



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Директор Института общественного  
здоровья, здравоохранения и гуманитарных  
проблем медицины

\_\_\_\_\_ А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Дисциплина:** Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  
(наименование дисциплины)

**Направление подготовки:** 19.03.01 Биотехнология  
(код и наименование специальности)

**Квалификация:** Бакалавр  
(квалификация (степень) выпускника)

## 1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компет енции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1	ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<p>ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции</p> <p>ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ИД ПК-2.3 Владеет навыками контроля</p>	6	1 – 20

			над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования; технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;		
--	--	--	--	--	--

## 1.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТИПАМ И УРОВНЯМ СЛОЖНОСТИ

№ п/п	Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин.)
1.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой	1	Закрытый ( <i>задание с выбором ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.

		<p>промышленности;          принципы и системы          управления качеством,          безопасностью          прослеживаемостью          производства          биотехнологической          продукции</p>				
2.	ПК – 2	<p>ИД ПК-2.1. Знает методы          технохимического и          лабораторного контроля          качества сырья,          полуфабрикатов и          биотехнологической          продукции; физические,          химические,          биохимические,          биотехнологические,          микробиологические,          теплофизические процессы,          происходящие при          производстве          биотехнологической          продукции для пищевой          промышленности;          принципы и системы          управления качеством,          безопасностью          прослеживаемостью          производства          биотехнологической</p>	2	Закрытый ( <i>задание с выбором ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.

		продукции				
3.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	3	Закрытый ( <i>задание с выбором ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.
4.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические,	4	Закрытый ( <i>задание с выбором ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.

		микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
5.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства	5	Закрытый ( <i>задание с выбором ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.

		биотехнологической продукции				
6.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	6	Закрытый ( <i>задание с выбором одного ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.
7.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической	7	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа и обоснованием выбора</i> )	Базовый	1-3 мин.

		<p>продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции</p>				
8.	ПК - 2	<p>ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы</p>	8	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Повышенный	3-5 мин.

		управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
9.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	9	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Повышенный	3-5 мин.
10.	ПК - 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической	10	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенный	3-5 мин.

		<p>продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции</p>				
11.	ПК - 2	<p>ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы</p>	11	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Повышенный	3-5 мин.

		управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
12.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	12	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Повышенный	3-5 мин.
13.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	13	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Повышенный	3-5 мин.
14.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства	14	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенный	3-5 мин.

		сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
15.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	15	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Высокий	5-10 мин.
16.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов	16	Открытый <i>(с развернутым ответом)</i>	Высокий	5-10 мин.

		производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
17.	ПК - 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	17	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.
18.	ПК - 2	ИД ПК-2.3 Владеет навыками контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования; технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;	18	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.

19.	ПК - 2	ИД ПК-2.3 Владеет навыками контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования; технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;	19	Открытый <i>(с развернутым ответом)</i>	Высокий	5-10 мин.
20.	ПК - 2	ИД ПК-2.3 Владеет навыками контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования; технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;	20	Открытый <i>(с развернутым ответом)</i>	Высокий	5-10 мин.

## 2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>Знать</b>				
6	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает сути социально-гигиенического мониторинга, гигиеническую характеристику различных факторов среды обитания, их нормы, механизмы их действия на организм человека; не знает основ здорового образа жизни, показатели здоровья населения, факторы, его формирующие и основы профилактики заболеваний</p>	<p>Студент усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала.</p> <p>Имеет несистематизированные знания о социально-гигиеническом мониторинге, а также различных факторах среды обитания, их нормировании, механизмах их действия на организм человека; Имеет пробелы в усвоении основ здорового образа жизни и показателей его формирующих, основах профилактики заболеваний</p>	<p>Студент способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале.</p> <p>Знает основные понятия социально-гигиенического мониторинга, основные гигиенические характеристики различных факторов среды обитания, их нормы, механизмы их действия на организм человека; знает понятие здорового образа жизни, показатели здоровья населения, факторы, его формирующие и основы профилактики заболеваний</p>	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает определение социально-гигиенического мониторинга, основные гигиенические характеристики различных факторов среды обитания, их нормы, механизмы их действия на организм человека; знает показатели здоровья населения, факторы, его формирующие и основы профилактики заболеваний.</p> <p>Показывает глубокое знание и понимание гигиенических основ здорового образа жизни, методов санитарно-просветительской работы по устранению факторов риска.</p>
<b>уметь</b>				
6	<p>Студент не умеет проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования.</p> <p>Студент не умеет давать оценку взаимосвязи количественных и качественных факторов окружающей среды и заболеваемости населения</p>	<p>Студент испытывает затруднения при измерении факторов среды обитания и оценке полученных результатов, оформляя протокол исследования.</p> <p>Студент непоследовательно и не систематизировано выбирает мероприятия по формированию здорового образа</p>	<p>Студент умеет самостоятельно проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования.</p> <p>Студент умеет использовать необходимое оборудование и давать оценку взаимосвязи факторов окружающей среды и заболеваемости населения, а</p>	<p>Студент умеет последовательно выявлять взаимосвязи факторов окружающей среды и заболеваемости населения, а также проводить профилактические мероприятия.</p> <p>Студент умеет самостоятельно проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам и пропагандировать здоровый образ жизни</p>

	ления, а также проводить профилактические мероприятия	жизни. Студент затрудняется давать оценку взаимосвязи факторов окружающей среды и заболеваемости населения, а также проводить профилактические мероприятия.	также проводить профилактические мероприятия. Студент умеет пропагандировать здоровый образ жизни, обучать пациентов и население навыкам здорового образа жизни	
<b>владеть</b>				
6	Студент не владеет навыками проведения оценки различных факторов среды обитания, методиками оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды и уровня заболеваемости населения методами предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека, методами санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам	Студент владеет основными навыками проведения оценки различных факторов среды обитания. Студент в основном способен самостоятельно оценивать достоверность взаимосвязи факторов окружающей среды и уровня заболеваемости населения. Студент в основном владеет навыком использования гигиенических принципов для предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека.	Студент владеет знаниями всего изученного программного материала, материал излагает последовательно этапы оценки различных факторов среды обитания. Студент способен к оценке достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды и уровня заболеваемости населения. Студент способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале, владеет навыком выделения значимых моментов предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека. Студент допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала о методах санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам и методам предупреждения	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать характеристику основным идеям проработанного материала. Студент владеет навыком проведения оценки различных факторов среды обитания, методиками оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды и уровня заболеваемости населения. Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины в области методов санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам и методов предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека

			воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека	
--	--	--	---	--

## 2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тип задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание считается верно выполненным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание считается верно выполненным, если правильно указана вся последовательность цифр	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких вариантов ответа из предложенных	Задание считается верно выполненным, если правильно указана(-ы) цифра(-ы) ответа(-ов)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора	Задание считается верно выполненным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора	Задание считается верно выполненным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание считается верно выполненным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.*	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

### *\*Оценивание заданий с развернутым ответом*

*Критерии оценки при наличии эталонного ответа:*

1. Правильность ответа (отсутствие фактических ошибок)
2. Полнота ответа (раскрытие объема используемых понятий)
3. Обоснованность ответа (наличие аргументов)
4. Логика изложения ответа (грамотная последовательность излагаемого материала)

5. Сопоставимость с эталонным ответом

**\*\* Возможен другой вариант начисления баллов при конкретном количестве допущенных ошибок/неточностей**

### 3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

#### Задание 1.

*Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Гигиена является наукой, которая

- 1) разрабатывает критерии здоровья человека
- 2) внедряет санитарные мероприятия
- 3) изучает закономерности влияния окружающей среды на организм и здоровье и разрабатывает мероприятия по предупреждению заболеваний
- 4) изучает закономерности развития патологических процессов у человека под влиянием факторов окружающей среды

Ответ:

#### Задание 2.

*Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Среди факторов риска, оказывающих определенное влияние на состояние здоровья и заболеваемости населения, ведущее место занимает

- 1) состояние внешней (окружающей) природной среды
- 2) генетические и биологические особенности человека
- 3) образ жизни
- 4) уровень здравоохранения

Ответ:

#### Задание 3.

*Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Гигиенический норматив – это:

- 1) качественный показатель содержания определенных веществ в основных составляющих природной среды

- 2) установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека
- 3) установленное допустимое количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и безвредности для человека
- 4) установленное допустимое количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его полезного воздействия на организм человека

Ответ:

#### **Задание 4.**

*Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Социально-гигиенический мониторинг – это:

- 1) деятельность учреждений госсанэпидслужбы по организации и осуществлению наблюдения за состоянием здоровья населения в связи с состоянием среды обитания
- 2) деятельность органов и учреждений здравоохранения по наблюдению за состоянием здоровья населения, разработке и обеспечению реализации мер, направленных на устранение влияния вредных факторов среды обитания на здоровье
- 3) государственная система наблюдения, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания, а также определения причинно-следственных связей показателей состояния здоровья с воздействием факторов среды обитания
- 4) система наблюдения, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья населения, а также определения причинно-следственных связей показателей состояния здоровья с воздействием факторов среды обитания

Ответ:

#### **Задание 5.**

*Прочитайте текст и выберите правильные ответы.*

Информационный фонд социально - гигиенического мониторинга представляет собой систематизированные в определенном порядке многолетние данные наблюдения, а также нормативно - справочные материалы, сведенные в статистические регистры и базы данных, обеспеченные комплексом программно - технологических и технических средств для выявления характера и связей изменения состояния:

- 1) санитарно - эпидемиологического благополучия населения
- 2) здоровья человека
- 3) растительного и животного мира
- 4) среды обитания человека.

Ответ:

### **Задание 6.**

*Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*

Какой документ является основополагающим при установлении требований к маркировке пищевой продукции, предназначенной для информирования потребителей о ее безопасности и пищевой ценности?

- 1) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)
- 2) Федеральный закон "О защите прав потребителей"
- 3) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
- 4) Правила разработки, утверждения и изменения технических регламентов.

Ответ:

### **Задание 7.**

*Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор.*

Для изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения используется определенная группа населения. Выберите предпочтительную группу населения для изучения:

- 1) дети
- 2) подростки
- 3) взрослые
- 4) Пожилые

Ответ:

Обоснование:

### Задание 8.

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между потенциальным нарушением в пищевой промышленности и соответствующей статьей Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (КоАП РФ) или Федерального закона:

Потенциальное нарушение	Нормативно-правовой акт и статья
1. Выпуск в оборот продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.	А. Статья 14.43 КоАП РФ (Нарушение изготовителем, исполнителем, продавцом требований технических регламентов).
2. Несоблюдение санитарных правил при производстве пищевых продуктов.	Б. Статья 6.3 КоАП РФ (Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения).
3. Отказ в проведении проверки или создание препятствий её проведению.	В. Статья 19.4.1 КоАП РФ (Воспрепятствование законной деятельности должностного лица, органа государственного контроля (надзора), муниципального контроля).
4. Отсутствие обязательной маркировки пищевой продукции.	Г. Статья 15.12 КоАП РФ (Производство или оборот продукции и (или) товаров без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации).

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г

### Задание 9.

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

С помощью наблюдения за загрязнением окружающей среды и показателями здоровья населения решаются научные и практические задачи. Соотнесите используемые для решения задач виды деятельности и тип выполняемых задач.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

<b>Вид деятельности</b>	<b>Выполняемая задача</b>
А. ранжирование по остроте проблемных ситуаций	1) Научные задачи
Б. определение экономического ущерба, наносимого здоровью населения	2) Практические задачи
В. определение размеров компенсаций индивиду и здравоохранению	
Г. установление количественных зависимостей	
Д. подтверждение экспериментальных данных на животных	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>	<b>Д</b>

### Задание 10.

*Прочитайте текст и установите последовательность.*

Социально-гигиенический мониторинг в Российской Федерации проводится органами и учреждениями госсанэпиднадзора и включает ряд действий:

- 1) выявление проблемных ситуаций и определение путей их решения
- 2) принятие решений

- 3) оценка основных показателей состояний санитарно-эпидемиологического благополучия  
 4) оценка эффективности и корректировка решений по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

.			
---	--	--	--

**Задание 11.**

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Территории, характеризующиеся избыточным или недостаточным микроэлементным составом, называют природными геохимическими провинциями. На таких территориях у населения высокий риск возникновения эндемических заболеваний. Соотнесите микроэлемент и возможное заболевание.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Микроэлемент	Заболевание
А. йод	1) эндемическая подагра
Б. стронций	2) болезнь Кашина-Пека
В. молибден	3) эндемический зоб
Г. селен	4) селенизм

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г

**Задание 12.**

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Профилактические мероприятия реализуют ряд задач, способствующих сохранению здоровья населения. Соотнесите реализуемые задачи в ходе профилактических мероприятий и вид профилактики.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

<b>Задачи</b>	<b>Вид профилактики</b>
А. предупреждение осложнения течения заболевания	1) Первичная профилактика
Б. предупреждение возникновения заболеваний путем влияния на механизм развития болезни	2) Вторичная профилактика
В. предупреждение возникновения заболеваний путем влияния на факторы риска	
Г. предупреждение возникновения травмы	
Д. предупреждение прогрессирования или обострения заболевания	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>	<b>Д</b>

### Задание 13.

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между международным соглашением или актом и его значением для регулирования рынка пищевой продукции в Российской Федерации:

Международное соглашение/акт	Значение для РФ
1. Соглашение по торговым аспектам прав интеллектуальной собственности (ТРИПС)	А. Создает единое правовое поле для обращения продукции на территории государств-членов, унифицирует требования к безопасности и качеству, способствует свободному движению товаров.

2. Технические регламенты Евразийского экономического союза (ЕАЭС)	Б. Устанавливает международные стандарты (кодексы, руководства, своды правил) в области пищевых продуктов, которые являются основой для национального законодательства и технических регламентов, обеспечивают защиту потребителей от фальсифицированной и некачественной пищевой продукции.
3. Международные стандарты, принимаемые Комиссией "Кодекс Алиментариус" (Codex Alimentarius)	В. Регулирует вопросы, связанные с регистрацией товарных знаков, географических указаний, пресечением недобросовестной конкуренции, защитой прав потребителей от введения в заблуждение в отношении свойств и безопасности продукции, включая пищевую.
4. Международная Конвенция по гармонизации и упрощению таможенных процедур (Киотская конвенция)	Г. Определяет принципы и правила, направленные на создание единой системы регулирования и контроля за обращением пищевой продукции на территории государств-членов, обеспечивая её безопасность и свободное перемещение, стандартизируя требования и процедуры.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г

#### Задание 14.

*Прочитайте текст и установите правильную последовательность*

Установите правильную последовательность действий при государственной регистрации нового пищевого продукта, который будет производиться и реализовываться на территории Российской Федерации:

1. Получение заключения экспертизы технико-технологической документации.
2. Проведение испытаний образцов продукции в аккредитованной лаборатории.
3. Подача заявления и комплекта документов в орган государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Роспотребнадзор).
4. Разработка технико-технологической карты (ТТК) или технологических инструкций (ТИ) на продукт.

5. Внесение сведений о государственной регистрации продукции.

Ответ:

### **Задание 15.**

*Прочитайте текст и установите правильную последовательность*

Определите верный порядок действий юридического лица при подготовке к плановой выездной проверке, проводимой Роспотребнадзором:

1. Уведомление о проведении проверки и предоставление документов по запросу.
2. Ознакомление с актом проверки и подписание его (или с возражениями).
3. Подготовка и систематизация необходимых документов (регистрационных, производственных, санитарных, товаросопроводительных и др.).
4. Получение распоряжения (приказа) о проведении проверки и предъявление инспекторами удостоверений.
5. Обеспечение доступа проверяющих в помещения и на территорию предприятия.

Ответ:

### **Задание 16.**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.*

В каком основном документе устанавливаются требования к маркировке пищевой продукции, производимой и реализуемой на территории Евразийского экономического союза?

Ответ с обоснованием:

### **Задание 17.**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.*

Какой орган государственной власти в Российской Федерации осуществляет контроль за соблюдением санитарных правил и норм в сфере оборота пищевой продукции?

Ответ с обоснованием:

### **Задание 18.**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.*

В отделение детской анестезиологии и реаниматологии из сельской местности доставлен ребенок 3-х месяцев с симптомами дыхательной недостаточности. Выявлено, что ребенок находился на искусственном вскармливании; молочные смеси приготавливались на воде, получаемой из артезианской скважины. При лабораторном анализе воды обнаружено содержание нитратов в количестве 310 мг/л. Как называется заболевание и объясните причины его возникновения.

Ответ с обоснованием:

### **Задание 19.**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.*

Какой ключевой документ предприятия, основанный на анализе опасностей, является основой системы менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующей принципам HACCP?

Ответ с обоснованием:

### **Задание 20.**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.*

Какой документ должен быть разработан и утвержден на предприятии, чтобы подтвердить соответствие конкретного вида пищевой продукции установленным требованиям и на его основе производить продукцию?

Ответ с обоснованием:

### 3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1.	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
2.	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
3.	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
4.	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
5.	124	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
6.	1	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
7.	1; иммунитет не сформирован, чаще подвержены заболеваниям	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
8.	1234	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
9.	22211	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
10.	3124	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
11.	3214	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
12.	21112	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

13.	4312	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
14.	42135	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
15.	41352	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
16.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
17.	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
18.	Водно-нитратная метгемоглобинемия, нитраты в крови образуют метгемоглобин и вызывают гипоксию тканей	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
19.	План НАССР (документ, включающий анализ опасностей и перечень ККТ)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
20.	Технико-технологическая карта (ТТК)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

### **3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ.
2. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к 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. МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации".