

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «КлиНика»

141612, Московская область, г.о. Клин, г. Клин, ул. Карла Маркса, д. 101

ОГРН 1095020001339, ИНН 5020058777, КПП 501001001

тел. +7 (49624) 9-96-86, info@doctor-klin.ru

Учебный центр

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ООО «КлиНика»

№ 02-01/2026 от «12» января 2026 года

Генеральный директор ООО «КлиНика»

С.А. Бурков



ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

«Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций»

г. Клин Московской области

2026 год

ЧАСТЬ I. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Общие положения

1.1. Оценочные материалы разработаны в соответствии со статьями 58 и 60 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минпросвещения России от 27.07.2022 № 629 и Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации обучающихся ООО «КлиНика».

1.2. Оценочные материалы предназначены для проведения текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации обучающихся по образовательной программе «Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций».

1.3. Формы контроля: устный опрос, беседа, тестовые задания, ситуационные задачи (текущий контроль); тестирование (итоговая аттестация).

2. Паспорт оценочных средств

Раздел программы	Проверяемый результат	Форма контроля	Номера заданий
1. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знание санитарного законодательства, порядка медицинских осмотров и гигиенического обучения, видов ответственности	Устный опрос, тестовые задания	Тесты № 1–12; вопросы для опроса № 1–6
2. Здоровый образ жизни. Профилактика неинфекционных заболеваний	Знание факторов риска, принципов рационального питания и профилактики	Беседа, тестовые задания	Тесты № 13–20; вопросы для опроса № 7–10
3. Профилактика инфекционных (в том числе паразитарных) заболеваний	Знание звеньев эпидемического процесса, путей передачи, мер профилактики; умение действовать при выявлении заболевания	Тестовые задания, ситуационные задачи	Тесты № 21–36; задачи № 1, 3, 4, 6
4. Санитарно-эпидемиологические требования по профилю деятельности	Знание требований к помещениям, оборудованию, личной гигиене, производственному контролю; умение оценивать соответствие рабочего места	Ситуационные задачи, тестовые задания	Тесты № 37–48; задачи № 2, 5
5. Итоговая аттестация	Освоение программы в целом	Тестирование	Варианты № 1–4 (по 10 заданий)

3. Критерии оценивания

3.1. Текущий контроль оценивается по системе «зачтено» / «не зачтено».

Форма	Критерий «зачтено»	Критерий «не зачтено»
Устный опрос, беседа	Обучающийся даёт по существу верный ответ, называет нормативное основание либо правильно раскрывает содержание понятия; допускаются несущественные неточности, исправляемые после наводящего вопроса	Обучающийся не отвечает на вопрос либо даёт ответ, противоречащий санитарным требованиям
Тестовые задания текущего контроля	Не менее 70 % правильных ответов	Менее 70 % правильных ответов
Ситуационная задача	Обучающийся правильно квалифицирует нарушение, называет возможные последствия и предлагает адекватные меры	Обучающийся не выявляет нарушение либо предлагает меры, не устраняющие риск

3.2. Итоговая аттестация оценивается по системе «аттестован» / «не аттестован».

Доля правильных ответов	Результат	Последствия
80 % и более (8 и более правильных ответов из 10)	Аттестован	Выдается документ об обучении, вносится отметка в личную медицинскую книжку
менее 80 % (7 и менее правильных ответов из 10)	Не аттестован	Предоставляется право повторного прохождения аттестации (не более двух раз)

3.3. Продолжительность аттестационного испытания — не более 45 минут. Пользование нормативными правовыми актами, конспектами и техническими средствами связи при прохождении итоговой аттестации не допускается, за исключением случаев создания специальных условий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4. Задания для текущего контроля

4.1. Вопросы для устного опроса и беседы

- Что понимается под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения?
- Какие обязанности возложены на работодателя статьёй 11 Федерального закона № 52-ФЗ?
- Кто обязан проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию?
- Какие сведения вносятся в личную медицинскую книжку и кем?
- С какой периодичностью работник вашей профессии проходит гигиеническое обучение?
- Какая ответственность предусмотрена за нарушение санитарного законодательства?
- Какие факторы определяют состояние здоровья человека?
- Назовите управляемые факторы риска хронических неинфекционных заболеваний.
- В чём состоят принципы рационального питания?
- Чем первичная профилактика отличается от вторичной?
- Назовите звенья эпидемического процесса и меры воздействия на каждое из них.
- Какие меры профилактики кишечных инфекций применяются на вашем рабочем месте?
- Каковы правила личной гигиены работника вашей профессии?
- Что включает программа производственного контроля?

4.2. Ситуационные задачи с эталонными ответами

№	Условие задачи	Эталонный ответ
1	При проведении ежедневного осмотра у повара обнаружен гнойничок на кисти руки. Работник просит допустить его к работе, обещая использовать перчатки.	Работник не допускается к работе, связанной с приготовлением, обработкой и раздачей пищевой продукции, до выздоровления. Использование перчаток не устраняет риск стафилококковой пищевой интоксикации. Результат осмотра

№	Условие задачи	Эталонный ответ
	Какое решение должно быть принято?	фиксируется в журнале осмотра работников; работник направляется за медицинской помощью. Основание: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21.
2	В холодильной камере обнаружено совместное хранение сырого мяса и готовых мясных изделий на одной полке без упаковки. Какие нарушения допущены и каковы возможные последствия?	Нарушены требования к товарному соседству и раздельному хранению сырья и готовой продукции. Возможные последствия — перекрёстное загрязнение готовой продукции возбудителями кишечных инфекций (сальмонеллы, эшерихии) и возникновение пищевых токсикоинфекций. Необходимо: разместить продукцию раздельно в промаркированной упакованной таре, проверить температурный режим (от +2 до +6 °C), сделать запись в журнале контроля температурного режима.
3	Работник детского дошкольного учреждения прошёл гигиеническое обучение два года назад. Отметка в личной медицинской книжке имеется. Допускается ли он к работе?	Не допускается. Для работников детских дошкольных и учебно-воспитательных учреждений периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации составляет 1 раз в год (приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229). Работник подлежит направлению на повторное обучение и аттестацию; до внесения новой отметки в личную медицинскую книжку к работе не допускается.
4	У работника пищеблока в течение смены появились тошнота, жидкий стул, повышение температуры тела. Каковы действия работника и руководителя?	Работник обязан немедленно сообщить о симптомах руководителю и прекратить работу. Руководитель отстраняет работника от работы, направляет его в медицинскую организацию, обеспечивает проведение дезинфекции рабочего места и инвентаря, при подозрении на групповое заболевание — информирует территориальный орган Роспотребнадзора. Допуск к работе — после выздоровления и представления медицинского заключения.
5	Уборщица использовала для мытья пола в обеденном зале ведро и ветошь, применявшиеся для уборки туалета. Оцените ситуацию.	Допущено грубое нарушение санитарного режима: уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку, храниться отдельно и использоваться исключительно по назначению. Последствие — контаминация поверхностей обеденного зала возбудителями кишечных инфекций. Необходимо: провести дезинфекцию обеденного зала, изъять инвентарь, обеспечить раздельное хранение промаркированного инвентаря, провести внеплановый инструктаж работника.
6	Работник продовольственного магазина отказывается от вакцинации против вирусного гепатита А, ссылаясь на добровольность прививок. Разъясните правовые последствия.	Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия. Вместе с тем отсутствие профилактических прививок влечёт отказ в приёме на работу или отстранение от работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями (перечень утверждён постановлением Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825). Работник вправе отказаться от прививки, но при этом не может быть допущен к соответствующим работам.

5. Банк тестовых заданий для итоговой аттестации

Банк содержит 48 тестовых заданий закрытого типа с одним правильным ответом, распределённых по разделам программы. Вариант аттестационного испытания формируется из 10 заданий: 2 задания из раздела 1, 2 задания из раздела 2, 4 задания из раздела 3, 2 задания из раздела 4.

Раздел 1. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

№	Тестовое задание	Ответ
1	Основным федеральным законом, регулирующим отношения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является: а) Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ; б) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; в) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ; г) Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ	б
2	Обязанность по организации проведения гигиенического обучения работников возложена на: а) самого работника; б) работодателя; в) орган государственного санитарно-эпидемиологического надзора; г) медицинскую организацию	б
3	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводятся: а) однократно при приёме на работу; б) при приёме на работу и в дальнейшем периодически; в) однократно в течение трудовой жизни; г) исключительно по желанию работника	б
4	Порядок проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации установлен: а) приказом Минздрава России от 29.06.2000 № 229; б) приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н; в) СанПиН 2.3/2.4.3590-20; г) Трудовым кодексом Российской Федерации	а
5	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки для работников организаций общественного питания, пищевой промышленности и торговли составляет: а) 1 раз в год; б) 1 раз в 2 года; в) 1 раз в 3 года; г) 1 раз в 5 лет	а
6	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки для категорий работников, не относящихся к организациям пищевой промышленности, общественного питания, торговли, водопроводных сооружений, детских дошкольных и учебно-воспитательных учреждений, составляет: а) 1 раз в год; б) 1 раз в 2 года; в) 1 раз в 4 года; г) не установлена	б

№	Тестовое задание	Ответ
7	Результаты профессиональной гигиенической подготовки и аттестации вносятся: а) в трудовую книжку; б) в личную медицинскую книжку; в) в личное дело работника; г) в журнал инструктажа по охране труда	б
8	Личная медицинская книжка содержит сведения: а) только о профилактических прививках; б) о результатах медицинских осмотров, лабораторных исследований, профилактических прививках и гигиеническом обучении; в) о квалификации и стаже работника; г) о результатах аттестации по охране труда	б
9	Работник, не прошедший профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию: а) допускается к работе с испытательным сроком; б) не допускается к работе; в) допускается к работе под наблюдением наставника; г) допускается к работе по письменному заявлению	б
10	Административная ответственность за нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусмотрена: а) статьёй 5.27 КоАП РФ; б) статьёй 6.3 КоАП РФ; в) статьёй 14.8 КоАП РФ; г) статьёй 19.20 КоАП РФ	б
11	Соблюдение санитарных правил является: а) рекомендацией; б) обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц; в) обязательным только для юридических лиц; г) обязательным только на период проверок	б
12	Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры работников проводятся: а) за счёт средств работника; б) за счёт средств работодателя; в) за счёт средств Фонда пенсионного и социального страхования; г) на добровольной основе	б

Раздел 2. Здоровый образ жизни. Профилактика неинфекционных заболеваний

№	Тестовое задание	Ответ
13	Наибольший вклад в состояние здоровья населения вносит: а) наследственность; б) образ жизни; в) уровень медицинского обслуживания; г) климатические условия	б
14	К управляемым (поведенческим) факторам риска хронических неинфекционных заболеваний НЕ относится: а) курение;	в

№	Тестовое задание	Ответ
	б) недостаточная физическая активность; в) наследственная предрасположенность; г) нерациональное питание	
15	Артериальная гипертензия у взрослого диагностируется при уровне артериального давления: а) 120/80 мм рт. ст. и выше; б) 130/85 мм рт. ст. и выше; в) 140/90 мм рт. ст. и выше; г) 160/100 мм рт. ст. и выше	в
16	Первичная профилактика направлена на: а) предупреждение возникновения заболеваний; б) раннее выявление заболеваний; в) предупреждение осложнений имеющегося заболевания; г) реабилитацию после перенесённого заболевания	а
17	Рекомендуемое суточное потребление поваренной соли для взрослого человека составляет: а) не более 5 г; б) не более 10 г; в) не более 15 г; г) не ограничивается	а
18	Рекомендуемое суточное потребление овощей и фруктов (без учёта картофеля) составляет: а) не менее 100 г; б) не менее 200 г; в) не менее 400 г; г) не нормируется	в
19	Курение табака и потребление никотинсодержащей продукции в помещениях организации: а) допускается в рабочее время; б) запрещено; в) допускается с согласия работодателя; г) допускается в любых помещениях, кроме производственных	б
20	Целью диспансеризации взрослого населения является: а) экспертиза трудоспособности; б) раннее выявление хронических неинфекционных заболеваний и факторов риска их развития; в) допуск к работе; г) определение группы инвалидности	б

Раздел 3. Профилактика инфекционных (в том числе паразитарных) заболеваний

№	Тестовое задание	Ответ
21	Звеньями эпидемического процесса являются: а) возбудитель, переносчик, окружающая среда; б) источник инфекции, механизм передачи, восприимчивый организм; в) больной, врач, лечебное учреждение; г) инфекция, инкубационный период, выздоровление	б

№	Тестовое задание	Ответ
22	Механизм передачи кишечных инфекций: а) аэрозольный; б) фекально-оральный; в) трансмиссивный; г) вертикальный	б
23	Вирусный гепатит А передаётся: а) через кровь; б) фекально-оральным механизмом (водный, пищевой, контактно-бытовой пути); в) воздушно-капельным путём; г) при укусе насекомых	б
24	Вирусные гепатиты В и С, ВИЧ-инфекция передаются: а) фекально-оральным механизмом; б) воздушно-капельным путём; в) через кровь и другие биологические жидкости (гемоконтактный механизм); г) через пищевые продукты	в
25	Возбудителем дизентерии являются: а) сальмонеллы; б) шигеллы; в) стафилококки; г) ротавирусы	б
26	Основными факторами передачи сальмонеллёза являются: а) овощи и фрукты; б) яйца и мясо птицы; в) хлебобулочные изделия; г) питьевая вода	б
27	Бактерионоситель: а) не представляет эпидемиологической опасности; б) внешне здоров, но выделяет возбудителя и опасен для окружающих; в) имеет выраженные клинические проявления заболевания; г) не подлежит выявлению	б
28	Пищевые интоксикации стафилококковой природы чаще всего связаны с: а) нарушением условий транспортировки овощей; б) работником, имеющим гнойничковые заболевания кожи или ангину; в) применением дезинфицирующих средств; г) недостаточным освещением производственных помещений	б
29	Работник с гнойничковыми заболеваниями кожи рук: а) допускается к работе с пищевой продукцией при использовании перчаток; б) отстраняется от работы, связанной с пищевой продукцией; в) допускается к работе после обработки рук антисептиком; г) допускается к работе без ограничений	б
30	Основной путь передачи энтеробиоза: а) контактно-бытовой; б) трансмиссивный; в) воздушно-пылевой; г) парентеральный	а
31	Профилактика трихинеллёза обеспечивается: а) мытьём овощей;	б

№	Тестовое задание	Ответ
	б) ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и достаточной термической обработкой; в) кипячением воды; г) применением инсектицидов	
32	Профилактическая дезинфекция проводится: а) только при выявлении инфекционного заболевания; б) постоянно, независимо от наличия инфекционных заболеваний; в) один раз в год перед проверкой; г) только по предписанию Роспотребнадзора	б
33	Дератизация — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение: а) насекомых; б) грызунов; в) микроорганизмов; г) плесневых грибов	б
34	Дезинсекция — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение: а) грызунов; б) членистоногих (насекомых и клещей); в) вирусов; г) гельминтов	б
35	Работники, выполняющие работы из перечня, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825, при отсутствии профилактических прививок: а) допускаются к работе без ограничений; б) отстраняются от выполнения соответствующих работ; в) переводятся на дистанционную работу; г) допускаются к работе после письменного отказа от прививки	б
36	При появлении у работника симптомов кишечной инфекции необходимо: а) продолжить работу, приняв лекарственные препараты; б) немедленно сообщить руководителю, отстраниться от работы и обратиться за медицинской помощью; в) сообщить руководителю по окончании смены; г) перейти на другой участок работы	б

Раздел 4. Санитарно-эпидемиологические требования

№	Тестовое задание	Ответ
37	Температура хранения большинства скоропортящихся пищевых продуктов составляет: а) от +2 до +6 °С; б) от +8 до +12 °С; в) от +14 до +18 °С; г) не нормируется	а
38	Суточные пробы готовой продукции в организациях, осуществляющих питание, хранятся: а) 12 часов при комнатной температуре; б) не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С; в) 7 суток при температуре от 0 до +2 °С; г) не отбираются	б

№	Тестовое задание	Ответ
39	Маркировка разделочного инвентаря и досок необходима для: а) учёта материальных ценностей; б) предупреждения перекрёстного загрязнения продукции; в) удобства работы персонала; г) соблюдения требований пожарной безопасности	б
40	Мытьё рук работником обязательно: а) только перед началом работы; б) перед началом работы, после посещения туалета, после контакта с сырьём и загрязнёнными предметами, при переходе от одной операции к другой; в) только после посещения туалета; г) один раз в течение смены	б
41	Санитарная (специальная) одежда работника должна храниться: а) вместе с личной одеждой в одном шкафу; б) отдельно от личной одежды; в) на рабочем месте; г) в производственном помещении	б
42	При работе с пищевой продукцией запрещается: а) использовать одноразовые перчатки; б) носить ювелирные изделия и часы, застёгивать санитарную одежду булавками; в) убирать волосы под головной убор; г) применять моющие средства	б
43	Уборочный инвентарь для туалетов: а) может использоваться для уборки производственных помещений; б) должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря; в) не маркируется; г) хранится вместе с инвентарём для обеденного зала	б
44	Программа производственного контроля разрабатывается: а) только организациями пищевой промышленности; б) юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность, подлежащую санитарно-эпидемиологическому контролю; в) органами Роспотребнадзора; г) не разрабатывается	б
45	Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи и признаков инфекционных заболеваний проводится: а) перед началом смены с занесением результатов в журнал; б) один раз в неделю; в) только при проведении проверки; г) не проводится	а
46	Поточность технологических процессов означает: а) непрерывность работы оборудования; б) исключение встречных и перекрёстных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; в) равномерную загрузку персонала; г) последовательность проведения уборки	б
47	Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся: а) произвольно, по усмотрению работника;	б

№	Тестовое задание	Ответ
	б) в соответствии с инструкцией по применению конкретного средства; в) с двукратным превышением концентрации для надёжности; г) непосредственно в производственном помещении при работе с продукцией	
48	Отходы производства и потребления в организации: а) накапливаются в производственных помещениях до конца недели; б) собираются в промаркированные ёмкости с крышками и своевременно удаляются; в) удаляются один раз в месяц; г) сжигаются на территории организации	б

6. Варианты аттестационного испытания

Ниже приведены типовые варианты, сформированные из банка тестовых заданий. Преподаватель вправе формировать иные варианты с соблюдением структуры, указанной в пункте 5.

Вариант	Раздел 1	Раздел 2	Раздел 3	Раздел 4	Ключ
№ 1	1, 5	13, 17	21, 25, 29, 33	37, 41	б, а, б, а, б, б, а, б, а, б
№ 2	2, 7	14, 18	22, 26, 30, 34	38, 42	б, б, в, в, б, б, а, б, б, б
№ 3	3, 9	15, 19	23, 27, 31, 35	39, 43	б, б, в, б, б, б, б, б, б, б
№ 4	4, 10	16, 20	24, 28, 32, 36	40, 44	а, б, а, б, в, б, б, б, б, б

Для обучающихся, проходящих подготовку по конкретному профилю профессиональной деятельности, задания раздела 4 заменяются заданиями соответствующего профильного блока, разрабатываемыми преподавателем на основе санитарных правил, указанных в приложении к образовательной программе.

7. Форма протокола итоговой аттестации

ПРОТОКОЛ № ____

заседания аттестационной комиссии ООО «КлиНика»

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Образовательная программа: «Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций»

Объём программы: ____ ак. ч. Форма аттестации: тестирование. Вариант № ____

Состав аттестационной комиссии: председатель _____;

члены комиссии _____

№	Ф.И.О. обучающегося	Профиль подготовки	Правильных ответов, %	Результат
1				аттестован(а) / не аттестован(а)
2				
3				
4				
5				

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

ЧАСТЬ II. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

8. Методические рекомендации преподавателю

8.1. Отбор содержания. Перед началом обучения преподаватель уточняет профиль профессиональной деятельности обучающихся (по заявке организации-заказчика или заявлению физического лица) и определяет объем и содержание раздела 4 в соответствии с приложением к образовательной программе. Разделы 1–3 излагаются в полном объеме для всех категорий обучающихся.

8.2. Методы обучения. Рекомендуется сочетание информационно-рецептивного метода (лекция, демонстрация презентационных материалов) с репродуктивным (разбор типовых ситуаций) и частично-поисковым (самостоятельный анализ обучающимися нарушений санитарного режима на собственном рабочем месте). Учитывая, что обучающиеся являются взрослыми людьми с практическим опытом, приоритет отдается разбору конкретных производственных ситуаций перед изложением теоретического материала.

8.3. Структура занятия. Организационный момент и проверка присутствующих (5 минут); актуализация опыта обучающихся — краткий опрос о характере их работы (5 минут); изложение нового материала с опорой на презентацию (20 минут); разбор ситуационных задач и ответы на вопросы (10 минут); подведение итогов и постановка задания для самостоятельной работы (5 минут).

8.4. Типичные затруднения обучающихся и способы их преодоления:

- смешение понятий «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация» — рекомендуется приводить этимологию терминов и закреплять их таблицей;
- неверное определение периодичности гигиенического обучения — рекомендуется предложить каждому обучающемуся самостоятельно определить периодичность для своей должности по приказу № 229;
- недооценка эпидемиологического значения бактерионосительства — рекомендуется разбирать на конкретном примере вспышки, связанной с носителем;

- формальное отношение к правилам личной гигиены — рекомендуется опираться на разбор реальных случаев пищевых интоксикаций.

8.5. Актуализация материалов. Преподаватель обязан перед каждым учебным циклом проверять актуальность редакций нормативных правовых актов, указанных в программе, и при их изменении вносить соответствующие коррективы в презентационные материалы и банк тестовых заданий. Изменения оформляются приказом об обновлении образовательной программы.

8.6. Работа с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. По заявлению обучающегося обеспечивается увеличение продолжительности аттестационного испытания, предоставление материалов в увеличенном шрифте, присутствие ассистента, устная форма прохождения аттестации. Отметка о создании специальных условий вносится в протокол.

9. Методические рекомендации обучающимся

9.1. Порядок освоения программы. Обучение включает аудиторные занятия (при очной форме) и самостоятельную работу с учебными материалами. Рекомендуется последовательное изучение разделов: без освоения раздела 1 (правовые основы) затруднено понимание разделов 3 и 4.

9.2. Организация самостоятельной работы. По каждой теме предусмотрено задание для самостоятельной работы. Рекомендуемая последовательность: изучение учебного материала → обращение к тексту нормативного правового акта → выполнение задания применительно к собственному рабочему месту → самопроверка по тестовым заданиям соответствующего раздела.

9.3. Подготовка к итоговой аттестации. Аттестационное испытание включает 10 тестовых заданий; для успешного прохождения необходимо не менее 8 правильных ответов. Рекомендуется проработать все задания банка (48 заданий), обратив особое внимание на: периодичность гигиенического обучения для своей профессии; порядок действий при выявлении признаков инфекционного заболевания; правила личной гигиены и требования к спецодежде; условия и сроки хранения продукции; порядок применения дезинфицирующих средств.

9.4. Применение знаний на рабочем месте. По окончании обучения рекомендуется провести самостоятельную оценку рабочего места по следующим позициям: наличие условий для мытья и обработки рук; раздельное хранение личной и санитарной одежды; наличие и правильность маркировки инвентаря; соблюдение температурного режима хранения; ведение необходимых журналов; наличие и своевременность заполнения личной медицинской книжки.

9.5. Права обучающегося при аттестации. Обучающийся вправе ознакомиться с результатами аттестационного испытания и в течение трёх рабочих дней со дня объявления результатов подать письменное заявление о несогласии с ними. Заявление рассматривается комиссией по урегулированию споров между участниками образовательных отношений в течение десяти рабочих дней.

10. Перечень учебно-методических материалов

№	Наименование материала	Форма
1	Конспект лекций по темам 1.1–4.2	Печатная и электронная
2	Презентационные материалы по разделам 1–4	Электронная
3	Сборник ситуационных задач с эталонными ответами	Печатная и электронная
4	Банк тестовых заданий (48 заданий) с ключами	Электронная
5	Памятка «Правила личной гигиены работника» (по профилям)	Печатная
6	Памятка «Действия работника при подозрении на инфекционное заболевание»	Печатная
7	Чек-лист самооценки рабочего места	Печатная и электронная
8	Подборка актуальных редакций нормативных правовых актов	Электронная
9	Методические рекомендации обучающимся по самостоятельной работе	Печатная и электронная

Настоящие оценочные и методические материалы подлежат ежегодному пересмотру одновременно с обновлением образовательной программы. Изменения утверждаются приказом генерального директора ООО «КлиНика».