

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ

<b>Специализация:</b>	Гигиена питания
<b>Контингент:</b>	Специалист здравоохранения с высшим медицинским образованием
<b>Вид оценки:</b>	Оценка профессиональной подготовленности
<b>Формат оценки:</b>	1-ый этап - Оценка знаний (компьютерное тестирование): 100 тестовых вопросов (MCQ А-тип). Продолжительность: 100 минут (без перерыва) Пороговый уровень: 60% (60 баллов) 2-ой этап – Оценка навыков с использованием компьютерных и симуляционных технологий при решении ситуационных задач (кейс-тестинг) Количество ситуационных задач -5 Продолжительность: 90 минут Пороговый уровень: 70% (70 баллов)

№	Наименование разделов, подразделов	Уд. вес в %	Кол-во ТВ
1.	Нормативно - правовые акты в области здравоохранения и в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	3	3
2.	Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленности и сельскохозяйственного труда).	15	15
3.	Основные источники контаминантного загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья	10	10
4.	Гигиенические принципы питания детей и пожилых людей	15	15
5.	Гигиенические показатели качества и безопасности пищевых продуктов	15	15
6.	Классификация и причины пищевых отравлений, мероприятия по их ликвидации.	10	10
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые отравления микробной природы</li> <li>• Пищевые отравления немикробной природы.</li> </ul>	10	10
8.	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	7	7
9.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли	15	15
	<b>Всего</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

### Спецификация ситуационных задач (кейс-тестинг)

<b>№</b>	<b>Название станции</b>	<b>Уд. вес в %</b>	<b>Кол-во задач</b>
1	Оказание неотложной медицинской помощи при анафилактическом шоке.	20	1
2	Оказание неотложной медицинской помощи при внезапной остановке сердца	20	1
3	Оценивание риска контаминации пищевых продуктов и сырья от природных и техногенных источников загрязнения	20	1
4	Оценка маркировки пищевой продукции.	20	1
5	Проведение отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований	20	1
	<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>5</b>