Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 28.08.2023 13:39:19
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и экологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
и молодежной политике Т.В. Бородулина
_____ 2023г.
(печать УМУ)

Фонд оценочных средств по дисциплине
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И РЕАЛИЗАЦИЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень высшего образования: специалитет
Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г. Екатеринбург
2023 год

1. Кодификатор

Дидактическая единица		Индикаторы достижений			ОК, ОПК, ПК	ПС Трудовые функции
№	**Наименование**	**Знания**	**Умения**	**Навыки**		
ДЕ - 1	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов	Микробиологическая и санитарно-химическая безопасность пищевых продуктов. Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах. Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции. Роль органов и учреждений Роспотребнадзора. Организация лабораторной службы в структуре Роспотребнадзора. Системы аккредитаций лабораторий, область аккредитации. Современные способы лабораторной диагностики за качеством и без-	Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей; Анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; Осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; Методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований; Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

		опасностью пищевых продуктов.	при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;			
ДЕ-2	Гигиенические требования к качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологическую роль скоропортящихся пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Причины основных нарушений в технологическом и производственном процессе при изготовлении, хранении и реализации продуктов питания. Профилактические мероприятия, направленные на снижение микробиологической нагрузки, связанной с употреблением скоропортящихся пищевых продуктов. Способы увеличения сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов.	Дать гигиеническую оценку упаковки скоропортящихся продуктов. Оценить выбор упаковки для определённых групп скоропортящихся продук-тов питания. Определять профилактические мероприятия, направлен-ные на снижение микробиологической нагрузки на население по представленным данным лабораторного контроля. Разработать про-грамму подтвержде-ния сроков годности в соответствии с ме-тодическими указа-ниями на представ-ленный продукт. Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о каче-стве	Методикой проведения идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; Методикой оценки упа-ковки скоропортящихся продуктов на соответствие требований санитарных правил.	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

		Гигиеническое значение упаковки. Современные упаковочные материалы. Методику обоснования сроков годности. Условия хранения скоропортящихся продуктов на производстве, в торговой сети, в домашних условиях.	пищевых про-дуктов, возможности использования пи-щевых продуктов в питании населения по результатам ла-бораторных испытаний. Планировать профилактические мероприятия, по предупреждению заболеваний, связан-ных с употреблени-ем скоропортящихся продуктов питания Самостоятельно работать с учебной, научной и справоч-ной литературой			
ДЕ-3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологическим составом	Значение функциональных и обогащенных пищевых продуктов, БАД для оптимизации питания населения. Возможные риски при их использовании и способы профилактики. Требования к маркировке, упаковке. Особенности надзорных мероприятий при их изготовлении и реали-	Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей; Анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов;	навыками работы с нормативной, норматив-но-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального Роспотребнадзора и врача ФБУЗ «Центр	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

		зации. Преимущества и потенциальные опасности продукции, изготовленной с применением генетически модифицированных ингредиентов, нанотехнологий, нетрадиционных видов сырья. Критерии качества и безопасности данных видов продукции. Государственный надзор за продуктами питания с измененным химическим и микробиологическим составом. Особенности экспертизы.	Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; Осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;	гигиены и эпидемиологии»; Методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований; Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы		
ДЕ-4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	Цели и задачи, методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи.	Идентифицировать продукцию по этикетки и нормативным документам. Спланировать объемы лабораторных исследований в зависимости от поставленной задачи. Провести отбор проб, оформить акт отбора и определение на проведение экспертизы.	Методикой отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов. Методикой проведения органолептических исследований проб пи-	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

		Плановая и внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Сопроводительная документация на партию пищевых продуктов. Виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). Технические регламенты, их характеристика. Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к информации для потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов. Требования к маркировке. Условия реализации продукции, имеющей	Провести органолептическую оценку проб продукции. Дать заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов по результатам лабораторных испытаний. Разработать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	щевых продуктов. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; Алгоритмом действий по экспертизе пищевых продуктов при проведении государственной экспертизы.		

		отклонения от стандартных характеристик качества. Требования к составлению определения на экспертизу и экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы. Методы отбора проб и проведения лабораторных испытаний. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания.				
ДЕ-5	Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов питания	Цели, задачи, организацию социально-гигиенического мониторинга за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Значение методов оценки риска для определения микробиологической и химической нагрузки	Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей; Планировать объем про-	Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специали-	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК-19	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

		населения и ее опасности для здоровья населения. Методику анализа санитарно-эпидемиологической ситуации на территории по представленным результатам надзорных мероприятий и лабораторного контроля за оборотом пищевой продукции. Виды мероприятий, направленных на снижение микробиологической и химической нагрузки на населения.	ведения надзорных мероприятий, номенклатуру и объемы лабораторного контроля и инструментальных испытаний на объектах надзора; Анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; Проводить социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения;	ста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;		
ДЕ-6	Законодательные основы Госсанэпиднадзора за пищевыми предприятиями	Организацию и технологию государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями. Формы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы в надзорных мероприятиях. Правовое регулирование в области обеспе-	Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей; Планировать объем проведения надзорных мероприятий, номенклату-	Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспо-	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19	Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность (Трудовая функция. D/02.8)

		чения качества и безопасности пищевых продуктов. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Федеральная служба по техническому регули-рованию и метрологии). Правовые отношения между специалистами, осуществляющими функции по контролю и надзору обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и гражданами РФ, пред-	ру и объемы лабораторного контроля и инструментальных испытаний на объектах надзора;	требнадзора и врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»;		

		ставителями малого и среднего бизнеса, крупными предпринимателями, служащими других надзорных органов. Функции специалиста, осуществляющего деятельность в рамках защиты прав потребителей и потребительского рынка.				
ДЕ-7	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и территории предприятий пищевой промышленности. Значение и место санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации на пищевые объекты при осуществлении Государственного строительного надзора. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, оборудованию и санитарно-	Выбирать приоритетные объекты для проведения надзорных мероприятий, в т.ч. с выбором лабораторных испытаний. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального контроля и документам. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования и экспертное за-	Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; Составлением документации по результатам проверки пищевого объекта; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19	Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность (Трудовая функция. D/02.8) Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность (Трудовая функция А/03.7)

		техническому обеспечению и режиму предприятий пищевой промышленности. Организацию производственного контроля за соблюдением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями пищевой промышленности.	ключение на производство, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям пищевой промышленности. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме.	правовой документацией;		
ДЕ-8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания	Типы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания. Цель, основные задачи	Проводить экспертизу технологической части проекта ПОП с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для ПОП. Оценивать санитарное состояние предприятия	Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания. Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов обществен-	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19	Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность

		и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий общественного питания. Организацию производственного контроля на предприятиях общественного питания. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями общественного питания.	по результатам визуального осмотра и документам. Оценивать результаты лабораторного контроля. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования, экспертное заключение на ПОП, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям общественного питания. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	ного питания. Составления документации по результатам проверки пищевого объекта; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией		(Трудовая функция. D/02.8)

ДЕ-9	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями продовольственной торговли	Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий продовольственной торговли. Гигиеническую характеристику различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке, оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий торговли. Организацию производственного контроля. Методику санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли.	Проводить экспертизу технологической части проекта ПТ с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для проведения надзорных мероприятий в ПТ. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального осмотра и документам. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования, экспертное заключение, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического монито-	Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов продовольственной торговли. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия продовольственной торговли. Составлением документации по результатам проверки; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19	Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность (Трудовая функция. D/02.8)

			ринга по предприятиям продовольственной торговли. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме			
ДЕ-10	Гигиеническая характеристика новых способов производства и переработки пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологического обеспечения их качества и безопасности	Проектная деятельность по темам: «Продукция будущего», «Производства будущего», «Особенности проведения надзорных мероприятий на современном этапе»;	Решение ситуационных задач, опрос, выступление на конференции, доклад, проектная деятельность по теме: «Гигиеническая характеристика новых способов производства и переработки пищевых продуктов, методов санитарно-эпидемиологического надзора, особенности проведения экспертизы и лабораторных испытаний»	конференция с представлением проекта тестовый контроль,	ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (Трудовая функция. В/01.7)

2. Аттестационные материалы

2.1. Вопросы для подготовки к зачету (тестовому контролю)

п/п	Вопрос
1	Каковы задачи федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора на современном этапе?
2	Почему санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции является важным звеном федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора?
3	Какова цель санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов?
4	В каких случаях необходимо проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов?
5	Какие меры могут быть приняты по результатам санэпидэкспертизы пищевой продукции?
6	Какие органы и учреждения могут проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, оформлять необходимую документацию и принимать меры по результатам экспертизы?
7	Что включает в себя понятие «санитарно-эпидемиологические требования» на современном этапе?
8	Что включает в себя понятие «нормативные документы» с учетом современных требований?
9	Какая пищевая продукция и напитки могут подвергаться санитарно-эпидемиологической экспертизе?
10	Какая пищевая продукция не подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе?
11	Какие химические и биологические загрязнители определяются в ходе санэпидэкспертизы пищевых продуктов?
12	Какие микробиологические показатели определяются в ходе санэпидэкспертизы пищевых продуктов?
13	Какие личинки паразитов определяются в рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки при подозрении на паразитарную загрязненность?
14	Как определяются показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного типа?
15	Какие показатели определяются в БАД и как они нормируются?
16	Каковы задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, полученной из/с использованием ГМО (ГММ)?
17	Как при необходимости оценивается эффективность БАД-нутрицевтиков в опытах на лабораторных животных и в клинических испытаниях?
18	Каковы особенности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, полученной с использованием наноматериалов и нанотехнологий?
19	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы органических продуктов?
20	Каковы функции, права и обязанности специалиста-эксперта, осуществляющего санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов?
21	Каковы санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, осуществляемой по заявлению производителя, поставщика, продавца на платной основе?
22	В каких случаях и как возможно добиться возмещения расходов на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов учреждениям Роспотребнадзора?

23	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при осуществлении государственной регистрации?
24	Какие документы необходимы для санитарно-эпидемиологической предрегистрационной экспертизы пищевой продукции, производимой и ввозимой на территории Таможенного союза?
25	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов?
26	Каковы варианты решения вопроса о пригодности (непригодности) партии пищевых продуктов в питании человека?
27	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов?
28	Какая продукция является некачественной и опасной и подлежит изъятию из оборота?
29	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции для выполнения программы производственного контроля?
30	Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности?
31	Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях продовольственной торговли?
32	Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях общественного питания?
33	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в ходе проверок соответствия деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей пищевых объектов санитарному законодательству, законодательству РФ в области защиты прав потребителей, правилам продажи?
34	Каково значение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при осуществлении проверок соответствия деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей пищевых объектов санитарному законодательству, законодательству РФ в области защиты прав потребителей, правилам продажи?
35	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов?
36	Какие документы необходимо представить и какие исследования необходимо провести для оценки обоснования новых пролонгированных сроков годности и условий хранения пищевых продуктов?
37	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуемой органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ходе санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ?
38	Каковы задачи руководителей управлений Роспотребнадзора по субъектам Федерации и на железнодорожном транспорте по обеспечению санитарно-карантинного контроля?
39	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы в ходе осуществления мониторинга качества и безопасности пищевой продукции?
40	Какие показатели мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов могут помочь в оценке санитарно-эпидемиологической ситуации в регионе, стране?
41	Каковы наиболее актуальные задачи совершенствования санэпидэкспертизы пищевой продукции на современном этапе?
42	Что дает врачам, специалистам по гигиене питания и должностным лицам, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, знания и навыки в области санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции?

2.2. Тестовые задания

Тестовые задания разработаны по каждой ДЕ. Задание позволяет оценить знания конкретной темы дисциплины.

В тестовом задании студенту предлагается выбрать один или несколько правильных ответов.

Примеры тестовых заданий:

Вариант 1

1. Технический регламент включает:

a*. перечень объектов технического регулирования;

b*. требования к объектам технического регулирования;

c*. правила идентификации объектов технического регулирования;

d. методы определения показателей объектов технического регулирования;

e*. правила, формы, схемы оценки соответствия, правила и сроки продления сертификатов соответствия;

f*. требования к производственному контролю;

g*. меры, которые необходимо предпринять производителю, продавцу, поставщику продукции при нарушении санитарного законодательства.

2. Цель технического регламента:

a*. защита жизни и здоровья человека;

b*. защита окружающей среды, растений, животных;

c*. защита потребителей от ложной информации, вводящей их в заблуждение;

d. защита прав производителей, продавцов, поставщиков продукции при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) и муниципального контроля.

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

a. Федеральным законом, принятым Госдумой;

b. постановлением Роспотребнадзора;

c. приказом МЗ РФ;

d. международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ;

e*. постановлением правительства РФ;

f*. указом президента РФ;

g*. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию.

4. Технический регламент Таможенного союза принимается:

a*. решением Совета Евразийской экономической комиссии;

b. решением комиссии Таможенного союза;

c. федеральным законом, принятым Госдумой;

d. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию;

e. указом президента РФ.

5. Продукция, соответствующая техническому регламенту Таможенного союза, маркируется знаком:

a. ЗТС;

b. ЕТР;

c*. ЕАС;

d. АСТ.

3. Технология оценивания

Итоговый контроль (зачет) проводится в конце семестра в виде тестового контроля знаний. Решение тестовых заданий осуществляется студентами в режиме on-line на образовательном портале educa.usma.ru.

Студентам предлагается 25 тестовых заданий, включающих все разделы дисциплины. Критерии оценки тестового задания: ≤ 70% – 0 баллов, 71 — 75% – 3 балла, 76 — 80% – 6 баллов, 81 — 85% – 8 баллов, 86 — 90% – 10 баллов, 91 — 95% – 12 баллов, 96 — 100% — 14 баллов.

4. Критерии оценки

Итоговый рейтинг студента по учебной дисциплине определяется в результате суммирования рейтинговых баллов, набранных студентом в течение семестра по результатам текущего контроля, и рейтинговых баллов, полученных студентом по результатам итогового контроля.

Для перевода итогового рейтинга студента по дисциплине в аттестационную оценку вводится следующая шкала:

Аттестационная оценка студента по дисциплине	Итоговый рейтинг студента по дисциплине, рейтинговые баллы
«не зачтено»	0 – 49
«зачтено»	50 – 100

Полученный студентом итоговый рейтинг по дисциплине выставляется в зачётную книжку студента и экзаменационную ведомость.