

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Семенов Юрий Алексеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.02.2025 14:37:07
Уникальный программный ключ:
7ee61f7810e60557bee49df655173820157a6d87

Приложение к РПД

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

Кафедра гигиены и медицины труда

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности,
А.А. Ушаков



**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
2025 год

1) 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 хозяйственной и	ИД-3ПК-6 Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима)	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей А/02.7 Выдача санитарно-эпидемиологических заключений	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.			

	иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	ИД-бПК-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 заболевания, карта	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок		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 безопасностью пищевых продуктов.			
			В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека					

<p>Диагностический</p>	<p>ПК-7. Способность и готовность организации и проведения</p>	<p>специальной оценки условий труда) ИД-1_{ПК-7} Выбор и обоснование приоритетных факторов и показателей</p>	<p>о мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</p>	<p>безопасности скоропортящихся пищевых продуктов</p>	<p>хся пищевых продуктов в возникновении и пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Причины основных нарушений в</p>	<p>скоропортящихся продуктов. Оценить выбор упаковки для определённых групп скоропортящихся</p>	<p>продукции по результатам лабораторного контроля. Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых</p>	
------------------------	--	--	--	---	--	---	---	--

<p>Организац ионно- управленче ский</p>	<p>социально- гигиенического мониторинга, к выполнению оценки риска здоровью населения, определению приоритетов при разработке управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия на здоровье населения</p> <p>ПК-8. Способность готовность к применению и</p>	<p>среды обитания, в том числе с использовани ем лабораторны х исследований</p> <p>ИД-2ПК-7 Формирован ие и статистическ ий анализ баз данных социально- гигиеническо го мониторинга, расчет рисков для здоровья населения от влияния факторов среды обитания</p> <p>ИД-2ПК-8 Владение алгоритмом проведения проверок,</p>	<p>A/01.7Осущес твление федерального государственн ого контроля (надзора) в сфере санитарно- эпидемиологи ческого благополучия населения и защиты прав потребителей</p>		<p>технологическ ом и производствен ном процессе при изготовлении, хранении и реализации продуктов питания. Профилактиче ские мероприятия, направленные на снижение микробиологи ческой нагрузки, связанной с употребление м скоропортящи хся пищевых продуктов. Способы увеличения сроков годности скоропортящи хся пищевых продуктов. Гигиеническо е значение</p>	<p>продуктов питания. Определять профилактич еские мероприятия, направленны е на снижение микробиолог ической нагрузки на население по представленн ым данным лабораторног о контроля. Разработать программу подтвержден ия сроков годности в соответствии с методически ми указаниями на представленн ый продукт. Давать санитарно- эпидемиолог</p>	<p>продуктов; Методикой оценки упаковки скоропортящ ихся продуктов на соответствие требований санитарных правил.</p>	
---	--	--	---	--	---	--	--	--

	<p>обеспечению федерального государственного 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,</p>	<p>оформление процессуальных документов</p>			<p>упаковки. Современные упаковочные материалы. Методику обоснования сроков годности. Условия хранения скоропортящихся продуктов на производстве, в торговой сети, в домашних условиях.</p>	<p>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</p>		
--	--	---	--	--	---	--	--	--

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

	<p>поиску информации для решения профессиональных задач</p>			<p>ДЕ-3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологическим составом</p>	<p>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</p>			
--	---	--	--	--	--	--	--	--

					<p>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.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>ДЕ-4 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>продуктов. Сопроводительная документация на партию пищевых продуктов. Виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). Технические регламенты, их характеристики. Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к информации для</p>	<p>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</p>	<p>документацией; Алгоритмом действий по экспертизе пищевых продуктов при проведении государственной экспертизы.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>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- эпидемиологи ческой экспертизы пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы. Методы отбора проб и</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					проведения лабораторных испытаний. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>ДЕ-5 Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов питания</p>	<p>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</p>			
--	--	--	--	---	---	--	--	--

					пищевой продукции. Виды мероприятий, направленных на снижение микробиологи ческой и химической нагрузки на населения.			
				ДЕ-6 Законодательн ые основы Госсанэпидна дзора за пищевыми предприятиям и.	Организацию и технологию государственн ого санитарно- эпидемиологич еского надзора за пищевыми предприятиям и. Формы проведения санитарно- эпидемиологич еской 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 регулировани ю 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 действующим и предприятиям и 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	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	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	

					и санитарно-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	вные меры. 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;	нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией;	
--	--	--	--	--	--	---	--	--

					предприятиям и пищевой промышленности.	Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме.		
				ДЕ-8 Госсанэпиднадзор за действующим и предприятиям и общественно о 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	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 лабораторног	Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания. Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов общественного питания. Составления документации по результатам проверки пищевого объекта;	

					<p>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 и общественным питанием.</p>	<p>о 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</p>	<p>Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--	--

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

					<p>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 и торговли.</p>	<p>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 административных</p>	<p>(проверки) предприятия продовольственной торговли. Составлением документации по результатам проверки; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>вном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям продовольственной торговли. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.Оценочные средства для промежуточной аттестации

2.1. Тестовые задания

Тестовые задания разработаны по каждой ДЕ. Задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций.

Примеры тестовых заданий:

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 хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения

ИД-3ПК-6 Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима)

1. Контроль за освещенностью рабочих мест включает измерение
 - +А. искусственной освещенности на рабочем месте
 - Б. естественной освещенности на рабочем месте
 - В. скорости светового потока в помещении
 - Г. интенсивности инфракрасной радиации

2. Установите соответствие средств измерений и измеряемых показателей

Средства измерения	Изменяемые показатели
А. Дозиметр	1.Мощность дозы излучения
Б. Метеоскоп	2. Температура, влажность, подвижность воздуха
В. Люксметр	3.Освещенность
Г. Актинометр	4.Ультрафиолетовое излучение

3. Установите последовательность отбора пробы продуктов питания на микробиологические показатели

1. Определить размер партии
2. Надеть резиновые перчатки
3. Отобрать пробы пищевого продукта
4. Положить в двух (трех)слойный полиэтиленовый мешок (пакет «Вихрь»)
5. Нанести маркировку
6. Пробу положить в термоконтейнер с хладоэлементом
7. Заполнить Акт отбора пробы

ИД-бПК-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 заболевания, карта специальной оценки условий труда)

1. К факторам, исключаяющим возможность размножения ботулинической палочки и накопления токсина в баночных консервах, относят
 - +А. рН среды ниже 4,5

- Б. рН среды выше 4,5
- В. температурный режим ниже -10°C
- Г. температурный режим от +80-100°C

2. Установите соответствие между параметрами и нормативными документами для их оценки

Параметр	Нормативный документ
А. Содержание Цезия-137, Стронция-90 в пищевых продуктах	1.ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Б. Мощность гамма-фона и ЭРОА района в жилых и общественных зданиях	2. Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009
В. Параметры микроклимата на рабочем месте	3.СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
Г. Органолептические, химические, микробиологические показатели питьевой воды	

3. Какой документ оформляется по результатам лабораторного контроля продуктов питания?

Правильный ответ: Протокол лабораторных исследований

ПК-7. Способность и готовность к организации и проведению социально-гигиенического мониторинга, к выполнению оценки риска здоровью населения, определению приоритетов при разработке управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия на здоровье населения

ИД-1_{пк.7} Выбор и обоснование приоритетных факторов и показателей среды обитания, в том числе с использованием лабораторных исследований

1. Приоритетные объекты надзора по микробиологической безопасности
 - +А. пищеблок детского дошкольного учреждения
 - Б. предприятие торговли, реализующий ассортимент непродовольственной группы товаров
 - В. овощная база
 - Г. сельскохозяйственный рынок

2. Установите соответствие нормативных документов и объектов контроля

Нормативные документы	Измеряемые показатели
А. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции СП 2.3.6.3668-20	1. Продукты питания
Б. СП "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"	2. Предприятия продовольственной торговли.
В. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	3. Предприятия общественного питания
Г. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к	4. Офисное здание

содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
---	--

3. Установите последовательность действий при подтверждение соответствия специализированной пищевой продукции при государственной регистрации

1. изучение нормативной документации на продукцию
2. проведение лабораторного контроля пищевой продукции
3. оформление протокола лабораторных испытаний
4. оформление свидетельства о государственной регистрации

ИД-2_{пк.7} Формирование и статистический анализ баз данных социально-гигиенического мониторинга, расчет рисков для здоровья населения от влияния факторов среды обитания

1. Выберите продукты питания и блюда, которые по статистике чаще всего становятся причинами пищевых отравлений

- +А. кремовые кондитерские изделия
- Б. консервированная продукция промышленной выработки
- + В. блюда из яиц
- Г. стерилизованное молоко

2. Установите соответствие факторов риска с заболеваниями

Нормативные документы	Измеряемые показатели
А. Попадание спор Clostridium botulinum в анаэробные условия	1. Ботулизм
Б.Нарушение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	2.Пищевая токсикоинфекция.
В. Недостаточная тепловая кулинарная обработка мяса птицы	3.Сальмонелез
Г. Употребление в пищу сырого молока от маститной коровы	4.Пищевая интоксикация (стафилококковый токсикоз)

3. Установите последовательность действий специалиста Роспотребнадзора по гигиене питания по результатам статистического анализа влияния питания на распространенность НИЗ населения (в рамках санитарно-просветительской работы)

Укажите этапы проектирования

1. Обоснование актуальности
2. Формулирование цели
- 3.Определение задач
- 4.Определение ожидаемых результатов
- 5.Определение круг партнеров и характера взаимодействия с ними
6. Осуществление сбора и анализа информации
7. Оформление результатов и презентации
8. Рефлексия

ПК-8. Способность и готовность к применению и обеспечению федерального государственного 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 административного правонарушения; к оценке предотвращенного ущерба в результате действий по пресечению нарушений обязательных требований и (или) устранению последствий таких нарушений

ИД-2^{лк-8} Владение алгоритмом проведения проверок, оформление процессуальных документов

1. Основанием для приостановления выработки и реализации продукции до получения результатов лабораторных исследований образцов партии продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе, является

А. Приказ главного врача ФГБУЗ «ЦГиЭ»

Б. Распоряжение главного врача ФГБУЗ «ЦГиЭ»

+В. Предписание должностного лица, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Г. Постановление главного государственного санитарного врача – руководителя территориального органа Роспотребнадзора

2. Установите соответствие распределение функциональных обязанностей

Документ (услуга)	Организация (полномочия)
А. Государственная регистрация ГМО растительного происхождения в российской федерации	1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Б. Лабораторные исследования продуктов питания по производственному контролю	2. независимые лаборатории, аккредитованные на данный вид деятельности
В. Инструментальные исследования, проводимые в ходе надзорных мероприятиях	3. ФБУЗ ЦГиЭ
Г. Оформление сертификата соответствия	4. Аккредитованный центр Сертификации

3. Установите последовательность действий специалиста Роспотребнадзора по результатам надзорных мероприятий на объекте

1. Сформулировать содержание нарушения, пункт НД, статью ФЗ-52, сделать запись в Акте проверки

2. По выявленному нарушению оформить Предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил

3. По выявленному нарушению составить Протокол об административном правонарушении

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-5ПК-10 Подготовка ответов на запросы по заданной ситуации в профессиональной деятельности

1. Виды консультативной работы специалистов Роспотребнадзора с населением

+А. Очная консультация

+Б. Письменный ответ на обращение

В. Оформление Протокола об административном правонарушении

Г. Проведение надзорных мероприятий

2. Установите соответствие между действиями специалистов Роспотребнадзора, ЦГиЭ и предметом обращения

Предмет обращения	Действия специалистов Роспотребнадзора, ЦГиЭ
А. Жалоба на повышенный уровень шума в жилом помещении от ресторана, расположенного на 1 этаже	1. Проведение измерений уровня шума в жилой квартире, оценка результатов, оформление заключения, подготовка ответа на жалобу
Б. Пищевое отравление на предприятии общественного питания	2. Внеплановая проверка предприятия, отбор проб, проведение расследования, подготовка акта проверки, протоколов, предписаний по результатам проверки
В. Консультация по вопросам правильного питания	3. Проведение очной или дистанционной беседы
Г. Запрос министерства здравоохранения о результатах надзорных мероприятий на предприятиях продовольственной торговли	4. Подготовка справки (отчета)

3. Установите последовательность проведения краткого индивидуального профилактического консультирования:

1. Информирование человека о заболеваниях и факторах риска.

2. Объяснение негативного влияния факторов риска на здоровье, необходимости снижения риска и поддержания здорового образа жизни, важности постоянного контроля факторов риска.

3. Оценка отношения человека к факторам риска, его желания и готовности к изменению образа жизни.

4. Регистрация факторов риска, рекомендаций, сроков повторных контрольных визитов при необходимости

5. Контроль выполнения рекомендаций, одобрение позитивных изменений и соблюдения рекомендаций, повторение советов при последующих визитах.

2.2. Примеры ситуационных задач

Задание:

1. Проведите анализ представленного документа, квалифицируйте выявленное Вами нарушение санитарного законодательства.

2. Определите меру административной ответственности.

3. Завершите оформление акта проверки, оформите предписание и протокол об административном правонарушении.

Ситуации:

1. Вы специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора. Вам представлено извлечение из акта проверки ИП Федорчук В.В., складское помещение
2. Вы специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора. Вам представлено извлечение из акта проверки предприятия продовольственной торговли магазин «Продукты» ИП Васильев В.В.
3. Вы специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора. Вам представлено извлечение из акта проверки ООО «ххххх» кафе «Три икса»

3. Технология оценивания

3.1. В период теоретического обучения преподавателем организуется и осуществляется формативное оценивание путем опроса (устного или письменного), решения ситуационных задач.

3.2. В рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине преподавателем организуется и осуществляется суммативное оценивание в процессе текущего контроля посредством оценки приобретенных обучающимися знаний, умений и навыков, элементов компетенций.

3.3. Результатом текущего контроля успеваемости по дисциплине являются полученные обучающимся оценки по всем текущим контролям в семестре, предусмотренным рабочей программой дисциплины. В учебной дисциплине предусмотрено два дидактических модуля (ДМ). Изучение каждого дидактического модуля заканчивается проведением письменной контрольной работы и/или решением ситуационных задач/ написанием реферата.

3.4. Оценивание по результатам текущего контроля происходит по пятибалльной шкале. Положительными оценками являются: «отлично» (5 баллов); «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла).

3.5. Алгоритм определения рейтинга студента по дисциплине в семестре.

Баллы начисляются по результатам оценки письменной контрольной работы и/или решением ситуационных задач/ написания реферата по завершению изучения дисциплинарных модулей дисциплины.

№ п/п	Критерий	Min балл	Max балл
1	Письменная контрольная работа	2	5
2	Реферат	2	5
3	Решение ситуационных задач	2	5
	ИТОГО	40	100

Итоговый результат текущего контроля успеваемости выражается в рейтинговых баллах как процентное выражение суммы положительных оценок по текущим контролям, полученным студентом, к максимально возможному количеству баллов по итогам всех контролей в семестре и рассчитывается по следующей формуле:

$$R_{\text{текущий контроль}} = \sum (a_1 + a_2 + \dots + a_i) / \sum (m_1 + m_2 + \dots + m_i) \times 100\%, \text{ где}$$

$R_{\text{текущий контроль}}$ – итоговое количество рейтинговых баллов по результатам текущего контроля в семестре;

a_1, a_2, a_i – положительные оценки (3, 4, 5), полученные студентом по результатам рубежных контролей, предусмотренных рабочей программой дисциплины;

m_1, m_2, m_i – максимальные оценки (5) по тем же рубежным контролям, которые предусмотрены рабочей программой дисциплины в семестре.

При этом округление происходит в меньшую сторону («2,5» – «неудовлетворительно (2)», «3,5» – «удовлетворительно (3)», «4,5» – «хорошо (4)»).

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которую может набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 100 рейтинговых баллов.

Минимальная сумма рейтинговых баллов, которую должен набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 40 рейтинговых баллов.

3.6. Студенты, пропустившие практические занятия в семестре, обязаны отработать их до начала экзаменационной сессии в соответствии с графиком отработок. Пропущенные лекции не отрабатываются.

Студенты, набравшие 40 рейтинговых баллов, но не имеющие положительных результатов по всем рубежным контролям по дисциплине в семестре, допускаются до зачета.

3.7 Порядок и сроки добора баллов

После подведения итогов текущего контроля знаний студентов и выставления рейтинга студенту по дисциплине в семестре данная информация доводится до сведения студентов на последнем практическом занятии.

Процедура добора рейтинговых баллов осуществляется в случае, если студент не получил установленного минимума рейтинговых баллов (40 баллов), при проведении преподавателем текущих консультаций путем сдачи пропущенных текущих контролей или их повторной сдачи, учитывается наиболее высокая оценка.

3.9. Алгоритм определения итогового рейтинга студента по учебной дисциплине

Итоговый рейтинг студента по учебной дисциплине определяется по результатам зачета в 12 семестре.

Зачет проводится в 2 этапа: 1 этап - тестовый контроль знаний, 2 этап - собеседование по билету (ситуационная задача).

Критерии оценки тестового задания:

Количество рейтинговых баллов	Критерии оценки
5 баллов	Ответы на 90% и более вопросов
4 балла	Ответы на 80-89% вопросов
3 балла	Ответы на 70-79% вопросов
0 баллов	Ответы на менее чем 70% вопросов

Критерии оценки ответа на ситуационную задачу или задания для демонстрации практического умения

«Отлично» – 5 баллов	Обучающийся демонстрирует глубокие знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; ответ логичный и последовательный; умеет аргументировано объяснять сущность явлений, процессов, событий, анализировать, делать выводы и обобщения, приводить примеры; умеет обосновывать выбор метода решения проблемы, демонстрирует навыки ее решения
«Хорошо» – 4 балла	Обучающийся демонстрирует на базовом уровне знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; свободно владеет монологической речью, однако допускает неточности в

	ответе; умеет объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; однако допускает неточности в ответе; возникают затруднения в ответах на вопросы
«Удовлетворительно» – 3 балла	Обучающийся демонстрирует недостаточные знания для объяснения наблюдаемых процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется недостаточной полнотой раскрытия темы по основным вопросам теории и практики, допускаются ошибки в содержании ответа; обучающийся демонстрирует умение давать аргументированные ответы и приводить примеры на пороговом уровне
«Неудовлетворительно» – 0 баллов	Обучающийся демонстрирует слабое знание изучаемой предметной области, отсутствует умение анализировать и объяснять наблюдаемые явления и процессы. Обучающийся допускает серьёзные ошибки в содержании ответа, демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. У обучающегося отсутствует умение аргументировать ответы и приводить примеры.

Итоговый результат зачета выражается в рейтинговых баллах как процентное выражение суммы положительных оценок, полученным студентом за два этапа экзамена, к максимально возможному количеству баллов (10) и рассчитывается по следующей формуле:

$$R_{\text{зачет}} = (a1+a2) / 10 \times 100\%, \text{ где}$$

$R_{\text{зачет}}$ – итоговое количество рейтинговых баллов за экзамен;

$a1$ – положительная оценка (3, 4, 5), полученная студентом за тестовый контроль;

$a2$ – положительная оценка (3, 4, 5), полученная студентом за собеседование;

Критерии итоговой оценки за зачет

Итоговая оценка	$R_{\text{зачет}}$
«зачтено»	50% и более
«не зачтено»	Менее 50%

Оценка «Не зачтено» выставляется в экзаменационную ведомость. Этот факт свидетельствует о наличии академической задолженности по данной дисциплине.

Студент вправе пересдать промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в сроки, установленные Университетом.

Студент, не прибывший по расписанию на зачет по уважительной причине, имеет право пересдать его по индивидуальному направлению в установленном порядке.

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