



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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем  
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Дисциплина:** Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии  
предприятий индустрии питания  
(наименование дисциплины)

**Направление подготовки:** 19.04.01 Биотехнология  
(код и наименование специальности)

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

## 1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	<b>ОПК-8</b>	Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	ИД 8.1 Выполняет требования законодательной и нормативной базы в сфере производства биотехнологической продукции ИД 8.2 Разрабатывает научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию ИД 8.3 Подготавливает материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	1	1-20

## 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.	ОПК-8	ИД-1.1. знает как организовать и проводить научное исследование, анализировать и представлять его результаты	1	Закрытый ( <i>задание с выбором одного ответа</i> )	Базовый	1-3 мин.
2.	ОПК-	ИД-1.1. знает как	2	Закрытый ( <i>задание с выбором одного</i>	Базовый	1-3 мин.

	8	организовать и проводить научное исследование, анализировать и представлять его результаты		<i>ответа)</i>		
3.	ОПК-8	ИД-1.1. знает как организовать и проводить научное исследование, анализировать и представлять его результаты	3	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов)</i>	Базовый	1-3 мин.
4.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	4	Закрытый ( <i>задание с выбором одного ответа)</i>	Базовый	1-3 мин.
5.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	5	Закрытый ( <i>задание с выбором одного ответа)</i>	Базовый	1-3 мин.
6.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной	6	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов)</i>	Базовый	1-3 мин.

		деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности				
7.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	7	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов</i> )	Базовый	1-3 мин.
8.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	8	Закрытый ( <i>задание на установление соответствия</i> )	Повышенный	3-5 мин.
9.	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной	9	Закрытый ( <i>задание на установление соответствия</i> )	Повышенный	3-5 мин.

		базы в области профессиональной деятельности				
<b>10.</b>	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	10	Закрытый ( <i>задание на установление соответствия</i> )	Повышенный	3-5 мин.
<b>11.</b>	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	11	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов и обоснованием выбора</i> )	Повышенный	3-5 мин.
<b>12.</b>	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	12	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов и обоснованием выбора</i> )	Повышенный	3-5 мин.

<b>13.</b>	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	13	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов и обоснованием выбора</i> )	Повышенный	3-5 мин.
<b>14.</b>	ОПК-8	ИД-1.2. умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности	14	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких ответов и обоснованием выбора</i> )	Повышенный	3-5 мин.
<b>15.</b>	ОПК-8	ИД-1.3. владеет информационными технологиями для подготовки научной, научно-производственной, проектной, организационно-управленческой и нормативной документации в системе здравоохранения.	15	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.
<b>16.</b>	ОПК-8	ИД-1.3. владеет информационными технологиями для подготовки научной, научно-	16	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.

		производственной, проектной, организационно-управленческой и нормативной документации в системе здравоохранения.				
17.	ОПК-8	ИД-1.3. владеет информационными технологиями для подготовки научной, научно-производственной, проектной, организационно-управленческой и нормативной документации в системе здравоохранения.	17	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.
18.	ОПК-8	ИД-1.3. владеет информационными технологиями для подготовки научной, научно-производственной, проектной, организационно-управленческой и нормативной документации в системе здравоохранения.	18	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.
19.	ОПК-8	ИД-1.3. владеет информационными технологиями для подготовки научной, научно-производственной, проектной, организационно-управленческой и нормативной документации в системе здравоохранения.	19	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5-10 мин.
20.	ОПК-	ИД-1.2. умеет использовать	20	Закрытый ( <i>задание на установление</i> )	Высокий	5-10 мин.

	8	информационные технологии в профессиональной деятельности для поиска информации, анализа нормативно-законодательной базы в области профессиональной деятельности		соответствия)		
--	---	--	--	---------------	--	--

## 2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>знать</b>				
<b>1</b>	<p>Магистр не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает гигиеническую характеристику различных факторов среды обитания и фактора питания, их нормы, механизмы их действия на организм человека; не знает основ здорового образа жизни, показатели здоровья населения, факторы, его</p>	<p>Магистр усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала.</p> <p>Имеет несистематизированные знания о различных факторах среды обитания и факторе питания, их нормировании, механизмах их действия на организм человека; имеет пробелы в усвоении основ здорового образа жизни и</p>	<p>Магистр способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале.</p> <p>Знает основные гигиенические характеристики фактора питания и других факторов среды обитания, их нормы, механизмы их действия на организм человека; знает понятие здорового образа жизни, основы профилактики заболеваний</p>	<p>Магистр самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает основные гигиенические характеристики фактора питания и других факторов среды обитания, их нормы, механизмы их действия на организм человека.</p> <p>Показывает глубокое знание и понимание гигиенических основ здорового образа жизни, методов</p>

	формирующие и основы профилактики заболеваний	показателях его формирующих, основах профилактики заболеваний		санитарно-просветительской работы по устранению факторов риска.
<b>уметь</b>				
<b>1</b>	Магистр не умеет проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, в том числе фактора питания, и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования. Магистр не умеет давать оценку взаимосвязи количественных и качественных факторов окружающей среды, а также и фактора питания, а также проводить профилактические мероприятия.	Магистр испытывает затруднения при измерении факторов среды обитания, в том числе фактора питания, и оценке полученных результатов, оформляя протокол исследования. Магистр затрудняется давать оценку взаимосвязи фактора питания и других факторов окружающей среды, а также проводить профилактические мероприятия.	Магистр умеет самостоятельно проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, в том числе фактора питания, и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования. Магистр умеет давать оценку взаимосвязи фактора питания и других факторов окружающей среды, а также проводить профилактические мероприятия.  Магистр умеет пропагандировать здоровый образ жизни.	Магистр умеет самостоятельно проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, в том числе фактора питания, и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования.  Магистр умеет последовательно выявлять взаимосвязи фактора питания и других факторов окружающей среды. Магистр самостоятельно умеет проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам.
<b>владеть</b>				
<b>1</b>	Магистр не владеет навыками проведения оценки фактора питания и других факторов среды обитания, методиками	Магистр владеет основными навыками проведения оценки фактора питания и других факторов среды обитания.	Магистр владеет знаниями всего изученного программного материала, материал излагает последовательно этапы оценки	Магистр самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать характеристику основным идеям

	<p>оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды, в том числе фактора питания и уровня заболеваемости населения,</p> <p>методами предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека,</p> <p>методами санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам</p>	<p>Магистр поверхностно ориентируется в методах санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам и методах предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека</p> <p>Магистр путается в оценке взаимосвязи факторов окружающей среды, в том числе фактора питания, и уровня заболеваемости населения</p>	<p>фактора питания и других факторов среды обитания. Магистр способен к оценке достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды, в том числе фактора питания, и уровня заболеваемости населения.</p> <p>Магистр 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</p> <p>Магистр допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала о методах санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам и методам предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека</p>	<p>проработанного материала.</p> <p>Магистр владеет навыком проведения оценки фактора питания и других факторов среды обитания, методиками оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды, в том числе фактора питания, и уровня заболеваемости населения.</p> <p>Магистр 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</p>
--	--	--	--	---

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
<b>Знать</b>		
1	<p>Магистр 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>Магистр 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 понимание гигиенических основ здорового образа жизни, методов санитарно-просветительской работы по устранению факторов риска</p>
<b>Уметь</b>		
1	<p>Магистр не умеет проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания и оценивать полученные результаты, оформляя протокол исследования.</p> <p>Магистр не умеет давать оценку взаимосвязи количественных и качественных факторов окружающей среды и заболеваемости населения, а также проводить профилактические мероприятия</p>	<p>Магистр умеет последовательно выявлять взаимосвязи факторов окружающей среды и заболеваемости населения, а также проводить профилактические мероприятия.</p> <p>Магистр самостоятельно умеет проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам и пропагандировать здоровый образ жизни</p>
<b>Владеть</b>		
1	<p>Магистр не владеет навыками проведения оценки различных факторов среды обитания, методиками оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды и</p>	<p>Магистр показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины в области методов санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам и методов</p>

	<p>уровня заболеваемости населения, методами предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека, методами санитарно-просветительной работы по гигиеническим вопросам</p>	<p>предупреждения воздействия вредных факторов среды обитания и производственной среды на организм человека. Магистр владеет навыком проведения оценки различных факторов среды обитания, методиками оценки достоверности взаимосвязи факторов окружающей среды и уровня заболеваемости населения.</p>
--	--	--

## 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	1 балл – верно;

	полноте.*	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 один правильный ответ.*

Какой документ устанавливает обязательные требования к безопасности пищевой продукции в Российской Федерации?

- а) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
- б) ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования"
- в) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- г) Правила торговли

Ответ:

#### Задание 2.

*Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*

Какая система управления безопасностью пищевых продуктов направлена на предотвращение возникновения опасностей на всех этапах производства?

- а) Система менеджмента качества ISO 9001
- б) Система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- в) Система ISO 14001 (Система экологического менеджмента)  
г) Система GMP (Good Manufacturing Practice - Надлежащая производственная практика).

Ответ:

### Задание 3.

*Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*

В каком случае производитель пищевой продукции обязан провести оценку соответствия своей продукции в форме декларирования?

- а) Если продукция подлежит обязательной государственной регистрации.  
б) Если продукция включена в перечень продукции, в отношении которой установление требований технического регулирования осуществляется в форме технических регламентов, и не подлежит обязательной оценке соответствия в иной форме.  
в) Если продукция реализуется только на экспорт.  
г) Если продукция относится к специализированной пищевой продукции.

Ответ:

### Задание 4.

*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?

- а) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)  
б) Федеральный закон "О защите прав потребителей"

- в) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)  
г) Правила разработки, утверждения и изменения технических регламентов.

Ответ:

#### **Задание 5.**

*Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.*

Предприятие пищевой промышленности, специализирующееся на производстве мясных полуфабрикатов, получило предписание от Роспотребнадзора о необходимости проведения внеплановой проверки на основании обращения потребителя, который обнаружил посторонние включения в одной из партий продукции. Директор предприятия, ознакомившись с предписанием, потребовал от проверяющих предъявить документ, подтверждающий квалификацию и полномочия каждого инспектора, а также запросил обоснование причин, по которым именно продукция этого предприятия была выбрана для проверки, ссылаясь на отсутствие системных нарушений в их производственных процессах, подтвержденных предыдущими плановыми проверками.

Какие из следующих нормативно-правовых актов и их положений в наибольшей степени регулируют действия директора в данной ситуации и права проверяемых лиц?

Варианты ответа:

А. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", включая положения о правах проверяемых лиц, основаниях для проведения внеплановых проверок, а также статьи, касающиеся

документального оформления проверки.

Б. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", поскольку именно он устанавливает обязательные требования к пищевой продукции, в данном случае - мясным полуфабрикатам, и определяет ответственность за их нарушение.

В. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (КоАП РФ), в частности, статьи, предусматривающие ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм, а также за воспрепятствование законной деятельности должностных лиц органов государственного надзора.

Г. Все вышеперечисленные нормативно-правовые акты в совокупности, так как они затрагивают различные аспекты данной ситуации: порядок проведения проверки, требования к продукции и ответственность за нарушения.

Ответ:

### Задание 6

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между типом нормативного документа и его основной функцией в сфере регулирования пищевой промышленности:

Тип нормативного документа	Основная функция
1. Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС)	А. Устанавливает правила проведения проверок, права и обязанности проверяющих и проверяемых субъектов, порядок документального оформления.
2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"	Б. Определяет общие требования к пищевой продукции, её обороту, маркировке, упаковке, хранению, транспортировке и утилизации, направленные на обеспечение её безопасности для потребителя.

3. Федеральный закон "О защите прав юридических лиц..." (№ 294-ФЗ)	В. Содержит нормативы и требования к условиям труда, производственным процессам, санитарному состоянию рабочих мест и территорий, влияющие на здоровье работников и потребителей.
4. Санитарные правила и нормы (СанПиН)	Г. Обеспечивает благоприятные условия жизни населения, отсутствие вредного воздействия на здоровье человека факторов среды обитания путем предупреждения и предотвращения санитарных правонарушений, прекращения нарушений.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г	Д

Ответ:

### Задание 7

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между термином, относящимся к пищевой продукции, и его определением согласно действующему законодательству (включая технические регламенты):

Термин	Определение
1. Пищевая продукция	А. Продукция, предназначенная для непосредственного употребления человеком или для использования в качестве сырья при производстве пищевой продукции.
2. Сырье для пищевой промышленности	Б. Результат процессов производства, переработки, упаковки, хранения, транспортировки, предназначенный для употребления человеком.

3. Пищевое производство	В. Процесс, направленный на получение пищевой продукции, включая приготовление, переработку, фасовку, упаковку, маркировку, хранение и транспортировку.
4.оборот пищевой продукции	Г. Совокупность действий, связанных с производством (изготовлением), перемещением, продажей, поставкой, хранением, транспортированием, реализацией и утилизацией пищевой продукции.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г	Д

Ответ:

### 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	Б. Статья 6.3 КоАП РФ (Нарушение законодательства в области

продуктов.	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	Д

Ответ:

### Задание 9

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между видом контроля (надзора) и его характерной особенностью в сфере пищевой промышленности:

Вид контроля (надзора)	Характерная особенность
1. Государственный контроль (надзор) в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	А. Проводится на основе оценки рисков, путем проведения проверок, мероприятий по контролю, без взаимодействия с юридическими лицами, ИП.
2. Производственный контроль	Б. Система мер, осуществляемых юридическими лицами и ИП,

	направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности пищевой продукции.
3. Независимый (общественный) контроль	В. Осуществляется уполномоченными государственными органами в целях предотвращения, выявления и пресечения нарушений обязательных требований.
4. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)	Г. Может проводиться общественными объединениями, гражданами, направлен на проверку достоверности информации о качестве и безопасности продукции.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г	Д

Ответ:

### Задание 10

*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	Д

Ответ:

### Задание 11

*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 12**

*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 13**

*Прочитайте текст и установите правильную последовательность*

Установите правильную последовательность этапов внедрения и применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (например, основанной на HACCP) на предприятии:

1. Анализ опасностей и определение критических контрольных точек (ККТ).
2. Разработка и внедрение плана HACCP (или аналогичной системы).
3. Мониторинг и контроль ККТ.
4. Проведение обучения персонала.
5. Верификация (проверка) системы и корректирующие действия.

Ответ:

#### **Задание 14**

*Прочитайте текст и установите правильную последовательность*

Определите правильную последовательность шагов, которые должен предпринять производитель пищевой продукции при обнаружении несоответствия продукции при производственном контроле:

1. Уведомление соответствующих контролирующих органов (Роспотребнадзор, Рос-сельхознадзор и др.).
2. Выявление и изоляция партии продукции, не соответствующей требованиям.
3. Анализ причин несоответствия.
4. Принятие мер по устранению выявленного несоответствия и предотвращению его повторения.
5. Принятие решения о дальнейшей судьбе несоответствующей продукции (утилизация, переработка, возврат поставщику и т.д.).

Ответ:

### **Задание 15**

*Прочитайте текст и установите правильную последовательность*

Установите правильную последовательность действий при организации процесса импорта пищевой продукции в Российскую Федерацию:

1. Получение информации о требованиях технических регламентов РФ и ЕАЭС к данному виду продукции.
2. Заключение контракта с иностранным поставщиком, содержащего обязательства по соблюдению указанных требований.
3. Прохождение в установленном порядке государственного контроля (надзора) в пунктах пропуска через государственную границу РФ или на территории РФ.
4. Получение разрешения на ввоз продукции (при необходимости, например, ветеринарных/фитосанитарных сертификатов).
5. Таможенное декларирование продукции.

Ответ:

### **Задание 16**

*Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.*

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

Ответ:

### **Задание 17**

*Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.*

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

Ответ:

### **Задание 18**

*Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.*

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

Ответ:

### **Задание 19**

*Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.*

Назовите основной вид нормативного документа, который пришел на смену системе ГОСТов и устанавливает обязательные требования к безопасности пищевой продукции на территории ЕАЭС. \_\_\_\_\_

Ответ:

### **Задание 20**

*Прочитайте текст и запишите развернутый 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:

### 3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
6	АЗБ1В4Г2	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	А2Б1В3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8	А1Б2В3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9	А4Б2В1Г3	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
10	А4Б3В1Г2	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11	4→2→1→3→5	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
12	4→1→3→5→2	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
13	4→1→2→3→5	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14	2→5→3→4→1	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15	1→2→4→5→3	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16	Технический регламент	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	
17	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18	План НАССР (или Аналогичная документ, включающий анализ опасностей и перечень ККТ)	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19	Технический регламент (Таможенного союза/Евразийского экономического союза)	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20	Технико-технологическая карта (ТТК)	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

### **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".

