



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:	<u>Пищевая безопасность и организация НАССР</u> (наименование дисциплины)
Направление подготовки:	<u>19.04.01 Биотехнология</u> (код и наименование специальности)
Квалификация:	<u>Магистр</u> (квалификация(степень)выпускника)

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии
Протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ОПК-8	Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности. ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать тех-	2	Задание 1-20 Раздел 3 «Оценочные материалы (тестовые задания)» ФОС

			нологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования. ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции		
--	--	--	--	--	--

1.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТИПАМ И УРОВНЯМ СЛОЖНОСТИ

№ п/п	Код ком- петен- ции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выпол- нения (мин.) 116 ми- нут
1	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической докумен- тации, оформляемой по результатам внедре- ния технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	1	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической докумен- тации, оформляемой по результатам внедре- ния технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	2	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической докумен- тации, оформляемой по результатам внедре- ния технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	3	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической докумен- тации, оформляемой по результатам внедре- ния технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	4	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической докумен- тации, оформляемой по результатам внедре- ния технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической	5	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

		продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	6	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	7	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Базовый	1 мин.

	ОПК-8	ИДОПК-8.1 Знает: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности, показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	8	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	9	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	10	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Базовый	1 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования,	11	Открытый <i>(с развернутым ответом)</i>	Повышенный	3 мин.

		техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.				
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	12	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	13	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	14	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3 мин.
	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламен-	13	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3 мин.

		ты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.				
14.	ОПК-8	ИДОПК-8.2 Умеет: разрабатывать технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; проводить патентные исследования.	14	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	3мин.
15.	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции	15	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	3мин.
16	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности	16	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.

		Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции				
17	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции	17	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
18	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции	18	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
19	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции	19	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
20	ОПК-8	ИДОПК-8.3 Владеет: навыками составление отчетов и норма-	20	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.

		тивно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых биотехнологической продукции для пищевой промышленности Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции				
--	--	---	--	--	--	--

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
знать		
2	Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает: - значительной части программного материала, - плохо ориентируется в принципах, концепции и методах определения рисков в критических точках; основах информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает ... - принципы, концепции и методы определения рисков в критических точках; - основы информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками, - исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
уметь		
2	Студент не умеет: - проводить контроль качества продукции, - применять современные научные методы в производстве продуктов питания; осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; - использовать современные методы анализа, оценки и снижения	Студент умеет: - проводить контроль качества продукции, применять современные научные методы в производстве продуктов питания; - осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; - использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков; прогнозировать надежность систем различной сложно-

	рисков; - прогнозировать надежность систем различной сложности и назначения; - анализировать причины и механизмы формирования рисков; - анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; - анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем; - оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды; - разрабатывать меры по обеспечению производственного контроля и безопасности продуктов питания.	сти и назначения; - анализировать причины и механизмы формирования рисков; - анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем; - оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды; -разрабатывать меры по обеспечению производственного контроля и безопасности продуктов питания; -анализировать и оценивать риски, возникающие в производственном процессе;
владеть		
2	Студент не владеет: - навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, - анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах; - контроля безопасности в производственном процессе; - организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; - оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания., - допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.	Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет: - навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, - анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах; -контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; - оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания;оценки и анализа рисков, -установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки в системе НАССР..

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 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

3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

Задание 1.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Что понимается под термином «критическая контрольная точка» в ГОСТ Р 51705.1-2024?

1. Этап, на котором контроль не требуется
2. Стадия процесса, где применяется мероприятие по управлению для предотвращения значимой опасности
3. Место хранения готовой продукции
4. Точка раздачи блюд потребителю

Ответ:

Задание 2.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой инструмент используется для визуализации последовательности этапов производства согласно стандарту?

1. Диаграмма Исикавы
2. Блок-схема технологического процесса
3. Круговая диаграмма
4. График Ганта

Ответ:

Задание 3.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

К какой группе опасных факторов относится наличие стеклянных осколков в пище?

1. Биологические
2. Физические
3. Химические
4. Аллергенные

Ответ:

Задание 4.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой температурный режим установлен для хранения охлаждённой скоропортящейся продукции согласно санитарным правилам?

1. $22 \pm 2^\circ\text{C}$
2. $4 \pm 2^\circ\text{C}$
3. минус $2 \pm 2^\circ\text{C}$
4. $12 \pm 2^\circ\text{C}$

Ответ:

Задание 5.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой метод обеспечивает уничтожение вегетативных форм патогенных микроорганизмов?

1. Охлаждение
2. Нагрев до температуры выше 75°C в толще продукта
3. Замораживание
4. Маринование

Ответ:

Задание 6

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Запишите последовательность этапов технологии КЭЧ:

1. приобретение и хранение сырья, обработка, приготовление полуфабрикатов,
2. тепловая обработка и порционирование
3. интенсивное охлаждение, транспортирование,
4. холодильное хранение, регенерация, отпуск

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 7

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность механической обработки пищевых продуктов

1. освобождение от загрязнений и несъедобных частей
2. воздействие на продукт с целью ускорения последующей тепловой обработки
3. выделение из продуктов частей с пониженной пищевой ценностью

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--

Задание 8

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов разработки плана ХАССП

1. Формирование группы ХАССП
2. Описание продукта
3. Определение предполагаемого использования
4. Построение блок-схемы технологического процесса
5. Подтверждение блок-схемы на производстве
6. Анализ опасностей
7. Определение критических контрольных точек (ККТ)
8. Установление критических пределов для каждой ККТ
9. Разработка системы мониторинга ККТ
10. Разработка корректирующих действий
11. Разработка процедур верификации
12. Разработка и ведение документации

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Задание 9

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов разработки программы производственного контроля

1. Определение перечня видов деятельности, подлежащих контролю
2. Назначение ответственного
3. Согласование методов, частоты проверок, перечня контрольных точек.
4. Подготовка пояснительной записки
5. Разработка собственно программы производственного контроля.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 10

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов шоковой заморозки:

1. Охлаждение — температура продукта снижается от комнатной до 0°C. Продолжительность этого этапа зависит от первоначальной температуры сырья.
2. Подмораживание — при переходе от 0 до -5°C происходит фазовый переход воды из жидкого состояния в твёрдое, что приводит к формированию кристаллов льда. В этом диапазоне температур кристаллизуется до 70% воды, содержащейся в продукте.
3. Окончательное замораживание — домораживание продукта до температуры -18°C и ниже. В этот период происходит замораживание оставшейся воды, что препятствует росту микроорганизмов и замедляет окислительные процессы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--

Задание 11.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Определённое количество продукта, произведённое в одних условиях за один цикл в системе ХАССП называется _____

Ответ:

Задание 12.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Биологический, химический или физический агент в пищевой продукции называется _____

Ответ:

Задание 13.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Что понимается под термином «верификация» в системе ХАССП _____

Ответ:

Задание 14.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Какой документ служит основой для разработки процедур ХАССП на конкретном предприятии индустрии питания _____

Ответ:

Задание 15.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Что понимается под «управлением изменениями» в системе ХАССП согласно ГОСТ Р 51705.1-2024 _____

Ответ:

Задание 16.

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность

Последовательность действий при определении критических контрольных точек (ККТ) в программе ХАССП:

1. Анализ рисков производственных процессов.
2. Анализ каждого этапа производства и технологического процесса.
3. Оценка рисков.
4. Определение методов контроля и предотвращения опасностей, разработка журналов и инструкций.
5. Идентификация ККТ.
6. Установление критических пределов.
7. Установление системы мониторинга.
8. Установление корректирующих действий.
9. Оформление итогового документа.

Запишите соответствующую последовательность слева направо:

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Задание 16.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Приведите соответствие между этапом технологического процесса и критическим параметром.

	Этап процесса		Критический параметр
--	---------------	--	----------------------

А	Размораживание	1	Температура не выше +4°C в холодильной камере
Б	Тепловая обработка	2	Достижение +75°C в толще продукта
В	Охлаждение	3	Снижение температуры до +10°C за 2 часа
Г	Хранение готовой продукции	4	Поддержание температуры не выше +4°C

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 17.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между требованием к персоналу и его содержанием.

	Требование		Содержание
А	Медицинское обследование	1	Прохождение осмотров перед допуском к работе
Б	Обучение гигиене	2	Инструктажи по правилам личной гигиены
В	Спецодежда	3	Использование чистой одежды установленного образца
Г	Гигиена рук	4	Мытьё с мылом в течение 20 секунд перед работой

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 18.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между видом оборудования и требованием к его эксплуатации.

	Оборудование		Требование
А	Разделочный инвентарь	1	Цветовая маркировка для разных групп продуктов
Б	Холодильное оборудование	2	Регулярный контроль температуры и ведение записей
В	Тепловое оборудование	3	Калибровка датчиков температуры по графику
Г	Моющее оборудование	4	Использование разрешённых

			дезинфицирующих средств
--	--	--	-------------------------

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 19

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между видом отходов и способом их удаления.

	Вид отходов		Способ удаления
А	Пищевые отходы	1	Сбор в закрытые ёмкости с регулярным вывозом
Б	Упаковочный материал	2	Сортировка и размещение в контейнерах для вторсырья
В	Опасные отходы	3	Нейтрализация и утилизация специализированной службой
Г	Жидкие отходы	4	Отведение через систему канализации с жируловителем

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 20

Задание на установление соответствия

Установите соответствие между процедурой мойки и её этапом.

	Этап мойки		Действие
А	Предварительная очистка А.	1	Удаление видимых остатков пищи с поверхностей
Б	Основное мытьё Б.	2	Применение моющего средства для удаления загрязнений
В	Ополаскивание В.	3	Удаление остатков моющих средств проточной водой
Г	Дезинфекция Г.	4	Обработка разрешённым средством для снижения микробиологической нагрузки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
2	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
3	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
4	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
5	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
6	1234	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
7	132	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
8	123456789101112	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
9	12345	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
10	123	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
11	партия продукции	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
12	опасным фактором	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
13	подтверждение того, что требования выполнены	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
14	Технический регламент ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2024	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
15	Оценка и документирование изменений, влияющих на безопасность продукции	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
16	1 – А, 2 – Б, 3 – В, 4 – Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
17	1 – А, 2 – Б, 3 – В, 4 – Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
18	1 – А, 2 – Б, 3 – В, 4 – Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
19	1 – А, 2 – Б, 3 – В, 4 – Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
20	1 – А, 2 – Б, 3 – В, 4 – Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

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

Дополнительных материалов и оборудования для оценки компетенций не требуется