

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приволжский исследовательский медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ТЕХНОЛОГИИ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА ЗА ПИЩЕВЫМИ ОБЪЕКТАМИ**

Направление подготовки (специальность): **32.05.01 МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО**

Кафедра **ГИГИЕНЫ**

Форма обучения: **ОЧНАЯ**

## 1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине/практике

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине является неотъемлемым приложением к рабочей программе. На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

*(Фонды оценочных средств позволяют оценить достижение запланированных результатов, заявленных в образовательной программе.)*

*Оценочные средства – фонд контрольных заданий, а также описание форм и процедур, предназначенных для определения качества освоения обучающимися учебного материала.)*

## 2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине/практике используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест №1	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Перечень тем рефератов
5	Индивидуальный опрос	Средство контроля, позволяющий оценить степень раскрытия материала	Перечень вопросов
6	Ситуационные задачи	Способ контроля, позволяющий оценить критичность мышления и степень усвоения материала, способность применить теоретические знания на практике.	Перечень задач

### Вопросы к зачету

1. Контрольная закупка как форма контрольно-надзорных мероприятий. Особенности проведения.
2. Административная ответственность должностных лиц, осуществляющих деятельность в сфере производства и оборота пищевого сырья и пищевой продукции: нормативно-правовая основа.
3. Понятие об административных правонарушениях и административной ответственности.

4. Административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.
5. Санитарно-гигиенический надзор за организациями продовольственной торговли: классификация предприятий, нормативно-правовая основа регламентации их деятельности, санитарно-техническое обеспечение, требования к устройству, планировке.
6. Требования к санитарно-гигиеническому режиму организаций продовольственной торговли, к приему, хранению, транспортировке, реализации, утилизации продукции, к работникам.
7. Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями общественного питания: классификация предприятий, нормативно-правовая основа регламентации их деятельности, санитарно-техническое обеспечение, требования к устройству, планировке.
8. Требования к санитарно-гигиеническому режиму предприятий общественного питания, к транспортировке, хранению, производству изготавливаемой продукции, к персоналу.
9. Санитарно-гигиенический надзор за производством и реализацией специализированной пищевой продукции.
10. Понятие, классификация, нормативно-правовая база в области оборота специализированной пищевой продукции.
11. Организация контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами в плановом порядке.
12. Организация контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами во внеплановом порядке..
13. Документация, оформляемая специалиста по гигиене питания при осуществлении госсанэпиднадзора за пищевыми объектами.
14. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Требования к процессам производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой продукции.
16. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования продовольственного магазина.
17. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания.

### Тестовые задания

Тестовые задания с вариантами ответов	№ компетенции, на формирование которой направлено это тестовое задание
<p><b>Раздел 1. Законодательные основы госсанэпиднадзора за пищевыми объектами.</b></p> <p>Темы «Административная ответственность должностных лиц, осуществляющих деятельность в сфере производства и оборота пищевого сырья и пищевой продукции», «Гигиенические требования к объектам продовольственной торговли», Гигиенические требования к предприятиям общественного питания», «Организация контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами», «Особенности проведения контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами», «Санитарно-гигиенический надзор за производством и реализацией специализированной пищевой продукции», «Алгоритм деятельности специалиста по гигиене питания при осуществлении госсанэпиднадзора за пищевыми объектами»</p>	
<p>1. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ЧАСТЯМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) тортов</li> <li>2) сыров</li> <li>3) масла сливочного</li> <li>4) колбасных изделий</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>2. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ БОЛЬШИНСТВА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2 – 6 °С</li> <li>2) 7 – 10 °С</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-</p>

3) -2 – 0 °С 4) -8 – -4 °С	13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
3. КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ 1) объему работающего холодильного оборудования 2) количеству покупателей 3) количеству работников 4) площадям складских помещений	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
4. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ 1) сертификацию продукции 2) качественную гигиену производства 3) качественную производственную практику 4) критические контрольные точки при анализе опасных факторов	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
5. НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНЫЕ ВХОДЫ НА ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДЛЯ 1) представителей специальных служб 2) работников организаций по вывозу пищевых отходов 3) посетителей 4) персонала	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
6. КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ 1) самостоятельный выход во двор 2) отдельный вход из горячего цеха 3) самостоятельный выход в экспедицию 4) отдельный вход из складских помещений	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
7. СРЕДНЯЯ МАССА БЛЮДА НА РАЗДАЧЕ МОЖЕТ ОТКЛОНЯТЬСЯ ОТ НОРМЫ НЕ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА _____% 1) 3 2) 1 3) 7 4) 5	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
8. ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ _____ ЧАСОВ 1) 3 2) 5 3) 2 4) 4	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
9. ОБОРУДОВАНИЕ, ТАРА, ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ, ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ СЛЕДУЕТ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАТЬ И ДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ ЛЮБЫМ 1) разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С 2) моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С 3) разрешенным моющим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С 4) моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
10. С МОМЕНТА ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3,

<p>ВСКРЫТЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УПАКОВОК РАЗРЕШАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 12 часов</li> <li>2) 36 часов</li> <li>3) 18 часов</li> <li>4) 24 часов</li> </ol>	<p>ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>11. ЧЕРТЕЖИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНЫ ДАВАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОЦЕНИТЬ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) последовательность и поточность отдельной обработки продукции до и после тепловой обработки</li> <li>2) количество посетителей за 1 час работы объекта</li> <li>3) количество работников пищевого объекта в смену</li> <li>4) размеры отдельных производственных помещений</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>12. ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+2°С</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию</li> <li>2) способствует инаktivации токсинов и прекращает размножение микроорганизмов</li> <li>3) приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инаktivации токсинов</li> <li>4) приводит к гибели микроорганизмов и инаktivации токсинов</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>13. Понижение водной активности в пищевой рецептуре достигается</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) добавлением сахара или поваренной соли</li> <li>2) введением консервантов</li> <li>3) добавлением уксуса</li> <li>4) введением глутамата натрия</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>14. Для предотвращения накопления микроорганизмов во вторых блюдах и гарнирах они, в соответствии с санитарными правилами, должны быть реализованы в предприятиях общественного питания в течение _____, при температуре ниже _____</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1-3 часов, 65° С</li> <li>2) 3-4 часов, 75° С</li> <li>3) 0,5-1 часа, 40° С</li> <li>4) 5-8 часов, 45°С</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>15. Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются исходя из</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) класса опасности объекта</li> <li>2) площади, занимаемой объектом</li> <li>3) профиля объекта</li> <li>4) мощности объекта</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>16. Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать поточность отдельной обработки продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сырой и готовой к употреблению</li> <li>2) мяса и птицы</li> <li>3) различных видов сырых овощей</li> <li>4) различных видов рыбы и морепродуктов</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>17. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является формой</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>2) организации производственного контроля</li> <li>3) управления процессом производства</li> <li>4) контроля производственных процессов</li> </ul>	13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>18. ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) холодной или горячей воды</li> <li>2) центрального отопления</li> <li>3) систем ионизации воздуха</li> <li>4) систем кондиционирования воздуха</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>19. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О ПРОХОЖДЕНИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения</li> <li>2) предварительного медицинского осмотра, сведения о раннее сделанных прививках</li> <li>3) предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения</li> <li>4) периодических медицинских осмотров и обследований</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>20. ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) критические контрольные точки</li> <li>2) начальный и конечный этапы производства</li> <li>3) опасные с позиций травматизма этапы производства</li> <li>4) условия хранения продовольственного сырья</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>21. КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ – ЭТО</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора</li> <li>2) участки производства с повышенным риском травматизма персонала</li> <li>3) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции</li> <li>4) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>22. ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНО</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции</li> <li>2) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий</li> <li>3) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья</li> <li>4) создание условий для хранения неиспользованного сырья</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>23. ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД НА РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ СООТВЕТСТВЕННО</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 75°С, 65°С и 14°С</li> <li>2) 77°С, 50°С и 10°С</li> <li>3) 70°С, 60°С и 18°С</li> <li>4) 65°С, 55°С и 20°С</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>24. ПРИ НАЛИЧИИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ОДНОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) продукции только в промышленной упаковке</li> <li>2) только не скоропортящейся продукции</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16,

3) только хлебобулочных изделий 4) только плодоовощной продукции	ПК-17
25. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С ЦЕЛЬЮ 1) маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта 2) изменения кислотности продукта 3) изменения консистенции продукта 4) изменения цвета продукта	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
26. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ 1) соках фруктовых 2) кондитерских изделиях 3) прохладительных напитках 4) колбасных изделиях	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
27. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ 1) продукция детского питания 2) плодоовощная продукция 3) молочная продукция 4) мясная продукция	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
28. ЗАДАЧА ПЕРВОГО ЭТАПА САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ – ЭТО ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ 1) документального сопровождения партии продукции 2) органолептических показателей образца продукции 3) микробиологических показателей образца продукции 4) условий и сроков хранения партии продукции	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
29. ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 1) признается потенциально опасной и изымается из оборота 2) требует незамедлительной реализации по сниженной стоимости 3) требует немедленного уничтожения или технической утилизации 4) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
30. ПОРЯДОК И СРОК ИСПОЛНЕНИЯ ПРЕДПИСАНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 1) владелец в трехдневный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии 2) владелец в двухнедельный срок предоставляет в орган государственного надзора информацию о судьбе снятой с реализации партии 3) специалисты, уполномоченные осуществлять госсанэпиднадзор, в трехдневный срок обеспечивают утилизацию снятой с реализации партии 4) владелец в недельный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
31. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМАЯ ИЗ ИЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО) И НАХОДЯЩАЯСЯ В ОБОРОТЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ДОЛЖНА	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16,

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) иметь свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%</li> <li>2) подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия и маркироваться при содержании ГМО более 5%</li> <li>3) маркироваться при содержании ГМО более 15%</li> <li>4) иметь свидетельство и государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 1,5%</li> </ol>	ПК-17
<p>32. ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мономеров и вспомогательных технологических компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами</li> <li>2) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами</li> <li>3) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий</li> <li>4) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>33. РЕГЛАМЕНТ ПРИМЕНЕНИЯ СИНТЕТИЧЕСКИХ И ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, НЕ УЧИТЫВАЕТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) объем контактирующей пищевой продукции</li> <li>2) вид контактирующей пищевой продукции</li> <li>3) температуру контактирующей пищевой продукции</li> <li>4) кратность использования контактирующих изделий и материалов</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>34. ИЗ ЧИСЛА НАНОМАТЕРИАЛОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МАТЕРИАЛЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержащие функциональные наночастицы размером 1-100 нм</li> <li>2) состоящие из наночастиц размерами 1-100 нм</li> <li>3) содержащие функциональные наночастицы размером менее 1 нм</li> <li>4) состоящие из измельченного до наноразмеров (1-100 нм) пищевого сырья и компонентов</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>35. ФОРМА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) государственная регистрация</li> <li>2) декларирование соответствия</li> <li>3) лицензирование</li> <li>4) сертификация</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>36. К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ОТНОСЯТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пищевые добавки</li> <li>2) продукты для диетического профилактического питания</li> <li>3) продукты для диетического лечебного питания</li> <li>4) продукты для детского питания</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>37. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) специализированной</li> <li>2) диетической</li> <li>3) профилактической</li> <li>4) новой</li> </ol>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>38. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6,

<ul style="list-style-type: none"> <li>1) переработанная пищевая продукция животного происхождения</li> <li>2) готовая пищевая продукция животного происхождения</li> <li>3) готовая пищевая продукция растительного происхождения</li> <li>4) переработанная пищевая продукция растительного происхождения</li> </ul>	<p>УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>39. К «НОВОЙ» ОТНОСИТСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) произведенная с использованием ГМО</li> <li>2) произведенная по новой рецептуре</li> <li>3) произведенная с использованием нового технологического оборудования</li> <li>4) для искусственного вскармливания</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>40. ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСТВИЯ ПОДЛЕЖИТ ВСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) переработанной пищевой продукции животного происхождения</li> <li>2) переработанной пищевой продукции растительного происхождения</li> <li>3) молочной пищевой продукции</li> <li>4) мясной пищевой продукции</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>41. СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНОВЛИВАЮТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) изготовителем</li> <li>2) министерством здравоохранения</li> <li>3) контрольно-надзорными органами</li> <li>4) органами по сертификации</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>42. ЭТАП РЕГУЛЯРНОЙ ОБРАБОТКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, НЕ ПРЕДУСМОТРЕННЫЙ ДЛЯ АНАЛОГИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) дезинфекция</li> <li>2) ополаскивание</li> <li>3) обсушивание</li> <li>4) мытье</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>43. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) утиные</li> <li>2) куриные диетические</li> <li>3) перепелиные</li> <li>4) куриные столовые</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>44. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 65 °С</li> <li>2) 70 °С</li> <li>3) 60 °С</li> <li>4) 55 °С</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>45. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) предупреждения пищевых отравлений</li> <li>2) предупреждения перемешивания разнородной продукции</li> <li>3) удобства его использования персоналом</li> <li>4) количественного учета используемого инвентаря</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>46. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) продукцию домашнего приготовления</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9,</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>2) непотрошеную дичь</li> <li>3) консервы в стеклянных банках</li> <li>4) продукцию с истекающими сроками годности</li> </ul>	ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>47. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОТОВНОСТЬ КОТЛЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДОСТИГАЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА НЕ НИЖЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 90 °С в течение 5 мин</li> <li>2) 90 °С в течение 2 мин</li> <li>3) 80 °С в течение 5 мин</li> <li>4) 80 °С в течение 2 мин</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>48. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) куриных диетических</li> <li>2) перепелиных</li> <li>3) гусиных</li> <li>4) куриных столовых</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>49. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОМЫВКА ОТВАРЕННЫХ ГАРНИРОВ (МАКАРОНЫ, РИС) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) горячей кипяченой водой</li> <li>2) бутилированной водой комнатной температуры</li> <li>3) кипяченой водой комнатной температуры</li> <li>4) холодной водопроводной водой</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>50. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) макарон по-флотски</li> <li>2) блинчиков с мясной начинкой</li> <li>3) мясного студня</li> <li>4) рыбного заливного</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>51. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА МАНГАЛАХ, РЕШЕТКАХ В МЕСТАХ ОТДЫХА И НА УЛИЦЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ПРИ УСЛОВИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) в стационарных организациях общественного питания</li> <li>2) на пищевых производствах</li> <li>3) на месте реализации</li> <li>4) в передвижном пищеблоке</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>52. БЕЗОПАСНОСТЬ УПАКОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ТРЕБОВАНИЯМИ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) СанПиН</li> <li>2) Технического регламента РФ</li> <li>3) санитарных правил</li> <li>4) Технического регламента ТС</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>53. КЛАССИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ ПО ВИДУ МАТЕРИАЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) бумажная</li> <li>2) полимерная</li> <li>3) металлическая</li> <li>4) все ответы верны</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>54. В КАЧЕСТВЕ УПАКОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИМЕНЯЮТСЯ ИЗДЕЛИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) прошедшие процедуру оценки соответствия требованиям ТР ТС</li> <li>2) прошедшие процедуру оценки соответствия требованиям СанПиН</li> </ul>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17

<p>3) промаркированные единым знаком обращения продукции</p> <p>4) используемые для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции</p>	
<p>55. СВЕДЕНИЯ ОБ АЛЛЕРГЕННЫХ СВОЙСТВАХ ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, МАРКИРОВКА КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНА</p> <p>1) требуется указывать в отношении всех содержащихся компонентов</p> <p>2) не требуется указывать</p> <p>3) требуется указывать об аспартаме и аспартам-ацесульфама соли: «Содержит источник фенилаланина»</p> <p>4) требуется указывать об аспартаме и аспартам-ацесульфама соли: «Содержит краситель(и), который(ые) может(могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>56. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ НАДПИСЬ: «СОДЕРЖИТ КРАСИТЕЛЬ(И), КОТОРЫЙ(ЫЕ) МОЖЕТ(МОГУТ) ОКАЗЫВАТЬ ОТРИЦАТЕЛЬНОЕ ВЛИЯНИЕ НА АКТИВНОСТЬ И ВНИМАНИЕ ДЕТЕЙ», - ДОЛЖНА НАНОСИТЬСЯ НА</p> <p>1) продукцию, содержащую красители: азорубин E122, желтый хинолиновый E104</p> <p>2) алкогольные напитки</p> <p>3) продукцию, содержащую красители: понсо 4R E124 и тартразин E102</p> <p>4) продукцию, в которых красители используются для маркировки продуктов убоя, мясной продукции, пасхальных яиц или декоративного их окрашивания</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>57. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С НЕОГРАНИЧЕННЫМ СРОКОМ ГОДНОСТИ:</p> <p>1) исключен раздел «срок годности»</p> <p>2) дополнена надписью "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения"</p> <p>3) дополнена надписью "Срок годности не ограничен"</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>58. НАИМЕНОВАНИЕ И МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ УКАЗЫВАЮТСЯ</p> <p>1) только для продукции, произведенной на таможенной территории Таможенного союза</p> <p>2) только для продукции, поставляемой из третьих стран (импортной)</p> <p>3) для любой продукции, независимо от места производства</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>59. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИМОЙ НЕСКОЛЬКИМИ ИЗГОТОВИТЕЛЯМИ</p> <p>1) могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе должен позволять однозначно определять ее изготовителя</p> <p>2) должны быть указаны наименование и место нахождения последнего изготовителя</p> <p>3) должны быть указаны наименование и место нахождения первичного изготовителя</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>60. В МАРКИРОВКЕ ПРОДУКЦИИ, ПОСТАВЛЯЕМОЙ ИЗ ТРЕТЬИХ СТРАН, УКАЗЫВАЕТСЯ НАИМЕНОВАНИЕ И МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ</p> <p>1) импортера</p> <p>2) экспортера</p> <p>3) изготовителя продукции</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>

<p>61. ПРОДУКТЫ, УПАКОВАННЫЕ НЕ В МЕСТЕ ИХ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И НЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ДОЛЖНЫ СОДЕРЖАТЬ ИНФОРМАЦИЮ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) только об изготовителе;</li> <li>2) только о ЮЛ и ИП, осуществляющих ее упаковывание;</li> <li>3) и об изготовителе, и о ЮЛ и ИП, осуществляющих ее упаковывание</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>62. ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) программе производственного контроля</li> <li>2) технических условиях на продукцию</li> <li>3) ГОСТе на продукцию</li> <li>4) указаниях Роспотребнадзора</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>63. СТЕНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ХЛЕБОЗАВОДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБЛИЦОВАНЫ ГЛАЗУРОВАННОЙ ПЛИТКОЙ ИЛИ ДРУГИМИ МАТЕРИАЛАМИ, ДАЮЩИМИ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВОДИТЬ ВЛАЖНУЮ УБОРКУ, НА ВЫСОТУ НЕ МЕНЕЕ _____М</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1,75</li> <li>2) 1,85</li> <li>3) 1,65</li> <li>4) 1,55</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>64. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами</li> <li>2) центрами гигиены и эпидемиологии</li> <li>3) гражданами, использующими данную пищевую продукцию</li> <li>4) региональными Управлениями Роспотребнадзора</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>65. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ - ЭТО</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) возможность документарно установить изготовителя, последующих собственников и место происхождения продукции</li> <li>2) возможность документарно установить конечного потребителя</li> <li>3) возможность документарно установить место реализации</li> <li>4) возможность документарно подтвердить безопасность продукции</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>66. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ТЕКУЩЕМУ САНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ЗА ПИЩЕВЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 раз в 3 года</li> <li>2) ежегодно</li> <li>3) 1 раз в 5 лет</li> <li>4) не осуществляются</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>67. ОСНОВНОЙ ДОКУМЕНТ, ОФОРМЛЯЕМЫЙ ПРИ ОБСЛЕДОВАНИИ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) акт обследования</li> <li>2) предписание</li> <li>3) протокол лабораторных исследований</li> <li>4) постановление о штрафных санкциях</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>68. ПОРЯДОК И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) предприятия по производству и реализации пищевых продуктов</li> <li>2) управления Роспотребнадзора</li> <li>3) предприятия по производству и реализации пищевых</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>

<p>продуктов по согласованию с Роспотребнадзором</p> <p>4) экспертами Органов по сертификации</p>	
<p>69. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОБЫ ОБРАЗЦА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СОСТАВЛЯЮТ</p> <p>1) протокол лабораторных испытаний с результатами исследований и экспертное заключение о соответствии образца санитарно-эпидемиологическим нормативам</p> <p>2) протокол исследований пробы пищевой продукции с результатами лабораторных исследований и заключение по партии продукции</p> <p>3) акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции</p> <p>4) экспертное заключение о соответствии партии продукции гигиеническим нормативам</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>70. ЮРИДИЧЕСКИЕ ЛИЦА И ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ НАПРАВЛЯЮТ В УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА УВЕДОМЛЕНИЕ О</p> <p>1) начале предпринимательской деятельности</p> <p>2) поступлении некачественного сырья</p> <p>3) изменениях технологии изготовления продукции</p> <p>4) окончании предпринимательской деятельности</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>71. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ</p> <p>1) холодильного оборудования</p> <p>2) кондиционирования воздуха</p> <p>3) одноразового упаковочного материала</p> <p>4) одноразовых перчаток</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>72. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ, РАСПОЛОЖЕННЫХ В ЖИЛЫХ ЗДАНИЯХ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ОБОРУДОВАТЬ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОД ЖИЛЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ</p> <p>1) холодильные камеры и грузоподъемники</p> <p>2) торговые залы</p> <p>3) помещения предпродажной подготовки товара</p> <p>4) складские помещения</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>73. ПЛОЩАДКИ ДЛЯ СБОРА МУСОРА И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ РАСПОЛАГАЮТСЯ ОТ ОРГАНИЗАЦИЙ ТОРГОВЛИ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ</p> <p>1) 25 метров</p> <p>2) 35 метров</p> <p>3) 15 метров</p> <p>4) 10 метров</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>74. СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ</p> <p>1) 2-6°C</p> <p>2) 0-2°C</p> <p>3) 6-10°C</p> <p>4) 4-8°C</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>75. МОЕЧНЫЕ ВАННЫ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ ПРИСОЕДИНЯЮТСЯ К КАНАЛИЗАЦИОННОЙ СЕТИ С ВОЗДУШНЫМ РАЗРЫВОМ ОТ ВЕРХА ПРИЕМНОЙ ВОРОНКИ НЕ МЕНЕЕ</p> <p>1) 20 мм</p> <p>2) 15 мм</p> <p>3) 30 мм</p> <p>4) 10 мм</p>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>

<p>76. ШАХТЫ ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ ВЫСТУПАЮТ НАД КОНЬКОМ КРЫШИ ИЛИ ПОВЕРХНОСТЬЮ ПЛОСКОЙ КРОВЛИ НА ВЫСОТУ НЕ МЕНЕЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 м</li> <li>2) 1,5 м</li> <li>3) 0,5 м</li> <li>4) 0,25 м</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>77. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА НА ЗАВОДЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фильтрация, охлаждение, сепарирование, нормализация, гомогенизация</li> <li>2) охлаждение, сепарирование, нормализация, фильтрация, гомогенизация</li> <li>3) сепарирование, нормализация, гомогенизация, фильтрация, охлаждение</li> <li>4) нормализация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение, сепарирование</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>78. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ И ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 15 см</li> <li>2) только на стеллажах</li> <li>3) на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 25 см от пола</li> <li>4) на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 50 см от пола</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>79. БАКТЕРИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО УСТАНОВЛИВАТЬ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в цехах по приготовлению холодных блюд, в кондитерских цехах</li> <li>2) во всех производственных помещениях</li> <li>3) в мясо-рыбном, холодном цехах</li> <li>4) в складских помещениях, моечных кухонной и столовой посуды</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>80. ОБОРУДОВАНИЕ МОЛОЧНОГО ЗАВОДА НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРИ ПРОСТОЕ МЕНЕЕ _____ ЧАСОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 4</li> <li>2) 6</li> <li>3) 8</li> <li>4) 10</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>81. СКОРОПОРТЯЩАЯСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ – ЭТО ПРОДУКЦИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специальных температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности</li> <li>2) сроки годности которой не превышают 7 дней, требующая термической обработки в целях сохранения безопасности</li> <li>3) сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая термической обработки в целях сохранения безопасности</li> <li>4) предназначенная для детского питания</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>82. СРОКОМ ГОДНОСТИ ЯВЛЯЕТСЯ ПЕРИОД</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению</li> <li>2) по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16,</p>

<p>3) в течение которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе</p> <p>4) по истечении которого сырье подлежит дополнительной обработке перед употреблением</p>	ПК-17
<p><b>83. СРОКОМ ХРАНЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ПЕРИОД</b></p> <p>1) в течение которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе</p> <p>2) по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению</p> <p>3) по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению</p> <p>4) по истечении которого сырье подлежит дополнительной обработке перед употреблением</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p><b>84. ФОРМЫ ПРОТОКОЛОВ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ЭКСПЕРТИЗ И РАССЛЕДОВАНИЙ УТВЕРЖДАЕТ</b></p> <p>1) главный врач Центра гигиены и эпидемиологии в регионе</p> <p>2) главный врач Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора</p> <p>3) руководитель ФБГУЗ «Информационно-методический центр «Экспертиза» Роспотребнадзора»</p> <p>4) главный государственный санитарный врач Российской Федерации</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p><b>85. ПЕРВЫМ ЭТАПОМ МЕРОПРИЯТИЙ ПО НАДЗОРУ ЯВЛЯЕТСЯ</b></p> <p>1) планирование</p> <p>2) подготовка к мероприятию по надзору</p> <p>3) ведение делопроизводства по проведению мероприятий по надзору</p> <p>4) привлечение нарушителей санитарного законодательства к ответственности</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p><b>86. РАБОТА НА ОБЪЕКТЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МЕРОПРИЯТИЯ ПО НАДЗОРУ НАЧИНАЕТСЯ С</b></p> <p>1) предъявления руководителю поднадзорного объекта распоряжения руководителя управления Роспотребнадзора или его заместителя о проведении мероприятия по надзору, а также служебного удостоверения</p> <p>2) организационного совещания участников мероприятия по надзору с целью четкой его реализации и эффективного взаимодействия</p> <p>3) обсуждения с руководителем поднадзорного объекта нормативных требований к данному объекту</p> <p>4) непосредственной работы по надзору</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p><b>87. АКТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ МЕРОПРИЯТИЯ ПО НАДЗОРУ ОФОРМЛЯЕТ</b></p> <p>1) специалист управления Роспотребнадзора</p> <p>2) специалист Центра гигиены и эпидемиологии</p> <p>3) любой участник мероприятия по надзору</p> <p>4) специалист-эксперт</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p><b>88. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ</b></p> <p>1) по наименованию и (или) с использованием визуального, органолептического, аналитического метода</p> <p>2) путем сравнения наименования продукции, указанного в маркировке с наименованием в техническом регламенте</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16,

<p>3) в процессе государственной регистрации производственных объектов</p> <p>4) путем проверки микробиологических показателей пищевой продукции</p>	ПК-17
<p>89. СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ</p> <p>1) изготовителем</p> <p>2) продавцом</p> <p>3) изготовителем с учетом мнения потребителей</p> <p>4) специалистами Центров гигиены и эпидемиологии</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>90. ЗА КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ</p> <p>1) индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее услугу розничной торговли</p> <p>2) поставщик пищевой продукции</p> <p>3) продавцы</p> <p>4) изготовитель продукции</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>91. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ</p> <p>1) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства</p> <p>2) организации производственного контроля</p> <p>3) управления процессом производства</p> <p>4) оценки соответствия требованиям ветеринарно-санитарного законодательства</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>92. ПРИ ОТСУТСТВИИ НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p>1) признается потенциально опасной и изымается из оборота</p> <p>2) при отсутствии внешних признаков порчи должна быть немедленно реализована</p> <p>3) подлежит уничтожению или технической утилизации</p> <p>4) подлежит переработке на пищевых предприятиях</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>93. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ</p> <p>1) не должен превышать 5 лет</p> <p>2) не ограничивается</p> <p>3) не должен превышать 1 года</p> <p>4) не должен превышать 3 лет</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>94. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ</p> <p>1) предварительных и периодических медицинских осмотров, аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки</p> <p>2) предварительных и периодических медицинских осмотров и обследований</p> <p>3) ежедневного медицинского осмотра работника</p> <p>4) аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
<p>95. РАБОТНИКИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОХОДЯТ ОСМОТР ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГОМ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ И В ДАЛЬНЕЙШЕМ</p> <p>1) 1 раз в год</p> <p>2) по эпидпоказаниям</p> <p>3) 1 раз в 6 месяцев</p>	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17

4) 1 раз в 3 месяца	
96. ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ 1) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции 2) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий 3) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья 4) максимально короткий путь движения основных потоков сырья	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
97. ПОРЦИОНИРОВАННЫЕ САЛАТЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕАЛИЗУЮТ В ТЕЧЕНИЕ 1) 1 часа 2) 2-3 часов 3) рабочего дня 4) 30 минут	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
98. О ПРОВЕДЕНИИ ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ ЮРИДИЧЕСКОЕ ЛИЦО ИЛИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ УВЕДОМЛЯЮТ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ 1) в течение трех рабочих дней до начала ее проведения 2) в течение трех календарных дней до начала ее проведения 3) за 24 часа до начала ее проведения 4) за семь календарных дней до начала ее проведения	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
99. ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ ЯВЛЯЕТСЯ 1) план мероприятий по контролю 2) истечение срока исполнения ранее выданного предписания 3) обращение и заявление граждан 4) по требованию Прокуратуры	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
100. ЗАКОН №294-ФЗ ОТ 26.12.2008 Г. «О ЗАЩИТЕ ПРАВ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (НАДЗОРА) И МУНИЦИПАЛЬНОГО КОНТРОЛЯ» РЕГУЛИРУЕТ ОТНОШЕНИЯ В ОБЛАСТИ 1) организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля и защиты прав ЮЛ и ИП при осуществлении государственного контроля (надзора) 2) защиты прав потребителей 3) обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия 4) технического регулирования	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
101. ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВНЕПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ ЯВЛЯЕТСЯ 1) поступление обращения и заявления граждан 2) план мероприятий по контролю 3) уведомление о начале предпринимательской деятельности 4) исковое заявление	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17

**Ответы на тесты:**

- |       |        |        |        |        |
|-------|--------|--------|--------|--------|
| 1) 1; | 6) 1;  | 11) 1; | 16) 1; | 21) 1; |
| 2) 1; | 7) 1;  | 12) 1; | 17) 1; | 22) 1; |
| 3) 1; | 8) 1;  | 13) 1; | 18) 1; | 23) 1; |
| 4) 1; | 9) 1;  | 14) 1; | 19) 1; | 24) 1; |
| 5) 1; | 10) 1; | 15) 1; | 20) 1; | 25) 1; |

26) 1;	31) 1;	36) 1;	41) 1;	46) 1;
27) 1;	32) 1;	37) 1;	42) 1;	47) 1;
28) 1;	33) 1;	38) 1;	43) 1;	48) 1;
29) 1;	34) 1;	39) 1;	44) 1;	49) 1;
30) 1;	35) 1;	40) 1;	45) 1;	50) 1;
51) 1;	62) 1;	73) 1;	84) 1;	95) 1;
52) 4;	63) 1;	74) 1;	85) 1;	96) 1;
53) 4;	64) 1;	75) 1;	86) 1;	97) 1;
54) 1,3,4;	65) 1;	76) 1;	87) 1;	98) 1;
55) 3;	66) 1;	77) 1;	88) 1;	99) 1;
56) 1,3;	67) 1;	78) 1;	89) 1;	100) 1;
57) 2;	68) 1;	79) 1;	90) 1;	101) 1.
58) 3;	69) 1;	80) 1;	91) 1;	
59) 1;	70) 1;	81) 1;	92) 1;	
60) 1;	71) 1;	82) 1;	93) 1;	
61) 3;	72) 1;	83) 1;	94) 1;	

### Ситуационные задачи

#### Задача № 1

В плановом порядке проведено обследование предприятия торговли, расположенного на первом этаже жилого здания, площадью 102 м<sup>2</sup>. Перед входом в магазин размещена вывеска о юридической принадлежности и режиме работы предприятия. Имеется отдельный вход для загрузки пищевых продуктов с торца здания.

Территория организации торговли благоустроена и содержится в чистоте. Вывоз ТБО и ртутьсодержащих отходов и их утилизация осуществляются по договору.

На предприятии торговли предусмотрен следующий набор помещений: торговый зал, административный кабинет, складские помещения, туалет для сотрудников, гардероб. Все помещения расположены с учетом поточности.

Водоснабжение централизованное; горячее водоснабжение организовано от электроводонагревательного прибора «Термаль».

Канализация централизованная. Вентиляция естественная, отопление централизованное. Освещение смешанное: искусственное и естественное. На момент проверки 6 люминесцентных ламп на потолке в торговом зале и 6 люминесцентных ламп для подсветки над торговыми стеллажами не имели защитных плафонов.

В торговом зале магазина установлены холодильные прилавки, низкотемпературные прилавки для сырья, холодильные шкафы для напитков, прилавки для продукции, весы, кассовый аппарат. На момент плановых мероприятий по контролю оборудование находилось в рабочем состоянии. Все холодильные установки в магазине оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Ртутные термометры для контроля работы холодильного оборудования не используются. Охлаждаемая камера в помещении для приемки товара оборудована термореле и системой автоматического регулирования и регистрации температурного режима.

Метрологическая поверка средств измерения (весов) проведена своевременно.

Продукция на предприятие доставляется специализированным транспортом поставщиков. Поставляемые для реализации пищевые продукты сопровождаются необходимой документацией.

Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов соответствует объему работающего холодильного оборудования. В складском

помещении, охлаждаемой камере, подсобном помещении продукты хранятся на стеллажах, подтоварниках. Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Правила товарного соседства соблюдаются. При проверке в торговом зале без холодильного оборудования хранились две банки консервов рыбных «Горбуша натуральная» по 245 г. На маркировке производителя указан температурный режим хранения от 0 до  $+ 15^{\circ}\text{C}$ . Банки консервов деформированы.

Все помещения организации торговли, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.

Применяемые разрешенные МЗ моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном изолированном помещении. На момент обследования дез.средства хранились не в таре производителя, а в полиэтиленовом пакете без маркировки. Инструкции по разведению и применению дезинфицирующего средства вывешены.

Для уборки в помещениях магазина имеется специальный промаркированный уборочный инвентарь, отдельный для производственных помещений и туалета и хранящийся в изолированных специально выделенных местах.

В организации торговли необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала имеются (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и др.). Сотрудники проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Представлен договор на проведение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) с городской поликлиникой. На каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца. Санитарная и домашняя одежда хранятся раздельно. Договор на централизованную стирку спецодежды представлен.

В момент обследования магазина наличия насекомых (вредных членистоногих – тараканов, мух, рыжих домовых муравьев, комаров, крысиных клещей; вредителей запасов - жуков, бабочек, клещей и др.) и грызунов (серых и черных крыс, домовых мышей, полевок и др.) не выявлено. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по договору.

Предоставлена лицензия на осуществление розничной продажи алкогольной продукции; книга отзывов и предложений.

В соответствии с годовым планом лабораторных исследований произведен отбор образцов (проб) продукции. Пробы направлены в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ». Результаты проведенных исследований соответствуют требованиям нормативной документации и требованиям законодательства РФ.

*Задание:*

1. Укажите, какие нарушения санитарно-эпидемиологических правил выявлены при обследовании данной организации торговли.

2. Какие документы были оформлены специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановой проверки данного предприятия?

3. Раскройте понятие принципа поточности.

4. Какие сопроводительные документы должны быть представлены на принимаемую для реализации в организации торговли продукцию?

5. Какие требования предъявляют к хранению пищевых продуктов на предприятии торговли?

## **Задача № 2**

В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ поступило обращение гражданина, в котором указывалось, что через 12 ч после посещения накануне вечером кафе, где посетитель заказывал салат «Оливье» и «Жаркое по-домашнему», у него появились симптомы гастроэнтероколита (тошнота, рвота, боли в животе, диарея). Другую пищу обратившийся не употреблял.

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование данного предприятия общественного питания по случаю пищевого отравления посетителя, взяты пробы пищевой

продукции (салат «Оливье», «Жаркое по-домашнему»), воды питьевой централизованного водоснабжения, смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук и одежды персонала для лабораторного исследования на микробиологические показатели. Установлено, что салат «Оливье», приготовленный утром того же дня и хранившийся на столе участка приготовления холодных блюд предприятия, где допускается температура рабочей зоны до +16°C, в тот день никто не заказывал.

Результаты испытаний выявили: в пробе салата «Оливье» КМАФАнМ составило более  $12 \times 10^4$  КОЕ/г (при норме не более  $5 \times 10^4$  КОЕ/г), обнаружены БГКП в 0,1г, что не допускается. Пробы готового блюда «Жаркое по-домашнему», воды водопроводной и смывов соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

*Задание:*

1. Какие документы в данном случае оформляют специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»?
2. Предположите, что является подозреваемым продуктом, вызвавшим пищевое отравление посетителя кафе, дайте обоснование.
3. Укажите возможные механизмы загрязнения подозреваемой пищи.
4. Что является основанием возбуждения дела об административном правонарушении в данном случае?
5. Обоснуйте, кто несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления на предприятии общественного питания.

### **Задача № 3**

В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретен в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 сут., и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства.

При обследовании магазина установлено, что данная продукция хранится при надлежащей температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представлены.

В ходе экспертизы продукта получены следующие данные: по внешнему виду и консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со слегка острым, кисловатым вкусом и соответствующим запахом; массовая доля жира  $50,1 \pm 0,6$  % при норме не менее 50%, массовая доля влаги  $43,3 \pm 0,3$  % при норме не более 47%, стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии  $99 \pm 3,0$ % при норме от 97%; кислотность, процент в пересчете на уксусную кислоту  $0,23 \pm 0,1$  % при норме не более 1%. Согласно микробиологическому исследованию содержание плесеней составило менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 500 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены в 0,1 г и в 25,0 г соответственно.

*Задание:*

1. Что является основанием проведения экспертизы масложировой продукции?
2. Кто и в соответствии с какими документами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции?
3. Дайте оценку качества исследуемого продукта по органолептическим и физико-химическим показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты лабораторного исследования пищевых продуктов.
4. Оцените безопасность масложировой продукции по микробиологическим показателям и возможность ее реализации на потребительском рынке.
5. Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт?

### **Задача № 4**

В ходе плановой выездной проверки молокозавода отобраны пробы молока питьевого пастеризованного коровьего 3,2% жирности.

По результатам лабораторного исследования, проведенного в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ», установлено: молоко представляет собой однородную непрозрачную жидкость белого цвета без посторонних привкусов и запахов.

Исследование физико-химических и микробиологических показателей выявило, что кислотность молока составляет  $16,8 \pm 1,8$  градус Тернера при допустимых значениях  $16,0-21,0^\circ\text{T}$ , плотность (при температуре  $20^\circ\text{C}$ ) –  $1029,0 \pm 1,0$  кг/м<sup>3</sup> (норматив - не менее  $1027$  кг/м<sup>3</sup>), массовая доля жира –  $3,22 \pm 0,08\%$ , массовая доля сухого обезжиренного остатка -  $9,3 \pm 0,4\%$  при норме не менее  $8,2\%$ . Содержание свинца соответствовало  $0,08$  мг/кг, что не превышает допустимый уровень -  $0,1$  мг/кг, количество МАФАНМ -  $3,9 \times 10^3$  КОЕ/см<sup>3</sup> при норме не более  $1 \times 10^5$  КОЕ/см<sup>3</sup>, в  $1$  см<sup>3</sup> обнаружен золотистый стафилококк (*S.aureus*), который не допускается в  $1$  см<sup>3</sup>.

*Задание:*

1. Дайте оценку качества молока по органолептическим признакам, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты органолептического исследования пищевых продуктов.
2. Оцените качество молока по физико-химическим показателям и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке.
3. Оцените микробиологическую безопасность молока и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке.
4. Определите мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии.

### Задача № 5

В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ по N-ой области» с заявлением для получения экспертного заключения на продукцию «морковь столовая свежая, расфасованная в полиэтиленовые пакеты» обратился производитель овощей.

Помимо образцов продукции представлены следующие документы: заявление производителя, нормативно-техническая документация на продукцию, декларация о соответствии на продукцию, протоколы ранее проведенных исследований, проект этикетки.

Специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по N-ой области» произведен отбор проб продукции, оформлен акт отбора образцов моркови столовой.

По результатам санитарно-химических и микробиологических исследований установлено, что содержание ртути менее  $0,0001$  мг/кг при нормативе не более  $0,02$  мг/кг, кадмия –  $0,001 \pm 0,0004$  мг/кг при нормативе не более  $0,03$  мг/кг, свинца –  $1,0$  мг/кг против допустимого  $0,5$  мг/кг, мышьяка -  $0,002$  мг/кг против  $0,2$  мг/кг, нитратов  $334 \pm 72$  мг/кг при норме до  $400$  мг/кг. В продукции не обнаружены яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных.

*Задание:*

1. Проанализируйте полноту представленной документации для выдачи экспертного заключения.
2. Оцените качество и безопасности продукта по токсикологическим показателям и определите возможность его реализации на потребительском рынке.
3. Дайте оценку микробиологической безопасности исследуемой продукции и определите возможность ее реализации.
4. В случае выявленных в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции нарушений обязательных требований какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора N-ой области?
5. Какие исследуемые показатели указаны в протоколе отбора образцов (проб) исследуемой продукции, и кто его составляет?

### Критерии оценивания результатов обучения

*Для зачета (пример)*

Результаты обучения	Критерии оценивания	
	Не зачтено	Зачтено

<b>Полнота знаний</b>	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Могут быть допущены несущественные ошибки
<b>Наличие умений</b>	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи, выполнены все задания. Могут быть допущены несущественные ошибки.
<b>Наличие навыков (владение опытом)</b>	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач. Могут быть допущены несущественные ошибки.
<b>Мотивация (личностное отношение)</b>	Учебная активность и мотивация слабо выражены, готовность решать поставленные задачи качественно отсутствуют	Проявляется учебная активность и мотивация, демонстрируется готовность выполнять поставленные задачи.
<b>Характеристика сформированности компетенции*</b>	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. Требуется повторное обучение	Сформированность компетенции соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.
<b>Уровень сформированности компетенций*</b>	Низкий	Средний/высокий

\* - не предусмотрены для программ аспирантуры

Для экзамена (пример)

Результаты обучения	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
<b>Полнота знаний</b>	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
<b>Наличие умений</b>	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме

Результаты обучения	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
<b>Наличие навыков (владение опытом)</b>	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
<b>Характеристика сформированности компетенции*</b>	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения профессиональных задач. Требуется повторное обучение	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям, но есть недочеты. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по некоторым профессиональным задачам	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных профессиональных задач
<b>Уровень сформированности компетенций*</b>	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

\* - не предусмотрены для программ аспирантуры

Для тестирования:

Оценка «5» (Отлично) - баллов (100-90%)

Оценка «4» (Хорошо) - балла (89-80%)

Оценка «3» (Удовлетворительно) - балла (79-70%)

Менее 70% – Неудовлетворительно – Оценка «2»

Полный комплект оценочных средств для дисциплины представлен на портале СДО Приволжского исследовательского медицинского университета – (<https://sdo.pimunn.net/>)

