Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 29.06.2023 12:39:31
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b722d19757c

Приложение к РПД

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 для проведения промежуточной аттестации 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 результатов обучения по дисциплине

Кодификатор результатов обучения

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины			Методы оценивания результатов освоения дисциплины
					Знания	Умения	Навыки	
Диагностический	ПК-6. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов	ИД-3$_{ПК-6}$ Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей А/02.7Выдача санитарно-эпидемиологических	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			

	хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	режима) ИД-6$_{ПК-6}$ Оформление по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и иных видов оценок необходимых документов (акт отбора проб, протокол исследования, акт обследования, экспертное заключение, санитарная характеристика условий труда, акт расследования профессионального	заключений В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека		пищевых продуктах. Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции. Роль органов и учреждений Ро-спотребнадзора. Организация лабораторной службы в структуре Роспотребнадзора. Системы аккредитаций лабораторий, область аккредитации. Современные способы лабораторной диагностики за качеством и безопасностью пищевых продуктов.			
			В/02.7 Проведение	ДЕ-2 Гигиенически	Санитарно-эпидемиологи	Дать гигиеническу	Методикой проведения	

Диагностический	ПК-7. Способность и готовность к организации и проведению социально-гигиенического	заболевания, карта специальной оценки условий труда) ИД-1$_{ПК-7}$ Выбор и обоснование приоритетных факторов и показателей	социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека	е требования к качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов	ческую роль скоропортящихся пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Причины основных нарушений в	ю оценку упаковки скоропортящихся продуктов. Оценить выбор упаковки для определённых групп скоропортящихся	идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых	

Организационно-управленческий	мониторинга, к выполнению оценки риска здоровью населения, определению приоритетов при разработке управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия на здоровье населения ПК-8. Способность готовность к применению и обеспечению федерального государственного	среды обитания, в том числе с использованием лабораторных исследований ИД-2$_{ПК-7}$ Формирование и статистический анализ баз данных социально-гигиенического мониторинга, расчет рисков для здоровья населения от влияния факторов среды обитания ИД-2$_{ПК-8}$ Владение алгоритмом проведения проверок, оформление	А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей		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. Гигиеническое значение	продуктов питания. Определять профилактические мероприятия, направленные на снижение микробиологической нагрузки на население по представленным данным лабораторного контроля. Разработать программу подтверждения сроков годности в соответствии с методическими указаниями на представленный продукт. Давать санитарно-эпидемиолог	продуктов; Методикой оценки упаковки скоропортящихся продуктов на соответствие требований санитарных правил.	

	надзора в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в т.ч. к участию в организации и проведении мероприятий по контролю, проверок соблюдения требований действующего законодательства, административных расследований; к применению мер пресечения и привлечению к административной ответственности за выявленные нарушения требований законодательства; к оценке причин и условий, способствовавших совершению административног	процессуальных документов			упаковки. Современные упаковочные материалы. Методику обоснования сроков годности. Условия хранения скоропортящихся продуктов на производстве, в торговой сети, в домашних условиях.	ическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения по результатам лабораторных испытаний. Планировать профилактические мероприятия, по предупреждению заболеваний, связанных с употреблением скоропортящихся продуктов питания Самостоятельно работать с учебной, научной и		

	о правонарушения; к оценке предотвращенного ущерба в результате действий по пресечению нарушений обязательных требований и (или) устранению последствий таких нарушений ПК-10. Способность и готовность к участию в планировании, анализе и отчетной деятельности, к ведению деловой переписки, осуществлению документооборота, к применению профессиональной терминологии, поиску информации для решения профессиональных задач	ИД-5$_{ПК-10}$ Подготовка ответов на запросы по заданной ситуации в профессиональной деятельности				справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме		

				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 реализации. Преимущества и потенциальные опасности продукции, изготовленной с применением генетически			

					модифицированных ингредиентов, нано-технологий, нетрадиционных видов сырья. Критерии качества и безопасности данных видов продукции. Государственный надзор за продуктами питания с измененным химическим и микробиологическим составом. Особенности 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. Плановая и внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых	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. Провести органолептическую оценку проб продукции. Дать заключение о качестве и безопасности	Методикой отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов. Методикой проведения органолептических исследований проб пищевых продуктов. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой	

					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	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	документацией; Алгоритмом действий по экспертизе пищевых продуктов при проведении государственной экспертизы.	

					потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов. Требования к маркировке. Условия реализации продукции, имеющей 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 безопасность ю продуктов питания	Организацию социально-гигиенического мониторинга за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Значение методов оценки риска для определения микробиологической и химической нагрузки 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.			
				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 обеспечения качества и безопасности пищевых			

					продуктов. Разделение полномочий органов государственн ого 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 фитосанитарно му надзору, Федеральная му регулированию 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, представителями 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.	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,	

					техническому обеспечению и режиму предприятий пищевой промышленности. Организацию производственного контроля за соблюдением сани-тарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями	Оформлять акт обследования и экспертное заключение 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	нормативно-технической, законодательной и правовой документацией;	

					пищевой промышленности.	полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме.		
				ДЕ-8 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания	Типы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания. Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке,	Проводить экспертизу технологической части проекта ПОП с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для ПОП. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального осмотра и документам. Оценивать результаты лабораторного контроля. Определять	Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания. Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов общественного питания. Составления документации по результатам проверки пищевого объекта; Навыками работы с	

					оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий общественного питания. Организацию производственного контроля на предприятиях общественного питания. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями общественного питания.	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	нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией	

						предприятиям общественного питания. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме		
				ДЕ-9 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями и продовольственной торговли	Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий продовольственной торговли. Гигиеническую характеристику различных форм, видов торговли и торговых предприятий.	Проводить экспертизу технологической части проекта ПТ с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для проведения надзорных мероприятий в ПТ. Оценивать санитарное	Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов продовольственной торговли. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия	

					Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке, оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий торговли. Организацию производственного контроля. Методику санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли.	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.	продовольственной торговли. Составлением документации по результатам проверки; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией	

						Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям продовольствен-ной торговли. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме		

Технология оценивания.

1.1. Преподаватели кафедры оценивают знания студентов на каждом практическом занятии и в конце занятия информируют студентов о его результатах. Присутствие и активность студента на практических занятиях оценивается в рейтинговых баллах. Работа в группе, решение задач на практическом занятии оценивается в от 3 до 8 баллов, а также предусматривается 2 балла за посещение и конспект лекции.

1.2. После окончания предыдущего дисциплинарного модуля студент имеет право, при проведении преподавателем текущих консультаций, на добор баллов путём отработки пропущенных тем практических занятий, вошедших в предыдущий модуль. В связи с этим, текущая рейтинговая оценка по предыдущему модулю может изменяться, и преподаватель вправе вносить в журнал текущей успеваемости соответствующие исправления с указанием даты и балла.

2. Определение экзаменационного рейтинга по учебной дисциплине

2.1. Студент допускается до зачета, если его рейтинг в семестре по дисциплине составил не менее 50 баллов, а рейтинг по каждому дисциплинарному модулю не меньше минимальной установленной величины (модуль № 1 – 24 баллов, модуль № 2 – 26 балла,)

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 санэпидэкс-пертизы 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 Роспотреб-надзора?
23	Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при осуществлении государственной регистрации?
24	Какие документы необходимы для санитарно-эпидемиологической предрегистраци-онной 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 муниципальное- го 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. 19

3. Технология оценивания

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

Студентам предлагается 25 тестовых заданий, включающих все разделы дисциплины.

3.2.Критерии оценки тестового задания: ≤ 70% – 0 баллов, 71 — 75% – 3 балла, 76 — 80% – 6 бал-лов, 81 — 85% – 8 баллов, 86 — 90% – 10 баллов, 91 — 95% – 12 баллов, 96 — 100% — 14 баллов.

3.3.Определение итогового рейтинга студента по учебной дисциплине

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