



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол № 10 от 20.05.2025 г.

Комплект оценочных материалов по дисциплине	Организация и проведение санитарно- эпидемиологических экспертиз
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
В.А. Кирюшин	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	Заведующий кафедрой
Т.В. Моталова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	доцент
О.С. Косоротова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	ассистент
Е.В. Костюкова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	ассистент
А.О. Филякова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	ассистент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
А.А. Дементьев	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	заведующий кафедрой общей гигиены
О.В. Медведева	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ им. акад. И.П. Павлова	заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело
Протокол № 9 от 15.04.2025 г.

Одобрено учебно-методическим советом.
Протокол № 5 от 24.04.2025г.

1. Паспорт комплекта оценочных материалов

1.1. Комплект оценочных материалов (далее – КОМ) предназначен для оценки планируемых результатов освоения рабочей программы дисциплины «Организация и проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз».

1.2. КОМ включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общее количество заданий и распределение заданий по типам и компетенциям:

Код и наименование компетенции	Количество заданий закрытого типа	Количество заданий открытого типа
ОПК-3. Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественно-научных понятий и методов.	20	73
ОПК-10. Способен реализовать принципы системы менеджмента качества в профессиональной деятельности.	20	73
ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.	20	73
Итого	20	73

1.3. Дополнительные материалы и оборудование для выполнения заданий (при необходимости):

1. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами»;
2. Временные рекомендации (Правила) по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений системы Минздрава России (утв. Минздравом РФ 11.04.2002);
3. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 № 322 «Об утверждении Положения

о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;

4. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;

5. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 № 162-ФЗ;

6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

8. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

9. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;

10. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

11. Постановление от 24 июля 2000 года № 554 Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании;

12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 02/2011);

13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

14. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);

15. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);

16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);

17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011);

18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

19. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

22. ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;

23. ГОСТ 1.1-2002 «Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения»;

24. ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены»;

25. ГОСТ Р 1.10-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения,

изменения, пересмотра и отмены»;

26. ГОСТ Р 1.12-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения»;

27. ГОСТ 17.2.3.01-86 «Правила контроля качества воздуха населенных пунктов»

28. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;

29. ГОСТ 24940 - 2016 «Здания жилые и общественные. Методы измерения освещенности»;

30. ГОСТ 25336-82 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»;

31. ГОСТ 12.2.091–2002 «Безопасность электрических контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования. Часть 1. Общие требования»;

32. ГОСТ 17.1.3.07-82 «Охрана природы (ССОП). Гидросфера. Правила контроля качества воды водоемов и водотоков»;

33. ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб»;

34. ГОСТ 31868-2012 «Вода питьевая. Методы определения цветности»;

35. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»;

36. ГОСТ Р 56237— 2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»;

37. ГОСТ 4011-72 «Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа»;

38. ГОСТ 4386-89 «Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов»;

39. ГОСТ 31954-2012 «Вода питьевая. Методы определения жесткости»;

40. ГОСТ 17.4.3.01 «Охрана природы (ССОП). Почвы. Общие требования к отбору проб»;

41. ГОСТ 17.4.4.02 «Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа»;

42. ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

43. ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу»;

44. ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукции из них»;

45. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты»;

46. ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»;

47. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»;

48. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц»;

49. ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»;

50. ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия;

51. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»;

52. ГОСТ 9793-74 «Продукты мясные. Методы определения влаги»;

53. ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»;

54. ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;

55. ГОСТ 5867-2023 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения

жира»;

56. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»;

57. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»;

58. ГОСТ Р 58595— 2019 «Почвы. Отбор проб»;

59. ГОСТ 34446— 2018 «Игрушки. Отбор образцов»;

60. ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»;

61. ОСТ 29.127-96 «Издания книжные для детей»;

62. ОСТ 29.127-2002 «Требования качеству книжных и журнальных изданий для детей и подростков»;

63. Методические рекомендации МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

64. МУК 4.3.3922-23 Методические указания по проведению измерений и оценке микроклимата в помещениях жилых и общественных зданий;

65. МУК 4.1.4.3.2038-05 «Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек»;

66. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года;

67. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам утв. 28.05.2010 г. за № 299;

68. ГОСТ 12.1.007-76 «Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности»;

69. ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов по безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»;

70. ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;

71. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

72. МУ-287-113 Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения;

73. ГОСТ Р 52814-2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*;

74. ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*;

75. ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);

76. ГОСТ ISO 7218-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям»;

77. ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (с Изменениями N 1-4).

2 **Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины «Организация и проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз»**

Код и наименование компетенции	№ п/п	Задание с инструкцией															
ПК-3, ОПК-3, ОПК-10		Задания закрытого типа															
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов состоит из следующих этапов: А) Изучение данных о продукте Б) Подготовительный этап В) Вскрытие упакованных продуктов и их органолептическая оценка Г) Составление акта осмотра партии Д) Осмотр партии продукта по месту нахождения Е) Отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования Ж) Окончание экспертизы, оформлнение заключения З) Проведение лабораторного исследования, оформлнение результатов и заключения по ним Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З							
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З										
	2.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Укажите соответствие следующим понятиям: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr><tr><td>А</td><td>Санитарно-эпидемиологическое расследование</td><td>1</td><td>деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений, федеральных государственных учреждений здравоохранения, других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации, по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарных правил производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест</td></tr><tr><td>Б</td><td>Санитарно-эпидемиологическое обследование</td><td>2</td><td>деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений по установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных</td></tr></table>		Определение		Понятие	А	Санитарно-эпидемиологическое расследование	1	деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений, федеральных государственных учреждений здравоохранения, других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации, по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарных правил производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест	Б	Санитарно-эпидемиологическое обследование	2	деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений по установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных			
	Определение		Понятие														
А	Санитарно-эпидемиологическое расследование	1	деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений, федеральных государственных учреждений здравоохранения, других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации, по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарных правил производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест														
Б	Санитарно-эпидемиологическое обследование	2	деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений по установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных														

				заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)		
		В	Санитарно-эпидемиологическое исследование	3		деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения, а также деятельность других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, по установлению соответствия (несоответствия) характеристик испытываемого объекта требованиям санитарных правил
		Г	Санитарно-эпидемиологическое испытание	4		деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения, других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между факторами среды обитания и здоровьем населения с использованием утвержденных методов, методик выполнения измерений и типов средств измерений
		Д	Санитарно-эпидемиологическая оценка	5		деятельность Федеральной службы и её территориальных управлений, федеральных государственных учреждений здравоохранения, а также других организаций, аккредитованных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, по установлению вредного воздействия на человека факторов среды обитания, определению степени этого воздействия и прогнозированию санитарно-эпидемиологической обстановки
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В	Г	Д
3.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Отбор проб рыбы и рыбной продукции включает определенные этапы:					

	А) Исключить попадание в продукцию случайных, посторонних примесей Б) Вскрывают каждую единицу транспортной тары с продукцией В) Мгновенные пробы отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы Г) Гомогенизировать отобранные пробы и смешать с дистиллированной водой Д) Транспортировка продукции в лабораторию Е) Провести требуемые исследования Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																						
А	Б	В	Г	Д	Е																								
4.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Правильный порядок транспортировки пробы в лабораторию включает этапы: А) Пробу сразу после отбора доставляют в лабораторию Б) Пробу пломбируют и опечатывают В) Пробу транспортируют при температуре от 2 до 8 °С Г) На пробу, заранее подготовленную, клеят маркировку и снабжают актом отбора проб Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																										
5.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите массу средней пробы рыбы в зависимости от массы экземпляра. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Масса средней пробы</td><td></td><td>Масса экземпляра</td></tr><tr><td>А</td><td>От 0.3 до 0.5 кг</td><td>1</td><td>Масса от 0.1 до 0.5 кг</td></tr><tr><td>Б</td><td>От 0.6 до 3.0 кг</td><td>2</td><td>Масса от 0.5 до 1.0 кг</td></tr><tr><td>В</td><td>От 1.5 до 3.0 кг</td><td>3</td><td>Масса рыбы более 1.0 кг</td></tr><tr><td>Г</td><td>Не более 1.0 кг</td><td>4</td><td>Масса 0.1 кг и меньше</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Масса средней пробы		Масса экземпляра	А	От 0.3 до 0.5 кг	1	Масса от 0.1 до 0.5 кг	Б	От 0.6 до 3.0 кг	2	Масса от 0.5 до 1.0 кг	В	От 1.5 до 3.0 кг	3	Масса рыбы более 1.0 кг	Г	Не более 1.0 кг	4	Масса 0.1 кг и меньше	А	Б	В	Г				
	Масса средней пробы		Масса экземпляра																										
А	От 0.3 до 0.5 кг	1	Масса от 0.1 до 0.5 кг																										
Б	От 0.6 до 3.0 кг	2	Масса от 0.5 до 1.0 кг																										
В	От 1.5 до 3.0 кг	3	Масса рыбы более 1.0 кг																										
Г	Не более 1.0 кг	4	Масса 0.1 кг и меньше																										
А	Б	В	Г																										
6.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите массу объединенной пробы рыбы в зависимости от наименования показателей: <table><tr><td></td><td>Наименование показателей</td><td></td><td>Минимальная масса объединенной пробы</td></tr><tr><td>А</td><td>Органолептические</td><td>1</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Б</td><td>Минеральные и</td><td>2</td><td>1,0</td></tr></table>		Наименование показателей		Минимальная масса объединенной пробы	А	Органолептические	1	2,0	Б	Минеральные и	2	1,0																
	Наименование показателей		Минимальная масса объединенной пробы																										
А	Органолептические	1	2,0																										
Б	Минеральные и	2	1,0																										

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Показатели</td><td></td><td>Метод</td></tr><tr><td>А</td><td>Органические и неорганические компоненты</td><td>1</td><td>Органолептический</td></tr><tr><td>Б</td><td>Обсеменённость пищевых продуктов</td><td>2</td><td>Химический</td></tr><tr><td>В</td><td>Запах, внешний вид</td><td>3</td><td>Физический</td></tr><tr><td>Г</td><td>Степень усвоения пищевых продуктов</td><td>4</td><td>Биохимический</td></tr><tr><td>Д</td><td>Присутствие гидролиза и автолиза</td><td>5</td><td>Физиологический</td></tr><tr><td>Е</td><td>Содержание витаминов (А, К, В6, В1)</td><td>6</td><td>Микробиологический</td></tr><tr><td>Ж</td><td>Плотность, удельная масса</td><td>7</td><td>Физико-химический</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Показатели		Метод	А	Органические и неорганические компоненты	1	Органолептический	Б	Обсеменённость пищевых продуктов	2	Химический	В	Запах, внешний вид	3	Физический	Г	Степень усвоения пищевых продуктов	4	Биохимический	Д	Присутствие гидролиза и автолиза	5	Физиологический	Е	Содержание витаминов (А, К, В6, В1)	6	Микробиологический	Ж	Плотность, удельная масса	7	Физико-химический	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж							
	Показатели		Метод																																												
А	Органические и неорганические компоненты	1	Органолептический																																												
Б	Обсеменённость пищевых продуктов	2	Химический																																												
В	Запах, внешний вид	3	Физический																																												
Г	Степень усвоения пищевых продуктов	4	Биохимический																																												
Д	Присутствие гидролиза и автолиза	5	Физиологический																																												
Е	Содержание витаминов (А, К, В6, В1)	6	Микробиологический																																												
Ж	Плотность, удельная масса	7	Физико-химический																																												
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж																																									
10.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Укажите соответствие следующим понятиям: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Понятия</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>А</td><td>Свидетельство о государственной регистрации</td><td>1</td><td>документ, удостоверяющий факт проведения исследования, испытания, содержащий порядок их проведения и полученные результаты</td></tr><tr><td>Б</td><td>Акт расследования, обследования</td><td>2</td><td>документ, удостоверяющий соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам продукции, веществ, препаратов (кроме лекарственных средств)</td></tr><tr><td>В</td><td>Протокол исследования, испытания</td><td>3</td><td>документ, удостоверяющий факт проведенного расследования, обследования, содержащий порядок их проведения, а также описание объектов, явлений, и иных имевших место объективных данных, выявленных в ходе расследования, обследования</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Понятия		Определение	А	Свидетельство о государственной регистрации	1	документ, удостоверяющий факт проведения исследования, испытания, содержащий порядок их проведения и полученные результаты	Б	Акт расследования, обследования	2	документ, удостоверяющий соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам продукции, веществ, препаратов (кроме лекарственных средств)	В	Протокол исследования, испытания	3	документ, удостоверяющий факт проведенного расследования, обследования, содержащий порядок их проведения, а также описание объектов, явлений, и иных имевших место объективных данных, выявленных в ходе расследования, обследования	А	Б	В																											
	Понятия		Определение																																												
А	Свидетельство о государственной регистрации	1	документ, удостоверяющий факт проведения исследования, испытания, содержащий порядок их проведения и полученные результаты																																												
Б	Акт расследования, обследования	2	документ, удостоверяющий соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам продукции, веществ, препаратов (кроме лекарственных средств)																																												
В	Протокол исследования, испытания	3	документ, удостоверяющий факт проведенного расследования, обследования, содержащий порядок их проведения, а также описание объектов, явлений, и иных имевших место объективных данных, выявленных в ходе расследования, обследования																																												
А	Б	В																																													

11.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Методике органолептического исследования овощей (на примере картофеля) включает определенные этапы: А) Определение наличия клубней картофеля, поражённых скрытыми формами болезней Б) Оценка внешнего вида клубней В) Проведение разреза 50 клубней объединенной пробы Г) Проведение измерения глубины механических повреждений на поперечном разрезе клубня Д) Проведение взвешивания клубней отдельного по каждому виду повреждения или болезни Е) Осмотр и распределение клубней картофеля по размеру установленным и допускаемым стандартами нормам Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																						
А	Б	В	Г	Д	Е																								
12.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Дайте определение параметрам шрифтового оформления текста в школьных учебниках и детских книгах. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Параметры шрифтового оформления</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>А</td><td>Кегель шрифта</td><td>1</td><td>Количество букв, уменьшающихся в строке длиной 18 мм</td></tr><tr><td>Б</td><td>Емкость шрифта</td><td>2</td><td>Расстояние между выписными элементами знаков нижней строки</td></tr><tr><td>В</td><td>Длина строки</td><td>3</td><td>Длина полноформатной строки</td></tr><tr><td>Г</td><td>Увеличение интерлиньяжа</td><td>4</td><td>Размер прописной буквы (знака)</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Параметры шрифтового оформления		Определение	А	Кегель шрифта	1	Количество букв, уменьшающихся в строке длиной 18 мм	Б	Емкость шрифта	2	Расстояние между выписными элементами знаков нижней строки	В	Длина строки	3	Длина полноформатной строки	Г	Увеличение интерлиньяжа	4	Размер прописной буквы (знака)	А	Б	В	Г				
	Параметры шрифтового оформления		Определение																										
А	Кегель шрифта	1	Количество букв, уменьшающихся в строке длиной 18 мм																										
Б	Емкость шрифта	2	Расстояние между выписными элементами знаков нижней строки																										
В	Длина строки	3	Длина полноформатной строки																										
Г	Увеличение интерлиньяжа	4	Размер прописной буквы (знака)																										
А	Б	В	Г																										
13.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Определите наибольшее содержание витамина С в овощах : А) Петрушка (зелень) Б) Перец красный сладкий В) Перец зеленый сладкий Г) Капуста брюссельская Д) Шпинат Запишите соответствующую последовательность букв слева направо в порядке возрастания: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д																							
А	Б	В	Г	Д																									
14.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Отбор проб рыбы и рыбной продукции включает определенные этапы:																												

	A) Исключить попадание в продукцию случайных, посторонних примесей B) Вскрывают каждую единицу транспортной тары с продукцией B) Мгновенные пробы отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы Г) Гомогенизировать отобранные пробы и смешать с дистиллированной водой Д) Транспортировка продукции в лабораторию Е) Провести требуемые исследования Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																						
А	Б	В	Г	Д	Е																								
15.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите массу объединенной пробы фруктов или овощей для каждого показателя К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Наименование показателей</td><td></td><td>Масса объединенной пробы</td></tr><tr><td>А</td><td>Органолептические</td><td>1</td><td>3,0</td></tr><tr><td>Б</td><td>Физико-химические</td><td>2</td><td>8,0</td></tr><tr><td>В</td><td>Минеральные и посторонние примеси</td><td>3</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Г</td><td>Массовая доля составных частей</td><td>4</td><td>2,0</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Наименование показателей		Масса объединенной пробы	А	Органолептические	1	3,0	Б	Физико-химические	2	8,0	В	Минеральные и посторонние примеси	3	1,0	Г	Массовая доля составных частей	4	2,0	А	Б	В	Г				
	Наименование показателей		Масса объединенной пробы																										
А	Органолептические	1	3,0																										
Б	Физико-химические	2	8,0																										
В	Минеральные и посторонние примеси	3	1,0																										
Г	Массовая доля составных частей	4	2,0																										
А	Б	В	Г																										
16.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Правильный порядок транспортировки пробы в лабораторию включает этапы: A) Пробу сразу после отбора доставляют в лабораторию B) Пробу пломбируют и опечатывают B) Пробу транспортируют при температуре от 2 до 8 °C Г) На пробу, заранее подготовленную, клеят маркировку и снабжают актом отбора проб Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																										
17.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Издания по гигиенической значимости подразделяются на две категории: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:																												

			Группа		Книги				
		А	первая категория	1	справочные (словари, энциклопедии, каталоги и т.п.)				
				2	литературно-художественные				
		Б	вторая категория	3	научно-популярные				
				4	для досуга (стикеры, альбомы с наклейками, кроссворды и т.п.)				
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:							
			А	Б	В				
18.		Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Болезни картофеля классифицируются в зависимости от вида возбудителя, поэтому они могут быть бактериальными, грибковыми и вирусными. Каждый вид имеет свои особенные признаки и причины, методы профилактики и лечения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:							
			Болезнь		Признак				
		А	Железистая пятнистость	1	на мякоти клубня видны серые, черные или голубоватые пятна с нерезкими очертаниями				
		Б	Ооспороз	2	на поверхности клубня имеются светлые пустулы в виде бородавок				
		В	Парша порошистая	3	на разрезе клубня видны бурые или ржаво-коричневые твердые пятна различной величины и формы, которые не загнивают				
		Г	Фузариоз	4	поражённые участки клубня подсыхают, сморщиваются, мякоть превращается в сухую трухлявую массу различной окраски				
		Д	Солнечные ожоги	5	на поверхности клубня появляются серовато-бурые пятна, покровная ткань немного сморщивается, опадает				
		Е	Потемнение мякоти	6	на пораженных участках клубня образуется уплотненная ткань бурого цвета				
		Ж	Сухая гниль	7	на поверхности клубня около глазков и чечевичек образуются мелкие бугорки или пустулы, часто они сливаются образуя кратерообразные пятна с бугорками по середине				
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:							
			А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
		19.		Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Методике органолептического исследования овощей (на примере картофеля) включает определенные этапы: А) Определение наличия клубней картофеля, поражённых скрытыми формами болезней					

	Б) Оценка внешнего вида клубней В) Проведение разреза 50 клубней объединенной пробы Г) Проведение измерения глубины механических повреждений на поперечном разрезе клубня Д) Проведение взвешивания клубней отдельного по каждому виду повреждения или болезни Е) Осмотр и распределение клубней картофеля по размеру установленным и допускаемым стандартами нормам Запишите соответствующую последовательность букв слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																												
А	Б	В	Г	Д	Е																														
20.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите допустимые значения нитратов в овощах. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Овощи</td><td></td><td>Кол-во нитратов, мг/кг, не более</td></tr><tr><td>А</td><td>Картофель и продукты из него</td><td>1</td><td>500</td></tr><tr><td>Б</td><td>Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее</td><td>2</td><td>250</td></tr><tr><td>В</td><td>Огурцы и продукты из них</td><td>3</td><td>90</td></tr><tr><td>Г</td><td>Лук перо и продукты из него</td><td>4</td><td>600</td></tr><tr><td>Д</td><td>Дыни и продукты из них</td><td>5</td><td>150</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Овощи		Кол-во нитратов, мг/кг, не более	А	Картофель и продукты из него	1	500	Б	Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее	2	250	В	Огурцы и продукты из них	3	90	Г	Лук перо и продукты из него	4	600	Д	Дыни и продукты из них	5	150	А	Б	В	Г	Д					
	Овощи		Кол-во нитратов, мг/кг, не более																																
А	Картофель и продукты из него	1	500																																
Б	Капуста белокочанная поздняя и продукты из нее	2	250																																
В	Огурцы и продукты из них	3	90																																
Г	Лук перо и продукты из него	4	600																																
Д	Дыни и продукты из них	5	150																																
А	Б	В	Г	Д																															
	Задания открытого типа																																		
1	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: дайте определение «санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов», «качество пищевых продуктов».																																		
2	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Виды и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.																																		
3	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.																																		
4	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Показатели безопасности плодоовощных продуктов.																																		
5	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Токсическая, радиационная и микробиологическая безопасность овощей и фруктов.																																		

	6	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Маркировка плодовоовощной продукции.
	7	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Методика отбора проб рыбы и рыбной продукции.
	8	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Органолептическая оценка рыбы.
	9	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Основные пороки. Пороки рыбы-сырца. Пороки мороженой рыбы.
	10	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Определение содержания аммиака в рыбе.
	11	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Определение содержания сероводорода в рыбе.
	12	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Определение числа Несслера. Определение содержания поваренной соли в рыбе. Определение содержания влаги.
	13	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к металлической и стеклянной упаковке.
	14	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования, предъявляемые к органолептическим показателям упаковки, контактирующей с пищевой продукцией.
	15	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования безопасности к упаковочным материалам по физико-механическим показателям и химической стойкости.
	16	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к картонной, деревянной и бумажной упаковки, упаковки из комбинированных материалов.
	17	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции согласно ст. 15 ТР ТС 021/2011.

18	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Гигиеническая классификация изданий.
19	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Гигиенические требования к изданиям. Гигиенические требования к шрифтовому оформлению текста издания.
20	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Гигиенические требования к изданиям. Гигиенические требования к издательскому оформлению.
21	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Гигиенические требования к основным полиграфическим материалам. Гигиенические требования к качеству полиграфического исполнения изданий.
22	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Организация санитарно-эпидемиологической оценки изданий. Методика санитарно-эпидемиологической оценки изданий.
23	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Методика санитарно-эпидемиологической оценки изданий.
24	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Понятие «санитарно-эпидемиологическая экспертиза».
25	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Лица, имеющие право проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы.
26	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Понятия «экспертное заключение», «санитарно-эпидемиологическое заключение».
27	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к работе органов инспекции.
28	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз и выдачу санитарно-эпидемиологических заключений.
29	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Основания для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.
30	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Сроки проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.
31	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: В каких случаях санитарно-эпидемиологические экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок проводятся без взимания платы?
32	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ.

		Текст задания: В каких случаях санитарно-эпидемиологические экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок проводятся на договорной основе?
	33	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Документы, необходимые для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественной продукции.
	34	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Документы, необходимые для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортной продукции.
	35	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Алгоритм проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
	36	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Продукция, подлежащая выдаче санитарно-эпидемиологического заключения.
	37	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Деятельность, подлежащая выдаче санитарно-эпидемиологического заключения.
	38	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений.
	39	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Порядок переоформления санитарно-эпидемиологических заключений.
	40	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений.
	41	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
	42	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Виды соковой продукции.
	43	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Классификация соковой продукции в зависимости от исходного сырья.
	44	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Виды соков в зависимости от способов их производства и обработки.
	45	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие требования к соковой продукции.
	46	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Идентификация соковой продукции. Требования к информации на упаковке.
	47	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Особенности маркировки потребительской упаковки сока.
	48	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

	49	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Органолептические показатели соковой продукции.
	50	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Физико-химические показатели соковой продукции.
	51	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Способы фальсификации соков.
	52	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Методы обнаружения фальсификации соков.
	53	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Понятие «товары бытовой химии». Классификация товаров бытовой химии.
	54	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие требования к товарам бытовой химии.
	55	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Общие требования к товарам бытовой химии.
	56	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к потребительской маркировке товаров бытовой химии.
	57	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Виды испытаний товаров бытовой химии.
	58	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Основные требования к лакокрасочным материалам.
	59	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к изготовлению, упаковке и маркировке лакокрасочных материалов.
	60	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Виды испытаний лакокрасочных материалов.
	61	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Понятие «парфюмерно – косметическая продукция». Нормативно – правовая документация, регламентирующая оборот парфюмерно – косметической продукции в Российской Федерации. Каким действием обладают косметические изделия и в чем их отличие от лекарственных средств?
	62	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: В чем заключается отличие профессиональной косметики от потребительской?
	63	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Какие группы включает в себя класс парфюмерно-косметических изделий?
	64	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Классификация парфюмерных и косметических изделий.

	65	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к безопасности парфюмерии и косметики.
	66	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к маркировке и упаковке парфюмерно-косметической продукции.
	67	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Требования к хранению и реализации парфюмерно-косметической продукции.
	68	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Экспертиза парфюмерно – косметических товаров. Предмет, объекты, цели проведения.
	69	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Понятие «идентификации парфюмерно – косметических товаров». Этапы проведения.
	70	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Маркировка парфюмерных и косметических товаров.
	71	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Органолептические исследования парфюмерно – косметических товаров. Методы определения.
	72	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Физико – химические исследования парфюмерно – косметических товаров. Основные физико – химические показатели.
	73	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ. Текст задания: Микробиологические и клинико – лабораторные показатели безопасности парфюмерно – косметических товаров.