МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им.Н.Э. Баумана»
Кафедра химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.38 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная / заочная

Казань – 2025

Составитель: старший преподаватель Харисова Ч.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства дисциплины обсуждены и одобрены на заседании кафедры химии «10» апреля 2025 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
д.б.н., профессор Ахметов Т.М.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института№ 2 от «23» апреля 2025 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине Б1.О.38 «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	**Знать:** как использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. **Уметь:** использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. **Владеть:** навыками использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного	**Знать:** как создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. **Уметь:** создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение

	травматизма и профессиональных заболеваний	профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. **Владеть:** способностями создания безопасных условий труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
ПК-7. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	П-7. 1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** как осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. **Уметь:** осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. **Владеть:** навыками осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	**Знать**: как использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Показывает недостаточные знания, не способен аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний

	Уметь: использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Не может решать практические задачи	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить решения анализируемых проблем, формулировать выводы
	Владеть: навыками использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформления	Отсутствие навыков	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности

	специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.				
ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	**Знать:** как создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	Показывает недостаточные знания, не способен аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний
	Уметь: создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	Не может решать практические задачи	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить решения

	профессиональных заболеваний.			формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	анализируемых проблем, формулировать выводы
	Владеть: способностями создания безопасных условий труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	Отсутствие навыков	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности
П-7. 1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** как осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Показывает недостаточные знания, не способен аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень

		затрудняется с ответом	выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	допускает несущественные погрешности	теоретических знаний
	Уметь: осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Не может решать практические задачи	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить решения анализируемых проблем, формулировать выводы
	Владеть: навыками осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Отсутствие навыков	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на зачете, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Типовые контрольные задания

ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

1. Дайте определение понятию безопасности пищевых продуктов:

А. обеспечение населения страны безопасной сельскохозяйственной продукцией, рыбной и иной продукцией из водных биоресурсов и продовольствием;

Б. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

В. состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

2. Согласно какому федеральному закону РФ, пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам?

А. ФЗ «О техническом регулировании»;

Б. ФЗ «О защите прав потребителей»;

В. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Выберите, из нижеперечисленных, пищевые продукты, для которых установлены (Доктриной продовольственной безопасности РФ) пороговые значения:

А. рыбная продукция;

Б. хлебобулочная продукция;

В. кондитерская продукция.

4. Какие из нижеперечисленных документы разрабатываются производителем пищевых продуктов?

А. методические указания;

Б. технические регламенты;

В. технические инструкции.

5. Разрешено, законодательством РФ, использовать ГМО в пищевых продуктах для беременных?

А. разрешено;

Б. запрещено;

В. разрешено, если на продукте есть соответствующая маркировка.

6. В каком из перечисленных правовых документов приведено определение пищевой ценности пищевого продукта (пищевая ценность пищевого продукта – это совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии):

А. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

В. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. Что такое ксенобиотики:

А. чужеродные химические вещества;

Б. пищевые добавки, влияющие на консистенцию пищевых продуктов;

В. вещества, повышающие пищевую ценность пищевых продуктов.

8. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» определено допустимое содержание определенных показателей безопасности пищевых продуктов, каких именно:

А. содержание влаги;

Б. содержание радиоактивных веществ;

В. содержание посторонних примесей.

9. Что означает термин «канцерогенное действие» вещества или соединения:

А. риск возникновения раковых опухолей;

Б. риск возникновения мутаций;

В. риск возникновения врожденных уродств.

10. На какие, из нижеперечисленных, группы пищевых продуктов в РФ разработаны технические регламенты:

А. хлеб и хлебобулочные изделия;
Б. молоко и молочная продукция;
В. кондитерская продукция;
Г. тонизирующие напитки.

11. Общий срок проведения экспертизы технических документов, в соответствии с МУК 2.3.2.971-00 "Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты" не должен превышать?

А. 1 месяц;
Б. 2 месяца;
В. 3 месяца;
Г. 4 месяца.

12. Зерно, предназначенное для семенных целей, является объектом технического регулирования?

А. не являются, технический регламент на данную продукцию разрабатывается;
Б. является;
В. не является, данная продукция должна соответствовать требованиям стандартов.

13. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.1078- 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» определено допустимое содержание определенных показателей безопасности пищевых продуктов, каких именно:

А. содержание химических веществ и микроорганизмов;
Б. содержание влаги;
В. содержание посторонних примесей.

14. Дайте определение понятия продовольственная безопасность:

А. это состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

Б. состояние экономики страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость государства, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства данной страны, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни;

В. стабильность внутреннего рынка, а также наличие необходимых резервов и запасов.

15. Документ, подтверждающий надлежащее качество пищевого продукта – это:

А. стандарт;
Б. сертификат;
В. технический регламент;
Г. техническое урегулирование.

16. Какие вещества относят к загрязнителям ПП?

А. микронутриенты, обладающие биологической активностью;
Б. вещества, поступающие с пищей и легко усваивающиеся организмом;

В. вещества, поступающие с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.

17. Что означает допустимая суточная доза ксенобиотиков?

А. минимальная доза (мг/кг), поступающая ежесуточно и не вызывающая нарушений;

Б. максимальная доза (мг/кг) ежедневного перорального поступления, не оказывающая неблагоприятное влияние;

В. среднее количество ксенобиотика в пище (мг/кг).

18. Что означает ПДК?

А. поступление допустимого количества ксенобиотика (мг/кг) в организм

Б. предельно допустимая концентрация ксенобиотика в объекте;

В. предельно допустимое потребление ксенобиотика.

19. Чем отличаются пищевые отравления от пищевой инфекции?

А. пищевое отравление возникает при употреблении продуктов, содержащих живые микробы;

Б. пищевое отравление возникает при употреблении продуктов, содержащих токсины микроорганизмов;

В. пищевая интоксикация наступает при употреблении продуктов, от больных животных.

20. Какие источники пищи могут являться причиной ботулизма:

А. употребление продуктов, не подвергнутых тепловой обработки;

Б. употребление продуктов, хранившихся в аэробных условиях;

В. употребление продуктов, контаминированных и хранившихся в анаэробных условиях.

21. Продовольственная независимость определяется как уровень самообеспечения в процентах, рассчитываемый как отношение объема отечественного производства сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия к объему их внутреннего потребления и имеющий пороговые значения в отношении, % (установите соответствие):

1	зерна	А	не менее 60
2	растительного масла	Б	не менее 95
3	мяса и мясопродуктов	В	не менее 90
4	картофеля	Г	не менее 85
5	сахара	Д	не менее 95
6	фруктов и ягод	Е	не менее 90

22. Установите соответствия между терминами и определениями:

1	Качество	А	совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
2	Система качества	Б	совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству
3	Управление качеством	В	совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
4	Обеспечение качества	Г	совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в

			том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества

23. Основными источниками загрязнения сырья и продукции являются естественные вредные вещества в природном сырье:

1	соланин	1	в семенах хлопчатника
2	амигдалин	2	горох
3	госсипол	3	в картофеле
4	тирамин	4	в косточках абрикосов
5	серотонин	5	земляника
6	танин	6	томат

24. Что означают понятия «продовольственная безопасность» и «безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

25. Что означает «качество и безопасность пищевых продуктов».

26. Классификация пищевых продуктов.

27. Безопасность и пищевая ценность пищевых продуктов.

28. Контроль над качеством продовольствия и экспертиза пищевых продуктов.

29. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов.

30. Органы, осуществляющие контроль и экспертизу продовольственного сырья и пищевых продуктов.

ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

1. Что означает период полураспада?

А. время, в течение которого радиоактивность снижается в 1,5 раза;
Б. время, в течение которого радиоактивность снижается в 2 раза;
В. время, в течение которого радиоактивность прекращается.

2. От чего зависит действие ионизирующих излучений?

А. от дозы и мощности;
Б. от расстояния (от источника до организма);
В. от мощности и поглощенной дозы.

3. Основные критерии оценки безопасности пищевых добавок.

А. безопасность, эффективность;
Б. токсичность, тератогенность;
В. соответствие гигиеническим требованиям СанПиН.

4. Пищевые добавки применяют:

А. для повышения питательности пищевых продуктов;
Б. для формирования текстуры;
В. для улучшения технологических процессов, увеличения сроков хранения.

5. Пищевые кислоты применяют:

А. регулирования pH;
Б. усиление сладости;
В. повышения пористости.

6. Какие уровни обеспечения контроля качества и безопасности ПС и ПП.

А. мировой, международный;
Б. производственный, ведомственный;
В. государственный, общественный.

7. Сколько уровней системы продовольственной безопасности выделяют:
А. 3;
Б. 4;
В. 5;
Г. 6.

8. Что означает физическая доступность продовольствия:
А. импортное поступление продовольствия;
Б. бесперебойное поступление в места потребления в необходимом объеме и ассортименте;
В. возможность приобретения для различных слоев населения.

9. Что означает биологическая безопасность?
А. недостаток пищевых продуктов;
Б. отсутствие вредного действия на организм человека;
В. отсутствие отдаленных последствий для организма.

10. Что означает сертификация?
А. определение состава ПП в соответствии ТУ;
Б. определение безопасности ПП согласно ГОСТ;
В. подтверждение соответствия объекта требованиям технических регламентов, стандартов.

11. Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный
А. с причинением вреда жизни людей
Б. с причинением вреда здоровью людей
В. с причинением вреда имуществу людей
Г. все ответы верны

12. Что означает безопасность пищевой продукции
А. показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
Б. показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
В. соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения;
Г. показатель качества пищевой продукции, связанные с устанавливаемыми техническими регламентами.

13. Идентификация пищевой продукции
А. установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям;
Б. процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции;
В. процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления;

Г. процедура отнесения. пищевой продукции к объектам технического регулирования.

14. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, обращения лекарственных средств для ветеринарного применения, карантина и защиты растений, безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами, функции по защите населения от болезней, общих для человека и животных:

А. Росздравнадзор
Б. Роспотребнадзор
В. Россельхознадзор
Г. Роскомнадзор

15. По СанПиН 2.3.2.1078-01 в пищевых продуктах контролируется содержание следующих токсических элементов:

А. ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, олово, хром;
Б. калий, натрий, олово, йод, цинк, железо;
В. селен, йод, ртуть, медь, олово, цинк;
Г. кальций, медь, олово, цинк, железо.

16. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?

А. деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;
Б. контроль экологической чистоты пищевой продукции;
В. экологическую экспертизу пищевой продукции;
Г. документ, удостоверяющий качество и другие свойства товара.

17. Что означает физическая доступность продовольствия:

А. импортное поступление продовольствия
Б. бесперебойное поступление в места потребления в необходимом объеме и ассортименте
В. возможность приобретения для различных слоев населения
Г. позволяет приобретать продукты питания, по крайней мере, на минимальном уровне потребления

18. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции

А. Ведомственный
Б. Производственный
В. Общественный контроль
Г. Инспекционный

19. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их:

А. безопасность
Б. питательность
В. емкость
Г. все ответы верны

20. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и экспертизы их:

А. упаковка продовольственных товаров
Б. маркировка продовольственных товаров
В. объем продовольственных товаров
Г. все ответы верны

21. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством:

А. система здравоохранения
Б. система качества
В. система безопасности;
Г. система экономики.

22. Установите соответствия между словами и определениями:

1	инсектициды	А	для борьбы с сорняками на посевах сельскохозяйственных культур используют
2	6,5	Б	азотным удобрением является
3	гербициды	В	для большинства культур оптимальной является pH почвы
4	мочевина	Г	для борьбы с вредными насекомыми используют на посевах сельскохозяйственных культур используют

23. Установите соответствие между типами микроорганизмов и их значением:

1	вредные	А	вызывают заболевания, которые могут варьироваться от лёгких до представляющих угрозу для жизни
2	патогенные	Б	изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность
3	полезные	В	Добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют, ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат структуру, могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке

24. Назовите основные этапы системы ХАССР.
25. Биологически активные вещества – это …
26. Аминокислотный скор показывает…
27. Пищевые добавки – это …
28. Контаминанты – это …
29. Эссенциальные и неэссенциальные макро- и микроэлементы.
30. Допустимая суточная доза – это …

П-7. 1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

1. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе:

А. стандартов
Б. правил
В. актов
Г. законов

2. Что означает биологическая безопасность?

А. недостаток пищевых продуктов
Б. отсутствие вредного действия на организм человека
В. отсутствие отдалённых последствий для организма
Г. недопустимость создания в организме опасных для здоровья изменений за счет излучения или вибрации.

3. Что означает сертификация?

А. определение состава ПП в соответствии ТУ
Б. определение безопасности ПП согласно ГОСТ
В. подтверждение соответствия объекта требованиям технических регламентов, стандартов
Г. возможность участия в международном научно-техническом сотрудничестве и международной торговле

4. Экономическая доступность продовольствия

А. возможность приобретения пищевых продуктов по сложившимся ценам в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления, обеспеченная соответствующим уровнем доходов населения

Б. за счёт средств, выделяемых государством для оплаты поставок продовольствия спецпотребителям

В. бесперебойное поступление его места потребления в объёмах и ассортименте, соответствующих платёжеспособному спросу

Г. все ответы верны

5. Система обеспечения продовольственной безопасности определяется

А. федеральными законами
Б. указами и распоряжениями президента
В. решениями Совета безопасности РФ
Г. локальными актами

6. ХАССП – это

А. хорошо апробированная система стандартов производства
Б. анализ рисков и критические контрольные точки
В. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
Г. система менеджмента безопасности продукции

7. Этапы анализа опасных факторов при построении системы ХАССП в организации:

А. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Вероятности реализации риска и тяжести последствий»

Б. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Дерева принятия решений»

В. анализ опасных факторов с помощью причинно-следственной диаграммы
Г. анализ опасных факторов с помощью диаграммы разброса

8. В лист ХАССП необходимо внести следующие разделы:

А. наименование опасных факторов
Б. контролируемые параметры критических контрольных точек и их пределы
В. процедуру внутреннего аудита
Г. карту контроля технологических процессов

9. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:

А. учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов

Б. рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов

В. учет деятельности конкурентов

Г. разработка процессов жизненного цикла продукции

10. Какие статистические методы внедрены на втором этапе развития систем качества:

А. диаграмма Парето

Б. диаграмма сродства

В. контрольные карты

Г. выборочный контроль

11. За нарушения законодательства о качестве и безопасности с/х продукции установлены виды ответственности:

А. административная

Б. гражданско-правовая

В. уголовная

Г. материальная

12. Документами, подтверждающими качество и безопасность пищевой продукции, являются:

А. свидетельство о государственной регистрации

Б. решение местного союза потребителей

В. ветеринарное разрешение для продуктов животного происхождения

Г. карантинное разрешение для продуктов растительного происхождения

13. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

А. декларирование соответствия

Б. обязательная сертификация

В. сертификат происхождения

Г. все перечисленное

14. Установите структуру и уровни системы продовольственной безопасности (правильную последовательность):

А. государственный

Б. глобальный

В. межгосударственный

Г. субрегиональный

15. Установите последовательность субъектов обеспечения экономической безопасности Российской Федерации (правильную последовательность):

А. Законодательная власть

Б. Президент РФ

В. Гражданское общество

Г. Исполнительная власть

16. Установите последовательность системы экономической безопасности СХП:

А. финансовая
Б. кадровая
В. производственно-организационная
Г. рыночная

17. Установите последовательность факторов, обеспечивающих сохранение качества товаров при проведении их от производства до потребителя:
А. Хранение и реализация
Б. Условия транспортирования
В. Эксплуатация товаров
Г. Упаковка и маркировка

18. Укажите последовательность показателей пищевой ценности пищевой продукции, указываемую в её маркировке:
А. количество белков, жиров, углеводов
Б. энергетическую ценность (калорийность)
В. количество минеральных веществ
Г. количество витаминов

19. Укажите последовательность задач, выполняемых Роспотребнадзором:
А. защищает права потребителей – покупателей или получателей услуг
Б. осуществляет государственный санитарно-эпидемиологический надзор
В. контролирует выполнение требований СанПиН, наличие санкнижек, допусков и т.п.
Г. разрабатывает и утверждает государственные санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормы

20. Укажите последовательность тарифных методов регулирования импорта
А. эмбарго
Б. квоты
В. лицензирование
Г. субсидии

21. Установите приоритеты, которые положены в основу формирования эффективной агропродовольственной политики России:
А. интенсификация сельского хозяйства
Б. обеспечение продовольственной безопасности страны
В. стратегия аграрной политики
Г. социальное развитие села

22. Выбор величины для указания количества упакованной пищевой продукции на отдельные виды пищевой продукции (установить соответствие):

1	если пищевая продукция жидкая	А	указывается масса и количество штук, масса и объём
2	если пищевая продукция пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции	Б	указывается её масса
3	если пищевая продукция твердая, сыпучая, является смесью твёрдого и жидкого вещества	В	указывается либо её объём, либо масса;
4	одновременное использование двух величин для указания количества пищевой продукции	Г	указывается её объём

23. Установите соответствие понятий и их основных характеристик:

1	токсины, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами	А	контаминанты
2	вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды	Б	нитраты
3	соли азотной кислоты	В	микотоксины

24. Биологическая эффективность – это …
25. Фальсификация пищевых продуктов – это …
26. Срок хранения – это …
27. Под вегетарианством понимают…
28. Пищевая инфекция – это …
29. Биологически активные добавки – это …
30. Витамины – это …

3.2 Типовые вопросы

ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

1. Какие основные направления решает наука о питании?
2. Проблема продовольствия в мире и пути ее решения.
3. Наиболее важные проблемы в области питания.
4. Какова роль белков в питании человека.
5. Основные биологические функции белков в организме?
6. Назовите незаменимые аминокислоты и их роль в организме.
7. Каковы рекомендуемые нормы белка в питания и от каких факторо они зависят?
8. Дайте определение понятий липиды (жиры) и их роль в питании.
9. Витамины и их значение для организма.
10. Макро и микроэлементы, их значение.
11. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты и их значение для человека.
12. Классификация углеводов, усвояемые и неусвояемые углеводы.
13. Основы рационального питания.
14. Биологические активные добавки (БАД) и классификация.
15. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров (качество, управление качеством, продовольственное сырье и пищевые продукты).
16. Классификация пищевых продуктов.
17. Безопасность и пищевая ценность пищевых продуктов.
18. Контроль за качеством продовольствия, экспертиза пищевых продуктов.
19. Назовите основные группы компонентов пищевых продуктов.
20. Основные пути в загрязнении продуктов и продовольственного сырья.

ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

1. Характеристика токсичности веществ.

2. Классификация чужеродных химических веществ.
3. Назовите химические элементы, содержание которых в пищевых продуктах лимитируется.
4. Свинец, и его действие на организм.
5. Кадмий, и его действие на организм.
6. Мышьяк, ртуть и их влияние на организм.
7. Олово, основные источники загрязнения пищевых продуктов.
8. Значение цинка, железа и меди для организма.
9. Диоксины и диоксиноподобные соединения.
10. Источники и пути загрязнения продовольственного сырья и ПП.
11. Какие контаминанты могут аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
12. Антиалиментарные факторы питания.
13. Полиароматические углеводы и их безопасность для здоровья.
14. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве.
15. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.
16. Экология и безопасность материалов, используемых в пищевой промышленности, торговле и общественном питании.
17. Радиоактивные элементы и их характеристика.
18. Источники радиоактивного загрязнения.
19. Механизм повреждающего действия радиоактивных элементов.
20. Меры борьбы с радиоактивным загрязнением окружающей среды, продовольственного сырья и пищевых продуктов.

П-7. 1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

1. Генетически модифицированные объекты, их значение и законодательное регулирование их применения.
2. Современные требования и методы обнаружения ГМО.
3. Микотоксины, их классификация и механизм действия на организм.
4. Детосикация загрязненных микотоксинами кормов и ПП.
5. Пищевые токсиноинфекции и меры борьбы.
6. Профилактика контаминации продовольствия, ПП и кормов возбудителями особо опасными инфекциями.
7. Гигиена и санитария производства молока и молочных продуктов.
8. Гигиена и санитария при убое и переработке продуктов убоя животных.
9. Пищевые добавки, гигиенические принципы нормирования за их применением.
10. Определение качества яиц.
11. Определения качества яйцепродуктов.
12. Анализ качества мяса.
13. Проверка безопасности мяса, мясопродуктов.
14. Пороки мясного сырья.
15. Фальсификация пищевых продуктов и ее виды.
16. Идентификация пищевой продукции и критерии идентификации.
17. Маркировка пищевой продукции.
18. Пищевые добавки, гигиенические принципы нормирования за их применением.
19. Экология и безопасность материалов, используемых в пищевой промышленности.
20. Классификация и токсикологическая оценка пищевых добавок.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Для получения зачёта студент очной формы обучения должен в течение семестра активно посещать лекции и принимать участие в обсуждении вопросов, касающихся изучаемой темы, выполнить и защитить отчеты по практическим занятиям.

Для получения зачёта студент заочной формы обучения должен написать контрольную работу, активно посещать лекции и принимать участие в обсуждении вопросов, касающихся изучаемой темы, выполнить и защитить отчеты по практическим занятиям.

Критерии оценки в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов.

Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов, полученной на зачете. Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачёте по учебной дисциплине.

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций, следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75% ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50% ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50% ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).