мокрым способом в металлических чанах. В момент обследования в цехе соленая рыба уложена на полу. Оставшийся в чанах тузлук имел затхлый запах. Стенки чанов плохо обезжирены. Заключение лаборатории о качестве повторно используемого тузлука не представлены. У рабочих, производящих посол рыбы и ее выгрузку из чанов, отсутствуют перчатки и специальная обувь.

Копильный цех имеет помещения для приготовления солевого раствора (тузлучная); подготовки копильной жидкости; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; упаковочную готовой продукции с холодильником для временного хранения готовой продукции; моечные помещения для санитарной обработки, сушки и хранения оборотной тары; помещения для хранения топлива, опилок, упаковочных материалов.

Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляется через грузовой лифт.

Одна из трех коптильных камер не оснащена контрольно-измерительными приборами.

Санитарная обработка инвентаря и тары для сырья и готовой продукции производится в общей моечной.

Готовая продукция (рыба горячего и холодного копчения) до реализации хранится при температуре +10° С.

Кулинарное производство рыбокомбината включает производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и технологического оборудования исключает перекрест готовой продукции и сырья.

В момент проверки отмечено: очистка овощей (моркови и лука) производится в помещении для приготовления заливных блюд, на производственных столах – кассеты с необработанными яйцами.

Бульон для заливных блюд готовится в начале смены и хранится в холодильнике, используется по мере надобности. Студень после закладки всех компонентов доводится до кипения и разливается в простерилизованные противни.

Температура обжарки рыбы, выпечки кулинарных изделий документально не регистрируется.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Установить нарушения санитарных правил на рыбокомбинате. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

2. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности

## **ЗАДАЧА 9**

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование аграрного хозяйства «Маяк», с целью контроля за соблюдением санитарных правил при хранении и применении пестицидов.

На основании п.4 статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью установления безопасности пищевых продуктов, назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза сельхозпродукции на содержание пестицидов.

Проведение экспертизы поручено химической лаборатории ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

## Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Пестициды хранятся в специальном складском помещении в упаковках заводского типа, целостность трех из них нарушена (на полу рассыпаны пестициды).

В момент обследования пестициды отпускались работником по уборке территории хозяйства, т.к. ответственный за хранение и выдачу пестицидов кладовщик проводил инвентаризацию.

Приходно-расходный журнал учета пестицидов на момент проверки отсутствовал и был представлен к концу рабочего дня. Ведение журнала не соответствует утвержденной форме.

В помещении склада рядом с пестицидами хранятся комплекты спецодежды, запас средств индивидуальной защиты персонала отсутствует.

По информации главного агронома АПК за 7 дней до снятия урожая томаты обрабатывались хлорофосом.

В документации на партию незрелых томатов, направляемых в магазины г. Москвы, не указаны название примененного пестицида, дата последней обработки и способ обработки.

В присутствии администрации АПК «Маяк» произведен отбор образцов (проб): незрелые томаты, в количестве установленном государственным стандартом и оформлен акт отбора образцов (проб).

Партия томатов в количестве 950 кг до получения результатов определения остаточных количеств пестицидов задержана. Склад готовой продукции опечатан.

Результаты исследования проб пищевых продуктов

Незрелые томаты – Хлорофос – 0,2 мг/кг

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Проанализировать результаты мероприятий по контролю и экспертизы сельхозпродукции: установить имеющиеся нарушения санитарного законодательства и возможные отрицательные последствия (в отношении работников АПК и потребителей сельхозпродукции).
2. Обосновать возможные пути реализации партии томатов и составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

## ЗАДАЧА 10

В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов было проведено плановое обследование условий труда шлифовщиц по обработке изделий из хрусталя.

Результаты планового обследования условий труда

шлифовщиц по обработке изделий из хрусталя

Обработка изделий из хрусталя производится на алмазных шлифовальных кругах.

При обработке изделий величина одномоментного усилия рук составляет 50 Н. Работа по степени тяжести относится к категории средней – II а.

Параметры микроклимата на рабочих местах зимой составляют: температура воздуха 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 47%, скорость движения воздуха 0,7 м/с.

Среднесменная концентрация пыли стекла (силикатсодержащие пыли) на рабочем месте шлифовщицы 17,3 мг/м<sup>3</sup>.

Все шлифовальные круги оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочих проёмах кожухов равна 0,5 м/с (рекомендуемая скорость удаляемого воздуха 2,0 м/с).

Рабочие в течение 8 часов подвергаются действию шума и вибрации.

Результаты измерений уровней шума и виброскорости, передаваемой на руки, представлены в таблицах.

Уровни звукового давления на рабочем месте шлифовщиц, дБА

(средние данные из трех измерений)

Место измерения	Среднегеометрические частоты октавных полос,									Эквивалентн.
	1,5	3	25	50	100	200	400	800	1600	
У шлифовально-го станка	6	8	3	4	0	0	9	9	5	83

Среднеквадратичные уровни виброскорости,

передаваемые на руки при нанесении грани на изделия из хрусталя (по оси Z), дБА

Место измер	Октавные полосы частот, Гц								Эквивал. коррект. уровень виброскорости, дБ
	5	10	25	50	100	200	500	1000	
Издел	97	1	9	1	1	1	1	1	114

Место	Октавные полосы частот, Гц						Эквивал.
ие		06	7	07	12	00	

Обеденный перерыв – 30 минут. Других регламентированных перерывов не предусмотрено.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать гигиеническую оценку условий труда на данном участке.
2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.
3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### ЗАДАЧА 11

Специалистом Роспотребнадзора совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра на дробильном участке горно-обогатительного комбината.

Материалы периодического медицинского осмотра рабочих

дробильного участка горно-обогатительного комбината

Рабочие, подвергающиеся воздействию свинца, осмотрены терапевтом и невропатологом. Сделаны анализы крови (гемоглобин, эритроциты, ретикулоциты, лейкоциты, СОЭ), мочи (содержание копропорфирина) и рентгенография грудной клетки.

Предыдущий медосмотр был проведен 2 года назад.

У рабочего В., 36 лет, аппаратчика со стажем работы в цехе 8 лет обнаружены признаки свинцового заболевания. Жалобы на слабость, быструю утомляемость, раздражительность, боль в затылочной области, плохой сон, сниженный аппетит, потливость. Объективно: свинцовая кайма, землисто-серый цвет лица с легкой желтушностью, пульс – 65, АД – 160/100 мм рт. ст. красный дермографизм, повышение сухожильных рефлексов, тремор пальцев рук. По данным лабораторных исследований крови: гемоглобин – 110 г/л, эритроц. – 3 млн., эритроц. с базофильной зернистостью –  $4 \cdot 10^9$  (N – до  $1 \cdot 10^9$ ), ретикулоциты – 25 % (N – 2-12 %), лейкоциты – 5000, СОЭ – 10 мм/ч. Результаты анализа мочи: копропорфирин – 520 ммоль/1 г креатинина (N – до 120 ммоль/1 г креатинина).

На участке производится дробление, размол и сортировка свинцового концентрата, содержащего до 50-60% свинца. Дробилки, интеграторы, размолочные мельницы негерметичны. Передача концентрата осуществляется с помощью открытого ленточного транспортера, оборудованного местной вытяжной вентиляцией. Максимальная розовая

концентрация пыли на рабочих местах достигает 3,7 мг/м<sup>3</sup>. Рабочие обеспечены респираторами «Лепесток», однако пользуются ими нерегулярно. Общий уровень шума составляет 85 дБА.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать гигиеническую характеристику условий труда.
2. Провести анализ данных медицинского осмотра.
3. Установить причинно-следственную связь между условиями труда и состоянием здоровья рабочего.
4. Предложить мероприятия по оптимизации трудовой деятельности на указанном участке и обосновать рекомендации по социальной реабилитации выявленных больных.
5. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

## ЗАДАЧА 12

Специалистом Роспотребнадзора совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра сушильщиков мебельной фабрики.

Материалы периодического медицинского обследования и условий труда работающих

При проведении периодического медицинского осмотра 60 сушильщиков было выявлено, что у 40 чел. отмечаются жалобы на повышенную потливость, плохой сон, быструю утомляемость, «колющие» боли в области сердца, не связанные с физической нагрузкой. Объективно – у 20 чел. (стаж работы 10 лет, возраст 36-40 лет) выявлены астено-вегетативный и вегетососудистый (по гипотоническому типу) синдромы.

При изучении условий труда было установлено, что на фабрике широко используется высокочастотный нагрев древесины с целью ускорения ее сушки.

Эти процессы осуществляются на установках УВЧ (частотный диапазон 35 МГц). Генератор, питающий конденсатор, находится в прилегающем к камере помещении, где оператор следит за работой сушильной камеры. Отдельные элементы генератора и смотровые окна камеры не экранированы.

Температура воздуха в зимний период – 28,3<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха – 81%. Категория работ по тяжести – II а.

Результаты измерения интенсивности ЭМИ представлены в таблице.

Электрическая экспозиция ЭМП (Е) в сушильном цехе

(средние величины замеров на уровне 0,5, 1 и 1,5 м от пола, соответственно)

Места замеров: пульт управления камерами сушки	ЭЭ Е, (В/м) <sup>2</sup> · ч
У камеры А	900,0
У камеры Б	950,0
У камеры В	900,0

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Оценить условия труда и состояние здоровья сушильщиков мебельной фабрики.
2. Предложить мероприятия по оздоровлению условий труда.
3. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно–эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 13

По распоряжению Главного государственного санитарного врача о проведении плановых мероприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов специалистом Роспотребнадзора обследован цех ферментации завода белково-витаминных концентратов.

Результаты санитарно-эпидемиологического обследования условий труда

в цехе ферментации завода белково-витаминного концентрата

Оператор цеха ферментации осуществляет наблюдение за ходом технологического процесса, выполняет слив культуральной жидкости, вручную проводит очистку трубопроводов аппарата и др.

Содержания в воздушной среде микроорганизмов-продуцентов (дрожжеподобные грибы рода *Candida scotti*) достигало 1050 кл/м<sup>3</sup>. Обсемененность рабочих поверхностей представлена в таблице 1.

Таблица 1.

Обсемененность поверхностей в цехе ферментации (кл/см<sup>2</sup>)

Исследуемая поверхность	До рабочей смены	После рабочей смены
Ферментер	26 000	32 300
Кожа рук	1800	24 100

Спецодежда (х/б)	1900	28 000
------------------	------	--------

В состав микрофлоры входят грибы-продуценты, патогенные стафилококки, слизистые плесневые грибы.

Температура воздуха в летний период достигает 32<sup>0</sup>С, относительная влажность – 88%, скорость движения воздуха – 0,3 м/с.

Эквивалентный уровень шума – 80-90 дБА (ПДУ – 80 дБА).

В цехе имеется общеобменная вытяжная и приточная вентиляция.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать санитарно-гигиеническую оценку условий труда. Предложить мероприятия по оптимизации условий труда в цехе.
2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

#### ЗАДАЧА 14

В Управление Роспотребнадзора поступило заявление работников резального участка типографии на неудовлетворительные условия труда. В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача специалистом Роспотребнадзора проведены внеплановые мероприятия по контролю за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Результаты санитарно-эпидемиологического обследования условий труда резальщиков бумаги

При изучении трудовой деятельности резальщиков бумаги было выявлено, что в их обязанности входит подноска пачек бумаги на резальный станок, включение его с помощью педали и складирование разрезанных листов на стеллажи.

Работа, совершаемая за смену при перемещении груза (расстояние перемещения – 4 м), составляет 28 000 кг·м. Одноразовая величина поднимаемого и перемещаемого вручную груза достигает 32 кг. Суммарная масса груза, перемещаемая с пола в течение часа – 500 кг.

Трудовая деятельность резальщика осуществляется в позе стоя, наклоны корпуса более 30<sup>0</sup> – 250 раз в течение рабочего дня, при этом периодическое, до 45% времени смены, нахождение в неудобной позе. Работа осуществляется в 3 смены по 8 часов каждая. Регламентированные перерывы не предусмотрены.

Работа резальщика требует повышенного внимания и напряжения зрения (в течение 60% от времени смены). Искусственное освещение общее, равномерное. Наименьший размер объекта различения – 0,8 мм. Фон – светлый, контраст – малый. Уровни



освещенности рабочих мест составляют от 150 до 200 лк.

Эквивалентный уровень звука – 85 дБА (ПДУ – 80 дБА). Эквивалентное корректированное значение виброскорости пола цеха от технологического оборудования – 94 дБА.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать оценку условий труда резальщика и их классификацию по степени вредности и опасности.
2. Предложить оздоровительные мероприятия.
2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 15

В Управление Роспотребнадзора поступила жалоба рабочих доменного цеха металлургического завода на неудовлетворительные условия труда. В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача специалистом Роспотребнадзора проведены внеплановые мероприятия по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на заводе.

Выписка из акта по результатам мероприятий по контролю

Технологический процесс сводится к получению в доменных печах при температуре до 1800<sup>0</sup>С чугуна из железной руды. Сырьем служит железорудный агломерат (спекшаяся руда), каменноугольный кокс и легирующие добавки. Выпускаемый из доменных печей жидкий чугун по системе открытых желобов заполняет ковши, откуда разливается в изложницы.

На рабочих местах доменщиков и их подручных параметры микроклимата летом достигали следующих величин: температура воздуха – 36,0<sup>0</sup>С, относительная влажность – 57%, скорость движения воздуха – 2,5 м/с, интенсивность инфракрасного излучения – 1800 Вт/м<sup>2</sup> (площадь открытых поверхностей кожи – 15%). Работа относится к III категории тяжести.

Кроме этого, в зоне дыхания работающих обнаружены многокомпонентные газы с содержанием бензпирена – 0,05 мг/м<sup>3</sup>, азота оксидов – 2 мг/м<sup>3</sup>, углерода оксида – 45 мг/м<sup>3</sup>, железа оксидов – 8 мг/м<sup>3</sup>.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Оценить условия труда в доменном цехе. Предложить мероприятия по оздоровлению трудовой деятельности рабочих.

2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.



Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский университет  
имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И. Разумовского Минздрава России)

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник ОПКВК

ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И.  
Разумовского Минздрава России

\_\_\_\_\_ Н.В. Щуковский  
« 31 » \_\_\_\_\_ 2022\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА»  
ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ**

*Блок 1, вариативная часть, обязательные дисциплины, Б1.В.ОД.1*

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
32.08.07 ОБЩАЯ ГИГИЕНА**

ФГОС ВО утвержден приказом 1135  
Министерства образования и науки РФ  
от 27 августа 2014 года

Квалификация  
Врач по общей гигиене  
Форма обучения  
**ОЧНАЯ**

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года

**ОДОБРЕНА**

на учебно-методической конференции кафедры  
гигиены медико-профилактического факультета

Протокол от 09.06.22 г. № 10

Заведующий кафедрой:

И.Н. Луцевич И.Н. Луцевич

## ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОРДИНАТОРОВ

№ п\п	Метод оценивания	Виды оценочных средств
1.	Тестирование	Комплект тестовых заданий
2.	Устный опрос	Перечень вопросов для устного опроса
3	Ситуационные задачи	Перечень ситуационных задач для устного опроса

1 . Внесение в реестр сведений о выданных санитарно-эпидемиологических заключениях на виды деятельности с источниками ионизирующих излучений осуществляют

- а) органы и учреждения роспотребнадзора\*
- б) органы и учреждения росздравнадзора
- в) администрации территорий
- г) сотрудники информационно-методического центра «экспертиза»

2 . Санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает

- а) определение и анализ факторов риска
- б) проведение экспертизы в рамках программы производственного контроля
- в) запрос регистрационных документов, анализ результатов производственного контроля
- г) проведение экспертизы представленных документов, лабораторных и инструментальных исследований, обследование объекта\*

3. Экспертиза шрифтового оформления производится на \_\_\_ страницах

- а) пяти случайно выбранных
- б) десяти характерных
- в) пяти характерн
- г) двух случайно выбранных\*

4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов учреждений для детей и подростков проводится

- а) сотрудниками фбу "центр гигиены и эпидемиологии"\*
- б) сотрудниками территориальных управлений роспотребнадзора
- в) медицинскими работниками учреждений для детей и подростков
- г) руководителями учреждений для детей и подростков

5. Государственной регистрации подлежит продукция:

- а) плодовоовощная
- б) мясная
- в) молочная
- г) детского питания \*

6. Радиационному контролю подлежат изделия хозяйственно-бытового назначения (горшки цветочные, вазы) выполненные из:

- а) чугуна, алюминия, нержавеющей стали
- б) дерева, бумаги
- в) керамики, глины, фаянса, природного камня\*
- г) пластмассы, силикона, стекла

7. Федеральный государственный контроль за деятельностью аккредитованных лиц осуществляется

- а) с применением критериев аккредитации
- б) с применением менеджмента качества
- в) с применением риск-ориентированного подхода\*
- г) в соответствии с методикой росаккредитации

8. Пределы годового поступления (пгп), допустимые среднегодовые объемные активности (доа), среднегодовые удельные активности (дуа) относятся к классу гигиенических нормативов

- а) контрольные уровни
- б) рекомендуемые уровни
- в) основные пределы доз
- г) допустимые уровни монофакторного воздействия\*

9. Специальное разрешение на право осуществления деятельности в области использования техногенных источников ионизирующих излучений (кроме медицинских) называется

- а) сертификатом соответствия (несоответствия)
- б) регистрационным удостоверением
- в) лицензией\*
- г) свидетельством о регистрации

10. В эксплуатируемых жилых и общественных зданиях среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность дочерних продуктов радона и торона в воздухе жилых и

общественных помещений не должна превышать (в бк/мз)

- а) 100
- б) 150
- в) 200\*
- г) 300

11. Сборно-разборные игрушки для детей до 3 лет должны иметь детали диаметром не менее (в мм)

- а) 40
- б) 55
- в) 32\*
- г) 20

12. исчерпывающий перечень документов, необходимый для получения санитарно-эпидемиологического заключения представлен в:

- а) приказе Роспотребнадзора от 18.07.2012 № 775 «административный регламент федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по выдаче на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, оформленных в установленном порядке, санитарно-эпидемиологических заключений» \*
- б) федеральном законе № 99 от 04.05.2011 «о лицензировании отдельных видов деятельности»
- в) федеральном законе № 3-ФЗ от 09.01.1996 «о радиационной безопасности населения»
- г) постановлении правительства РФ № 278 от 02.04.2012 «о лицензировании деятельности в области использования источников ионизирующего излучения»

13. При переоформлении санитарно-эпидемиологического заключения на работу с источниками ионизирующих излучений выдается санитарно-эпидемиологическое заключение с присвоением

- а) старого номера и даты
- б) старого номера и новой даты
- в) нового номера и старой даты
- г) нового номера и даты \*

14. Согласно закону РФ № 2300-1 «о защите прав потребителей», если потребителю не была предоставлена полная и достоверная информация о сроке службы или сроке годности товара (результата работы), вред подлежит возмещению

- а) независимо от времени его причинения\*
- б) частичному после истечения этих сроков
- в) в течение 1 года после истечения этих сроков
- г) в течение 3 лет по истечению этих сроков

15. Согласно гост 17.2.3.01.86 «охрана природы. атмосфера. правила контроля качества атмосферного воздуха населенных пунктов» число стационарных постов устанавливается в зависимости от

- а) промышленного развития региона
- б) географического расположения
- в) численности населения\*
- г) климатических условий

16. Документом, устанавливающим гигиенические регламенты электрического поля на рабочих местах, является

- а) санпин 2.1.2.2645-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»
- б) гост р 12.4.185-99 «система стандартов безопасности труда»
- в) санпин 2.2.4.3359-16 «санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам неионизирующей природы на рабочих местах»
- г) санпин 2.2.4.3359-16 « санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» \*

17. Лица, незаконно занимающиеся медицинской и фармацевтической деятельностью, в соответствии с законодательством российской федерации могут привлекаться к \_\_\_\_\_ ответственности

- а) персональной
- б) материальной
- в) процессуальной
- г) уголовной \*

18. Повторное в течение года несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к сбору, накоплению, транспортированию, обработке, утилизации или обезвреживанию отходов производства и потребления влечет наложение административного штрафа на юридических лиц в размере \_\_\_\_\_ тысяч рублей

- а) от пятидесяти до ста
- б) от ста до двухсот
- в) от четырехсот тысяч до пятисот пятидесяти\*
- г) от двухсот пятидесяти до трехсот пятидесяти

19. Санитарно-эпидемиологические заключения на виды деятельности с источниками ионизирующих излучений подлежат переоформлению в случае

- а) выявления несоответствия вида его деятельности
- б) заявления руководителя предприятия о переоформлении
- в) реорганизации предприятия\*
- г) нарушения санитарно-эпидемиологических требований

20. Согласно закону рф № 2300-1 «о защите прав потребителей», если на товар (результат работы) должен быть установлен срок службы или срок годности, но он не установлен, вред подлежит возмещению

- а) независимо от времени его причинения \*
- б) в течение 3 лет по истечению этих сроков
- в) частично после истечения этих сроков
- г) в течение 1 года после истечения этих сроков

21. К документу, регламентирующему проведение контроля за соблюдением требований «холодовой цепи» при хранении и реализации иммунобиологических лекарственных препаратов, относят

- а) приказ минздравсоцразвития рф № 553н от 27.07.2010
- б) постановление правительства рф № 674 от 03.09.2010
- в) сп з.3.2.3332-16\*
- г) приказ минздравсоцразвития рф № 785 от 23.08.2010

22. Радиационному контролю подлежат изделия художественных промыслов (украшения, статуэтки, пепельницы, письменные наборы), выполненные из

- а) пластмассы, силикона, стекла
- б) дерева, бумаги
- в) чугуна, алюминия, нержавеющей стали
- г) керамики, глины, фаянса, фарфора, природного камня\*

23. Уполномоченный специалист-эксперт проводит сверку данных заявления с информацией, содержащейся в едином государственном реестре юридических лиц, в срок, не превышающий \_\_\_\_ рабочих дней со дня регистрации заявления о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения

- а) 5\*
- б) 10
- в) 3
- г) 7



24. Оценку риска для здоровья при формировании программ социально- гигиенического мониторинга проводят для обоснования

- а) периодичности отбора проб факторов среды обитания\*
- б) границ территории для контроля факторов среды обитания
- в) перечня источников неблагоприятного воздействия факторов среды обитания
- г) численности населения под воздействием факторов среды обитания

25. Концентрирование воды для проведения предварительной оценки качества радиационной безопасности питьевой воды проводится методом

- а) фильтрации
- б) упаривания\*
- в) коагуляции
- г) озонения

26. Информация, относящаяся к осуществлению лицензируемой деятельности, размещается на официальном сайте лицензирующего органа в информационно-телекоммуникационной сети интернет и (или) на информационных стендах в помещениях лицензирующего органа в течение \_\_\_\_\_ дней со дня вступления в законную силу решения суда об аннулировании лицензии

- а) 7
- б) 14
- в) 10\*
- г) 30

27. санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает

- а) определение и анализ факторов риска
- б) проведение экспертизы в рамках программы производственного контроля
- в) запрос регистрационных документов, анализ результатов производственного контроля
- г) проведение экспертизы представленных документов, лабораторных и инструментальных исследований, обследование объекта\*

28. Оценку риска для здоровья при формировании программ социально- гигиенического мониторинга проводят для корректировки

- а) источников неблагоприятного воздействия факторов среды обитания
- б) перечня контролируемых показателей\*
- в) численности населения под воздействием факторов среды обитания
- г) границ территории для контроля факторов среды обитания

29. Величина, используемая как мера риска возникновения отдаленных последствий облучения всего тела человека и отдельных его органов и тканей с учетом их

- а) экспозиционной
- б) эквивалентной
- в) поглощенной
- г) эффективной\*

30. Диапазон частот при измерении локальной вибрации колеблется в пределах (в гц)

- а) 7,6 -2000
- б) 6,5-1000
- в) 2,5-1000
- г) 5.6-1400\*

### **Перечень вопросов для устного опроса**

1. Производственный микроклимат: понятие, его виды. Характеристика основных параметров (температура, влажность, скорость движения воздуха, инфракрасное излучение), методы их оценки.
2. Инфракрасное излучение: его источники на производстве. Законы излучения, их гигиеническое значение. Особенности микроклимата при разных видах работы в закрытых помещениях и на открытом воздухе. Горячие и холодные цеха.
3. Влияние отдельных параметров микроклимата на теплообмен человека (физическая и химическая терморегуляция). Биологическое действие основных параметров микроклимата на организм человека и его работоспособность. Адаптация и акклиматизация.
4. Характер заболеваемости рабочих при выполнении трудовой деятельности в условиях неблагоприятного микроклимата (нагревающий, охлаждающий). Профессиональные болезни.
5. Гигиенические принципы нормирования производственного микроклимата.
6. Повышенное давление. Виды работ, связанные с повышенным давлением. Условия работы и факторы вредности при кессонных и водолазных работах, при обслуживании шельфовых установок (при добыче полезных ископаемых). Особенности труда медицинского персонала в условиях гипербарической оксигенации.
7. Пониженное давление. Основные виды работ, связанные с пониженным атмосферным давлением. Физиологическое состояние человека в условиях разреженного воздуха. Компенсаторные реакции организма.
8. Пыль как гигиеническая и производственная проблема. Производства и операции, характеризующиеся пылеобразованием. Источники и способы образования пыли. Классификация пыли.
9. Аэрозоли дезинтеграции и конденсации. Физические и химические свойства пыли и их гигиеническая оценка. Понятие о радиоактивных аэрозолях.
10. Методы исследования запыленности воздуха в производственных условиях и показания к их применению. Кинетика пыли в организме.
11. Организация лабораторно-производственного и санитарно-лабораторного контроля за качеством питьевой воды.
12. Принципы гигиенического нормирования вредных веществ в воде водных объектов.
13. Понятие о предельно допустимой концентрации (ПДК) и лимитирующем признаке вредности.

14. Гигиеническое нормирование при совместном присутствии нескольких химических веществ и с учетом трансформации их в водной среде.
15. Закон РФ "Об охране окружающей природной среды". СанПиНы "Гигиенические требования к охране поверхностных вод" и "Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения".
16. Методика определения допустимости сброса сточных вод в водные объекты при предупредительном и текущем санитарном надзоре.
17. Система мероприятий по охране водных объектов от загрязнения. Значение технологических мероприятий по уменьшению промышленного загрязнения водных объектов.
18. Источники загрязнения атмосферного воздуха населенных мест, их сравнительная характеристика. Предприятия энергетики, химической промышленности, строительной индустрии.
19. Трансформация химических веществ в атмосферном воздухе. Техногенные извращения геохимических циклов (С, N, S). Влияние загрязнения атмосферного воздуха на здоровье населения. Непосредственное и косвенное воздействие на организм.
20. Методика изучения влияния атмосферного воздуха на здоровье населения и условия жизни населения. Принципы и методы гигиенического нормирования вредных веществ в атмосферном воздухе. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Законодательство по санитарной охране атмосферного воздуха.
21. Понятие о почве населенных мест. Факторы почвообразования, гигиеническое значение антропогенного фактора. Гигиенический критерий загрязнения почвы. Основные источники загрязнения почвы населенных мест. Природные и техногенные биогеохимические провинции. Роль почвы в распространении инфекционных заболеваний и инвазий.
22. Теоретические основы и методика гигиенического нормирования экзогенных химических веществ в почве, понятие о предельно допустимых концентрациях и предельно допустимых уровнях внесения химических веществ в почву и их безопасных остаточных количествах.
23. Методы обезвреживания и утилизации жидких и твердых бытовых и отходов в условиях сельской местности. Обезвреживание промышленных отходов. Санитарно-эпидемиологический надзор в области охраны почвы. Методика оценки гигиенической эффективности мероприятий в области санитарной охраны почвы.
24. Искусственная среда обитания человека как биологический и социальный фактор; ее эволюция. Виды жилищ. Система факторов среды обитания в жилище. Подсистемы: микроклимат, воздушная и световая среда, акустический фактор, электромагнитное излучение.
25. Гигиеническая оценка и нормирование микроклиматических факторов в жилище: температура воздуха, температуры ограждающих поверхностей, влажности и скорости движения воздуха. Микроклиматический и световой режим в различных климатических районах.

26. Гигиеническое нормирование естественного и искусственного освещения жилых помещений.
27. Строительные материалы и конструкции в жилищном строительстве, гигиеническая оценка.
28. Гигиенические основы проектирования и строительства зданий лечебно-профилактических учреждений. Выбор участка, планировка и застройка больничной усадьбы. Внутренняя планировка и санитарно-техническое оборудование амбулаторных и стационарных соматических учреждений.
29. Специальные санитарные требования к планировке инфекционных отделений и их санитарно-техническому оборудованию. Гигиенические требования к обезвреживанию твердых отходов и сточных вод инфекционных больниц.
30. Гигиенические требования к планировке, санитарно-техническому оборудованию и режиму эксплуатации бань, парикмахерских и косметических кабинетов. Мероприятия по предупреждению кожных и других заболеваний.

#### **Методика оценивания результатов устного опроса на практических и семинарских занятиях**

Ответ оценивается на «отлично», если ординатор:

- дает полный, исчерпывающий и аргументированный ответ на заданный вопрос, а также на дополнительные вопросы;
- ответ на вопрос(ы) отличается логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов;
- демонстрирует знание источников (нормативно-правовых актов, литературы, понятийного аппарата) и умение пользоваться ими при ответе.

Ответ оценивается на «хорошо», если ординатор:

- дает полный, исчерпывающий и аргументированный ответ на заданный вопрос, а также на дополнительные вопросы;
- ответ на вопрос(ы) отличается логической последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях.

Ответ оценивается на «удовлетворительно», если ординатор:

1. дает неполный и слабо аргументированный ответ на заданный вопрос, дополнительные вопросы, что демонстрирует лишь общее представление и элементарное понимание ординатором существа поставленного вопроса(ов), понятийного аппарата и обязательной литературы.

Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ординатор:

2. демонстрирует незнание и непонимание поставленного вопроса, а также дополнительных вопросов.

#### **Перечень ситуационных задач для устного опроса**

## **ЗАДАЧА 1.**

В лабораторию ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» г. М. доставлены образцы винограда одной партии, изъятые специалистами, уполномоченными осуществлять госсанэпиднадзор, из палатки мелкорозничной торговой сети г. М. и со склада готовой продукции виноградарского хозяйства «Лоза» (в 20 км от г. М.) в порядке внеплановой санитарно-эпидемиологической экспертизы, инициированной жалобой потребителей. Жалоба поступила от покупателя, приобретшего виноград в палатке мелкорозничной торговой сети г. М. Потребитель жаловался на наличие постороннего запаха и неприятного привкуса у купленного винограда.

При изучении сопроводительной документации на партию винограда, обнаруженного в палатке, установлено: ягоды завезены со склада готовой продукции виноградарского хозяйства «Лоза». Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции требованиям безопасности, отсутствуют. При осмотре партии обнаружено: на поверхности ягод имеется налет беловато-серого цвета, средняя интенсивность постороннего (химического) запаха составляет 2 балла.

При осуществлении мероприятий по контролю в виноградарском хозяйстве установлено (по журналу учета применения пестицидов): виноградники были обработаны трехкратно пестицидом карбофос – последний раз в период вегетации за 5 дней до снятия урожая. Расход препарата составил 1,5 кг/га.

При лабораторных исследованиях установлено: остаточные количества карбофоса в винограде составляют 1 мг/кг.

### **Задание**

Используя соответствующие нормативно-правовые документы, необходимо установить нарушения санитарных правил и нормативов при применении пестицидов.

- 1.** Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда
- 2.** Составить заключение по партии и обосновать возможность и пути реализации партии винограда.
- 3.** Определить меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности

## **ЗАДАЧА 2**

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8°C. Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре +15°C.

Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии молока пастеризованного 3,2% жирности, в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам.

### Протокол исследования проб пищевых продуктов

от «16» сентября 2020 г.

Наименование объекта, адрес Молокозавод №3, ул. Петрова, д. 6

Наименование пробы Молоко паст.3,2% жирности в потреб. таре количество 1 л

Время отбора 10 час 16.09.20 величина партии 500 л

### Результаты исследования

Наименование показателей, ингредиентов и др.	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения	НТД на методы исследования
КМАФА нМ	$2 \cdot 10^5$	КО/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП	0,01	см <sup>3</sup>	ГОСТ 30518-97

### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Составить санитарно–эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока.

2. Определить возможные причины потери качества молока (по приведенным данным и предположительно). Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно–эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### ЗАДАЧА 3

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой машиностроительного завода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и зав. производством.

Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах.

В охлаждаемой камере гастрономических товаров на металлических стеллажах хранятся колбасы, рыбные кулинарные изделия, сыры, масло сливочное.

Сухие продукты складываются в специальном сухом проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу. Здесь же в шкафах хранится хлеб.

Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу. Здесь же находятся бочки с соленьями, фрукты и зелень.

Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами. Весь инвентарь и оборудование промаркированы.

Мороженое мясо дефростируется на столах в мясном цехе мелкими кусками, полутуши – в специальных ваннах.

Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их тепловой кулинарной обработки хранятся в течение 2-4 часов в лотках при комнатной температуре.

Для изготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности, разбирают, отделяют кости. Мясо мелко рубят, заливают бульоном и разливают в формы до остывания, затем помещают в холодильный шкаф.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Определить и обосновать с гигиенической позиции критические контрольные точки при изготовлении и реализации пищевых продуктов в организациях общественного питания.
2. Установить нарушения санитарных правил на предприятии общественного

питания. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

#### ЗАДАЧА 4

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование рыбокомбината.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: территория рыбокомбината ограждена забором из железобетонных плит. Санитарно-защитная зона выдерживается.

Мощность завода составляет 70 т продукции в сутки. Количество работающих на комбинате – 960 человек.

Территория комбината заасфальтирована, озеленено около 25%.

Мусоросборники ежедневно очищаются.

Производственные цехи и подсобные помещения следующие: рыбопосольный, кулинарный, копильный, жировитаминный, холодильник, тарный.

В рыбопосольном цехе посол рыбы производится мокрым способом в металлических чанах. В момент обследования в цехе соленая рыба уложена на полу. Оставшийся в чанах тузлук имел затхлый запах. Стенки чанов плохо обезжирены. Заключение лаборатории о качестве повторно используемого тузлука не представлены. У рабочих, производящих посол рыбы и ее выгрузку из чанов, отсутствуют перчатки и специальная обувь.

Копильный цех имеет помещения для приготовления солевого раствора (тузлучная); подготовки копильной жидкости; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; упаковочную готовой продукции с холодильником для временного хранения готовой продукции; моечные помещения для санитарной обработки, сушки и хранения оборотной тары; помещения для хранения топлива, опилок, упаковочных материалов.

Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляется через грузовой лифт.

Одна из трех копильных камер не оснащена контрольно-измерительными приборами.



Санитарная обработка инвентаря и тары для сырья и готовой продукции производится в общей моечной.

Готовая продукция (рыба горячего и холодного копчения) до реализации хранится при температуре +10° С.

Кулинарное производство рыбокомбината включает производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и технологического оборудования исключает перекрест готовой продукции и сырья.

В момент проверки отмечено: очистка овощей (моркови и лука) производится в помещении для приготовления заливных блюд, на производственных столах – кассеты с необработанными яйцами.

Бульон для заливных блюд готовится в начале смены и хранится в холодильнике, используется по мере надобности. Студень после закладки всех компонентов доводится до кипения и разливается в простерилизованные противни.

Температура обжарки рыбы, выпечки кулинарных изделий документально не регистрируется.

#### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Установить нарушения санитарных правил на рыбокомбинате. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

2. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности

#### ЗАДАЧА 5

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование аграрного хозяйства «Маяк», с целью контроля за соблюдением санитарных правил при хранении и применении пестицидов.

На основании п.4 статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью установления безопасности пищевых продуктов, назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза сельхозпродукции на содержание пестицидов.

Проведение экспертизы поручено химической лаборатории ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Пестициды хранятся в специальном складском помещении в упаковках заводского типа, целостность трех из них нарушена (на полу рассыпаны пестициды).

В момент обследования пестициды отпускались работником по уборке территории хозяйства, т.к. ответственный за хранение и выдачу пестицидов кладовщик проводил инвентаризацию.

Приходно-расходный журнал учета пестицидов на момент проверки отсутствовал и был представлен к концу рабочего дня. Ведение журнала не соответствует утвержденной форме.

В помещении склада рядом с пестицидами хранятся комплекты спецодежды, запас средств индивидуальной защиты персонала отсутствует.

По информации главного агронома АПК за 7 дней до снятия урожая томаты обрабатывались хлорофосом.

В документации на партию незрелых томатов, направляемых в магазины г. Москвы, не указаны название примененного пестицида, дата последней обработки и способ обработки.

В присутствии администрации АПК «Маяк» произведен отбор образцов (проб): незрелые томаты, в количестве установленном государственным стандартом и оформлен акт отбора образцов (проб).

Партия томатов в количестве 950 кг до получения результатов определения остаточных количеств пестицидов задержана. Склад готовой продукции опечатан.

Результаты исследования проб пищевых продуктов

Незрелые томаты – Хлорофос – 0,2 мг/кг

### Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Проанализировать результаты мероприятий по контролю и экспертизы сельхозпродукции: установить имеющиеся нарушения санитарного законодательства и возможные отрицательные последствия (в отношении работников АПК и потребителей сельхозпродукции).

2. Обосновать возможные пути реализации партии томатов и составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 6

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно–

эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода.

### Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8°C. Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре +15°C.

Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии молока пастеризованного 3,2% жирности, в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам.

Протокол исследования проб пищевых продуктов

от «16» сентября 2020 г.

Наименование объекта, адрес Молокозавод №3, ул. Петрова, д. 6

Наименование пробы Молоко паст.3,2% жирности в потреб. таре количество 1 л

Время отбора 10 час 16.09.20 величина партии 500 л

Результаты исследования

Наименование показателей, ингредиентов и др.	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения	НТД на методы исследования
КМАФА нМ	$2 \cdot 10^5$	КО Е/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП	0,01	см <sup>3</sup>	ГОСТ 30518-97

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

4. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока.

5. Определить возможные причины потери качества молока (по приведенным данным и предположительно). Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

6. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

## ЗАДАЧА 7

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой машиностроительного завода.

Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и зав. производством.

Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах.

В охлаждаемой камере гастрономических товаров на металлических стеллажах хранятся колбасы, рыбные кулинарные изделия, сыры, масло сливочное.

Сухие продукты складированы в специальном сухом проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу. Здесь же в шкафах хранится хлеб.

Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу. Здесь же находятся бочки с соленьями, фрукты и зелень.

Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами. Весь инвентарь и оборудование промаркированы.

Мороженое мясо дефростируется на столах в мясном цехе мелкими кусками, полутуши – в специальных ваннах.

Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их тепловой кулинарной обработки хранятся в течение 2-4 часов в лотках при комнатной температуре.

Для изготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности, разбирают, отделяют кости. Мясо мелко рубят, заливают бульоном и разливают в формы до остывания, затем помещают в холодильный шкаф.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

4. Определить и обосновать с гигиенической позиции критические контрольные точки при изготовлении и реализации пищевых продуктов в организациях общественного

питания.

5. Установить нарушения санитарных правил на предприятии общественного питания. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

6. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### **ЗАДАЧА 8**

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование рыбокомбината.

#### **Акт по результатам мероприятий по контролю**

(выписка)

Установлено: территория рыбокомбината ограждена забором из железобетонных плит. Санитарно-защитная зона выдерживается.

Мощность завода составляет 70 т продукции в сутки. Количество работающих на комбинате – 960 человек.

Территория комбината заасфальтирована, озеленено около 25%.

Мусоросборники ежедневно очищаются.

Производственные цехи и подсобные помещения следующие: рыбопосольный, кулинарный, копильный, жировитаминный, холодильник, тарный.

В рыбопосольном цехе посол рыбы производится мокрым способом в металлических чанах. В момент обследования в цехе соленая рыба уложена на полу. Оставшийся в чанах тузлук имел затхлый запах. Стенки чанов плохо обезжирены. Заключение лаборатории о качестве повторно используемого тузлука не представлены. У рабочих, производящих посол рыбы и ее выгрузку из чанов, отсутствуют перчатки и специальная обувь.

Копильный цех имеет помещения для приготовления солевого раствора (тузлучная); подготовки копильной жидкости; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; упаковочную готовой продукции с холодильником для временного хранения готовой продукции; моечные помещения для санитарной обработки, сушки и хранения оборотной тары; помещения для хранения топлива, опилок, упаковочных материалов.

Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляется через грузовой лифт.

Одна из трех коптильных камер не оснащена контрольно-измерительными приборами.

Санитарная обработка инвентаря и тары для сырья и готовой продукции производится в общей моечной.

Готовая продукция (рыба горячего и холодного копчения) до реализации хранится при температуре +10° С.

Кулинарное производство рыбокомбината включает производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и технологического оборудования исключает перекрест готовой продукции и сырья.

В момент проверки отмечено: очистка овощей (моркови и лука) производится в помещении для приготовления заливных блюд, на производственных столах – кассеты с необработанными яйцами.

Бульон для заливных блюд готовится в начале смены и хранится в холодильнике, используется по мере надобности. Студень после закладки всех компонентов доводится до кипения и разливается в простерилизованные противни.

Температура обжарки рыбы, выпечки кулинарных изделий документально не регистрируется.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Установить нарушения санитарных правил на рыбокомбинате. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

2. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности

## **ЗАДАЧА 9**

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование аграрного хозяйства «Маяк», с целью контроля за соблюдением санитарных правил при хранении и применении пестицидов.

На основании п.4 статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью установления безопасности пищевых продуктов, назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза сельхозпродукции на содержание пестицидов.

Проведение экспертизы поручено химической лаборатории ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

## Акт по результатам мероприятий по контролю

(выписка)

Пестициды хранятся в специальном складском помещении в упаковках заводского типа, целостность трех из них нарушена (на полу рассыпаны пестициды).

В момент обследования пестициды отпускались работником по уборке территории хозяйства, т.к. ответственный за хранение и выдачу пестицидов кладовщик проводил инвентаризацию.

Приходно-расходный журнал учета пестицидов на момент проверки отсутствовал и был представлен к концу рабочего дня. Ведение журнала не соответствует утвержденной форме.

В помещении склада рядом с пестицидами хранятся комплекты спецодежды, запас средств индивидуальной защиты персонала отсутствует.

По информации главного агронома АПК за 7 дней до снятия урожая томаты обрабатывались хлорофосом.

В документации на партию незрелых томатов, направляемых в магазины г. Москвы, не указаны название примененного пестицида, дата последней обработки и способ обработки.

В присутствии администрации АПК «Маяк» произведен отбор образцов (проб): незрелые томаты, в количестве установленном государственным стандартом и оформлен акт отбора образцов (проб).

Партия томатов в количестве 950 кг до получения результатов определения остаточных количеств пестицидов задержана. Склад готовой продукции опечатан.

Результаты исследования проб пищевых продуктов

Незрелые томаты – Хлорофос – 0,2 мг/кг

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Проанализировать результаты мероприятий по контролю и экспертизы сельхозпродукции: установить имеющиеся нарушения санитарного законодательства и возможные отрицательные последствия (в отношении работников АПК и потребителей сельхозпродукции).
2. Обосновать возможные пути реализации партии томатов и составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

## ЗАДАЧА 10

В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов было проведено плановое обследование условий труда шлифовщиц по обработке изделий из хрусталя.

Результаты планового обследования условий труда

шлифовщиц по обработке изделий из хрусталя

Обработка изделий из хрусталя производится на алмазных шлифовальных кругах.

При обработке изделий величина одномоментного усилия рук составляет 50 Н. Работа по степени тяжести относится к категории средней – II а.

Параметры микроклимата на рабочих местах зимой составляют: температура воздуха 18<sup>0</sup>С, относительная влажность 47%, скорость движения воздуха 0,7 м/с.

Среднесменная концентрация пыли стекла (силикатсодержащие пыли) на рабочем месте шлифовщицы 17,3 мг/м<sup>3</sup>.

Все шлифовальные круги оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочих проёмах кожухов равна 0,5 м/с (рекомендуемая скорость удаляемого воздуха 2,0 м/с).

Рабочие в течение 8 часов подвергаются действию шума и вибрации.

Результаты измерений уровней шума и виброскорости, передаваемой на руки, представлены в таблицах.

Уровни звукового давления на рабочем месте шлифовщиц, дБА

(средние данные из трех измерений)

Место измерения	Среднегеометрические частоты октавных полос,									Эквивалентн.
	1,5	3	25	50	100	200	400	800	1600	
У шлифовально-го станка	6	8	3	4	0	0	9	9	5	83

Среднеквадратичные уровни виброскорости,

передаваемые на руки при нанесении грани на изделия из хрусталя (по оси Z), дБА

Место измер	Октавные полосы частот, Гц								Эквивал. коррект. уровень виброскорости, дБ
	5	10	25	50	100	200	500	1000	
Издел	97	1	9	1	1	1	1	1	114



Место	Октавные полосы частот, Гц						Эквивал.
ие		06	7	07	12	00	

Обеденный перерыв – 30 минут. Других регламентированных перерывов не предусмотрено.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать гигиеническую оценку условий труда на данном участке.
2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.
3. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

### ЗАДАЧА 11

Специалистом Роспотребнадзора совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра на дробильном участке горно-обогатительного комбината.

Материалы периодического медицинского осмотра рабочих

дробильного участка горно-обогатительного комбината

Рабочие, подвергающиеся воздействию свинца, осмотрены терапевтом и невропатологом. Сделаны анализы крови (гемоглобин, эритроциты, ретикулоциты, лейкоциты, СОЭ), мочи (содержание копропорфирина) и рентгенография грудной клетки.

Предыдущий медосмотр был проведен 2 года назад.

У рабочего В., 36 лет, аппаратчика со стажем работы в цехе 8 лет обнаружены признаки свинцового заболевания. Жалобы на слабость, быструю утомляемость, раздражительность, боль в затылочной области, плохой сон, сниженный аппетит, потливость. Объективно: свинцовая кайма, землисто-серый цвет лица с легкой желтушностью, пульс – 65, АД – 160/100 мм рт. ст. красный дермографизм, повышение сухожильных рефлексов, тремор пальцев рук. По данным лабораторных исследований крови: гемоглобин – 110 г/л, эритроц. – 3 млн., эритроц. с базофильной зернистостью – 4<sup>0</sup>/<sub>100</sub> (N – до 1<sup>0</sup>/<sub>100</sub>), ретикулоциты – 25<sup>0</sup>/<sub>100</sub> (N – 2-12<sup>0</sup>/<sub>100</sub>), лейкоциты – 5000, СОЭ – 10 мм/ч. Результаты анализа мочи: копропорфирин – 520 ммоль/1 г креатинина (N – до 120 ммоль/1 г креатинина).

На участке производится дробление, размол и сортировка свинцового концентрата, содержащего до 50-60% свинца. Дробилки, интеграторы, размолочные мельницы негерметичны. Передача концентрата осуществляется с помощью открытого ленточного транспортера, оборудованного местной вытяжной вентиляцией. Максимальная розовая

концентрация пыли на рабочих местах достигает 3,7 мг/м<sup>3</sup>. Рабочие обеспечены респираторами «Лепесток», однако пользуются ими нерегулярно. Общий уровень шума составляет 85 дБА.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать гигиеническую характеристику условий труда.
2. Провести анализ данных медицинского осмотра.
3. Установить причинно-следственную связь между условиями труда и состоянием здоровья рабочего.
4. Предложить мероприятия по оптимизации трудовой деятельности на указанном участке и обосновать рекомендации по социальной реабилитации выявленных больных.
5. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

## ЗАДАЧА 12

Специалистом Роспотребнадзора совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра сушильщиков мебельной фабрики.

Материалы периодического медицинского обследования и условий труда работающих

При проведении периодического медицинского осмотра 60 сушильщиков было выявлено, что у 40 чел. отмечаются жалобы на повышенную потливость, плохой сон, быструю утомляемость, «колющие» боли в области сердца, не связанные с физической нагрузкой. Объективно – у 20 чел. (стаж работы 10 лет, возраст 36-40 лет) выявлены астено-вегетативный и вегетососудистый (по гипотоническому типу) синдромы.

При изучении условий труда было установлено, что на фабрике широко используется высокочастотный нагрев древесины с целью ускорения ее сушки.

Эти процессы осуществляются на установках УВЧ (частотный диапазон 35 МГц). Генератор, питающий конденсатор, находится в прилегающем к камере помещении, где оператор следит за работой сушильной камеры. Отдельные элементы генератора и смотровые окна камеры не экранированы.

Температура воздуха в зимний период – 28,3<sup>0</sup>С, относительная влажность воздуха – 81%. Категория работ по тяжести – II а.

Результаты измерения интенсивности ЭМИ представлены в таблице.

Электрическая экспозиция ЭМП (Е) в сушильном цехе

(средние величины замеров на уровне 0,5, 1 и 1,5 м от пола, соответственно)

Места замеров: пульт управления камерами сушки	ЭЭ Е, (В/м) <sup>2</sup> · ч
У камеры А	900,0
У камеры Б	950,0
У камеры В	900,0

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Оценить условия труда и состояние здоровья сушильщиков мебельной фабрики.
2. Предложить мероприятия по оздоровлению условий труда.
3. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно–эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 13

По распоряжению Главного государственного санитарного врача о проведении плановых мероприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов специалистом Роспотребнадзора обследован цех ферментации завода белково-витаминных концентратов.

Результаты санитарно-эпидемиологического обследования условий труда  
в цехе ферментации завода белково-витаминного концентрата

Оператор цеха ферментации осуществляет наблюдение за ходом технологического процесса, выполняет слив культуральной жидкости, вручную проводит очистку трубопроводов аппарата и др.

Содержания в воздушной среде микроорганизмов-продуцентов (дрожжеподобные грибы рода *Candida scotti*) достигало 1050 кл/м<sup>3</sup>. Обсемененность рабочих поверхностей представлена в таблице 1.

Таблица 1.

Обсемененность поверхностей в цехе ферментации (кл/см<sup>2</sup>)

Исследуемая поверхность	До рабочей смены	После рабочей смены
Ферментер	26 000	32 300
Кожа рук	1800	24 100

Спецодежда (х/б)	1900	28 000
------------------	------	--------

В состав микрофлоры входят грибы-продуценты, патогенные стафилококки, слизистые плесневые грибы.

Температура воздуха в летний период достигает 32<sup>0</sup>С, относительная влажность – 88%, скорость движения воздуха – 0,3 м/с.

Эквивалентный уровень шума – 80-90 дБА (ПДУ – 80 дБА).

В цехе имеется общеобменная вытяжная и приточная вентиляция.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать санитарно-гигиеническую оценку условий труда. Предложить мероприятия по оптимизации условий труда в цехе.

2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

#### **ЗАДАЧА 14**

В Управление Роспотребнадзора поступило заявление работников резального участка типографии на неудовлетворительные условия труда. В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача специалистом Роспотребнадзора проведены внеплановые мероприятия по контролю за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Результаты санитарно-эпидемиологического обследования условий труда резальщиков бумаги

При изучении трудовой деятельности резальщиков бумаги было выявлено, что в их обязанности входит подноска пачек бумаги на резальный станок, включение его с помощью педали и складирование разрезанных листов на стеллажи.

Работа, совершаемая за смену при перемещении груза (расстояние перемещения – 4 м), составляет 28 000 кг·м. Одноразовая величина поднимаемого и перемещаемого вручную груза достигает 32 кг. Суммарная масса груза, перемещаемая с пола в течение часа – 500 кг.

Трудовая деятельность резальщика осуществляется в позе стоя, наклоны корпуса более 30<sup>0</sup> – 250 раз в течение рабочего дня, при этом периодическое, до 45% времени смены, нахождение в неудобной позе. Работа осуществляется в 3 смены по 8 часов каждая. Регламентированные перерывы не предусмотрены.

Работа резальщика требует повышенного внимания и напряжения зрения (в течение 60% от времени смены). Искусственное освещение общее, равномерное. Наименьший размер объекта различения – 0,8 мм. Фон – светлый, контраст – малый. Уровни

освещенности рабочих мест составляют от 150 до 200 лк.

Эквивалентный уровень звука – 85 дБА (ПДУ – 80 дБА). Эквивалентное скорректированное значение виброскорости пола цеха от технологического оборудования – 94 дБА.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Дать оценку условий труда резальщика и их классификацию по степени вредности и опасности.

2. Предложить оздоровительные мероприятия.

2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

### ЗАДАЧА 15

В Управление Роспотребнадзора поступила жалоба рабочих доменного цеха металлургического завода на неудовлетворительные условия труда. В соответствии с распоряжением Главного государственного санитарного врача специалистом Роспотребнадзора проведены внеплановые мероприятия по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на заводе.

Выписка из акта по результатам мероприятий по контролю

Технологический процесс сводится к получению в доменных печах при температуре до 1800<sup>0</sup>С чугуна из железной руды. Сырьем служит железорудный агломерат (спекшаяся руда), каменноугольный кокс и легирующие добавки. Выпускаемый из доменных печей жидкий чугун по системе открытых желобов заполняет ковши, откуда разливается в изложницы.

На рабочих местах доменщиков и их подручных параметры микроклимата летом достигали следующих величин: температура воздуха – 36,0<sup>0</sup>С, относительная влажность – 57%, скорость движения воздуха – 2,5 м/с, интенсивность инфракрасного излучения – 1800 Вт/м<sup>2</sup> (площадь открытых поверхностей кожи – 15%). Работа относится к III категории тяжести.

Кроме этого, в зоне дыхания работающих обнаружены многокомпонентные газы с содержанием бензпирена – 0,05 мг/м<sup>3</sup>, азота оксидов – 2 мг/м<sup>3</sup>, углерода оксида – 45 мг/м<sup>3</sup>, железа оксидов – 8 мг/м<sup>3</sup>.

Задание

Используя соответствующие нормативно-правовые документы:

1. Оценить условия труда в доменном цехе. Предложить мероприятия по оздоровлению трудовой деятельности рабочих.

2. Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.