



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

Агрономический факультет

Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор – проректор по
учебно-воспитательной работе, проф.

Б.П. Зиганшин
«21» мая 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»
(приложение к рабочей программе дисциплины)

Направление подготовки:
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки продукции растениеводства

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
заочная

Год поступления обучающихся: 2020

Казань - 2020

Составитель: Москвичева Анастасия Борисовна, к.с.-х.н., доцент

Фонд оценочных средств обсуждён и одобрен на заседании кафедры биотехнологии,
животноводства и химии 27 апреля 2020 года (протокол № 9)

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н.

Шайдуллин Р.Р.

Рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии агрономического фа-
культета 12 мая 2020 г. (протокол № 9)

Председатель метод. комиссии, д.с.-х.н.

Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:
Декан агрономического факультета,
д.с.-х.н., профессор

Сержанов И.М.

Протокол ученого совета Агрономического факультета № 9 от 13 мая 2020 г.

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Индикатор 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: теоретические основы безопасности и качества пищевого сырья и систем продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки Уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП и др. в своей профессиональной деятельности; осуществлять контроль и мониторинг качества и безопасности продукции, фальсификации пищевых продуктов и сырья Владеть: навыками оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: классификацию методов анализа, инструменты контроля качества и безопасности, методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции Уметь: составить схему анализа, правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственного продукта Владеть: стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; навыками применения инструментов контроля качества и безопасности

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		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: теоретические основы безопасности и качества пищевого сырья и систем продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки Уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП и др. в своей профессиональной деятельности; осуществлять контроль и мониторинг качества и безопасности продукции, фальсификации пищевых продуктов и сырья	Уровень знаний о теоретических основах безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки ниже минимальных требований	Минимально допустимый уровень знаний о теоретических основах безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о теоретических основах безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о теоретических основах безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; требования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП к показателям качества и безопасности сырья и продуктов переработки в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

		контроле фальсификации пищевых продуктов	дуктов с негрубыми ошибками	недочетами	дуктов с отдельными существенными недочетами
	Владеть: навыками оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Не продемонстрированы базовые навыки оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Продemonстрированы базовые навыки оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Продemonстрированы навыки оформления нормативно-методических документов по отбору проб, проведению сертификации и анализу показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в объеме, соответствующем программе подготовки
ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: классификацию методов анализа, инструменты контроля качества и безопасности, методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции Уметь: составить схему анализа, правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственного продукта	Уровень знаний по классификации методов анализа, об инструментах контроля качества и безопасности, методиках отбора проб и специфике пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки Не продемонстрированы основные умения по составлению схемы анализа, не умеет правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и	Минимально допустимый уровень знаний по классификации методов анализа, об инструментах контроля качества и безопасности, методиках отбора проб и специфике пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции, допущено много негрубых ошибок Продemonстрированы основные умения по составлению схемы анализа, умеет выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственного продукта с негрубыми	Уровень знаний по классификации методов анализа, об инструментах контроля качества и безопасности, методиках отбора проб и специфике пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок Продemonстрированы все основные умения по составлению схемы анализа, умеет правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственного	Уровень знаний по классификации методов анализа, об инструментах контроля качества и безопасности, методиках отбора проб и специфике пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции в объеме, полностью соответствующем программе подготовки Продemonстрированы все основные умения по составлению схемы анализа, умеет правильно выбирать и применять методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственного про-

5

		продовольственного продукта, имеют место грубые ошибки	ми ошибками	задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	дукта, решены все основные задачи
	Владеть: стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; навыками применения инструментов контроля качества и безопасности	Не продемонстрированы базовые навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; не владеет навыками применения инструментов контроля качества и безопасности с некоторыми недочетами	Имеется минимальный набор навыков владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; владеет навыками применения инструментов контроля качества и безопасности с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; владеет навыками применения инструментов контроля качества и безопасности с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки владения стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; владеет навыками применения инструментов контроля качества и безопасности без ошибок и недочетов

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 экзамене, 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».

6

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

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ОПК-2.1	Тесты к зачету: 12, 14, 30-32, 36, 40, 41, 44, 49, 52, 57, 61, 65, 66, 79, 81, 82, 125, 156 Задания для практических занятий по темам: 1-3, Темы рефератов: 1-3
ОПК-5.1	Тесты к зачету: 42, 43, 53, 54, 56, 110-111, 129, 130, 149-155, 181-190 Задания для практических занятий по темам: 4 Темы рефератов: 12

Примеры ситуационных задач для практических занятий

Задача 1

Определить по нормативному документу загрязняющие вещества в рыбе мороженой (любой продукт растительного или животного происхождения). Указать допустимые уровни веществ, объяснить пути поступления этих веществ в рыбу.

Задача 2

На предприятие общественного питания поступил картофель свежий фасованный в потребительскую тару. При определении качества картофеля обнаружили позеленевшие и поврежденные вредителями клубни. Определить соответствует ли данная партия картофеля требованиям стандарта и показателям безопасности, регламентируемых в СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Задача 3

При определении качества квашеной капусты оказалось, что по органолептическим показателям квашенные овощи полностью отвечают требованиям стандарта для продукции 1-го сорта. Определить каким показателям безопасности должна соответствовать квашеная капуста. Указать допустимые уровни этих веществ, объяснить пути их поступления.

Задача 4

Определить по нормативному документу загрязняющие вещества в молоке питьевом. Указать допустимые уровни веществ, объяснить пути поступления этих веществ в молоко.

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться ГОСТ на заданный продукт и Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078 -01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Тема: Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами.

Пищевые отравления или пищевые интоксикации.

Пищевые инфекции.

Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин).

Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов.

Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.

Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.

Практическая работа. Влияние солей тяжелых металлов на коагуляцию растительных и животных белков.

Работа показывает действие солей биогенных и небιοгенных тяжелых металлов на животные и растительные белки, выявляет разницу в их реакции.

Темы рефератов

1. Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества.
4. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.
5. Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания.
6. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
7. Наиболее распространенные и токсичные загрязнители.
8. Меры токсичности веществ.
9. Пищевые отравления.
10. Пищевые инфекции.
11. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин).
12. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов.
13. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.
14. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.
15. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозамины, регуляторы роста растений, удобрения).
16. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).
17. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.
18. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.
19. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
20. Метаболизм чужеродных соединений.
21. Антиалиментарные факторы питания.
22. Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль за их применением.
23. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

Примерные тестовые вопросы к зачету

1. Что такое безопасность пищевой продукции?
2. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
3. Какие вещества относятся к загрязнителям?
4. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?
5. Что такое пищевая ценность продукта?
6. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.
7. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.
8. Что такое идентификация пищевой продукции?

9. Что такое допустимое суточное потребление?
10. Что такое генетически модифицированные продукты?
11. Человек питается для:
12. ISO 9000 – это ...
13. Получение питания полностью и обеспечения потребности человека в энергии, во всех основных пищевых веществах белках, жирах, углеводах, пищевых волокнах, витаминах, минеральных солях, микроэлементах и др. , это...
14. Нормативные документы – это ...
15. Фальсификация пищевых продуктов – это...
16. Какие из загрязнителей химическими элементами опасней всего для продуктов питания:
17. Вещества химического и биологического происхождения применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, возбудителей болезни растений называется :
18. Микотоксины – это...
19. Нитрофураны – это...
20. По скорости листовой риксорбации водорастворимые радионуклиды можно расположить в ряд:
21. Нитраты – это...
22. Контаминанты – это...
23. Организмы, питающиеся остатками растений и животных и превращающие органические вещества в неорганические ...
24. Пищевые добавки бывают :
25. Консерванты добавляются в пищевые продукты для :
26. Равномерное распределение жиров, белков и улучшения пластичности сыров добавляется :
27. Доза внесения пищевых красителей в соответствие с требованием ГОСТ и меднадзора России :
28. Ароматизаторы получаемые (производимые) в лаборатории называются :
29. Красители бывают :
30. Маркировка товаров бывает :
31. Торговая маркировка наносится на :
32. Товарный знак – это...
33. Какой процент хлора разводят для дезинфицирование рук :
34. Максимальный срок годности спиртных напитков (водки) :
35. Наука, изучающая влияние окружающей среды на состояние здоровья человека и разрабатывающая оптимальные требования к условиям жизни и труда населения...
36. Для чего ставится знак «Ф» на упаковке
37. Сколько антиокислителей можно использовать (добавлять) в 1 продукт :
38. Какие красители синтетические:
39. Ароматизатор несуществующей в природе называется:
40. Международная организация по стандартизации:
41. Нормативные документы – это:
42. Фальсифицированные пищевые продукты – это:
43. Безопасность пищевых продуктов – это:
44. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:
45. Пестициды представляют собой:
46. Измерение какой величины позволяет быстро обнаружить опасность, возникшую в результате сбросов какого-либо предприятия или плохую работу очистных сооружений:
47. Биологически активные добавки – это:
48. Указать пищевую добавку, предназначенную для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения:

49. Указать документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям, предусмотренным для обязательной сертификации данной продукции:
50. Причинами загрязнения пищевых продуктов является:
51. Биоконцентрирование – это:
52. Деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов и информация о пищевых продуктах, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках – это:
53. Определение свежести мяса производится:
54. При органолептической оценке мяса определяют внешний вид и цвет мяса путем:
55. Указать продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания:
56. Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства:
57. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения:
58. Что такое пищевые добавки?
59. На какой стадии пищевые добавки вносят в продукт?
60. Государственное регулирование повышения качества осуществляется через закон:
61. В соответствии с каким законом осуществляется обязательное подтверждение соответствия:
62. Самые опасные загрязняющие вещества – это...
63. Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам - ...
64. Наиболее опасные химические средства применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ...
65. Обозначение межгосударственных стандартов - ...
66. Согласно российскому законодательству соответствие товара определенному уровню качества подтверждается - ...
67. Пищевые волокна содержится в ...
68. Какие вещества являются не перевариваемыми -...
69. Биологически-активным добавкам не относится - ...
70. Молочный сахар – это...
71. Для уничтожения сорных растений применяют:
72. Дефолианты – это:
73. Посторонним вредным веществам пищи не относится:
74. Контаминанты – это:
75. Антиалиментарным веществам не относится:
76. Балластным компонентам не относится:
77. Альтотоксины – это:
78. Токсинам рыб не относится:
79. Предельно допустимая концентрация (ПДК) – это:
80. Ксенобиотики - это:
81. Согласно СанПиН 2.3.2.1078 тяжелые металлы - это:
82. Критерии оценки токсичности
83. Источники загрязнения пищевого сырья токсикантами – это:
84. Контаминанты, способные аккумулироваться в организме человека - это:
85. Источники поступления вредных веществ в атмосферу - это
86. Токсическое действие на организм тяжелых металлов связано с:
87. Механизм токсического действия свинца - это:
88. Вредные вещества в организм поступают
89. Источниками мышьяка являются
90. Вредное воздействие алюминия на организм связано с:
91. Радионуклиды бывают:
92. Высокая концентрация радона содержится:

93. Пути поступления радионуклидов в организм:
94. По характеру распределения в организме радионуклиды подразделяют на:
95. Вредное воздействие на организм радионуклидов связано с:
96. Диоксины и диоксиноподобные вещества это:
97. Высокая концентрация диоксинов обнаружена в:
98. Диоксины вызывают:
99. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) это:
100. Полициклические ароматические соединения обнаружены в:
101. Биогенные амины это:
102. При термообработке образуются вредные вещества:
103. Антиалиментарные факторы питания это:
104. Ингибиторы протеолитических ферментов содержатся в:
105. К антивитаминам относятся:
106. Антивитамины содержатся в:
107. Вещества, оказывающие негативное влияние на усвоение минеральных компонентов это:
108. Вредные вещества, применяемые в животноводстве:
109. Образование вредных веществ в технологическом процессе связано с:
110. В технологическом процессе образование вредных веществ обусловлено:
111. При нарушении технологического процесса образуются:
112. Антибиотики как консерванты применяют в:
113. Вредные вещества, применяемые в растениеводстве:
114. Токсические свойства нитратов и нитритов:
115. К вредным веществам естественного происхождения относятся:
116. Алкалоиды и гликозиды содержатся:
117. Бактериальные токсикозы, наиболее часто регистрируемые:
118. Микробные токсикозы связаны с:
119. Патулин является продуцентом:
120. Генетически модифицированные источники пищевого сырья это:
121. Опасность использования геномодифицированной продукции заключается:
122. Метаболизм вредных веществ в организме обусловлен:
123. Биологически активные добавки к пище применяют для:
124. Сорбенты, применяемые для выведения токсикантов из организма:
125. Законодательные акты безопасности потребления продуктов питания:
126. Биологические контаминанты:
127. Качество это:
128. Нормативные документы:
129. Потери качества:
130. Управление качеством:
- 131.оборот пищевых продуктов:
132. Продовольственное сырье:
133. Продукты диетического питания:
134. Биологическая ценность продукта:
135. Аминокислотный скор определяют по формуле: _____
136. Трансгенные импортные культуры:
137. Вредная растительная примесь:
138. Потенциально опасные вещества:
139. Высокую биологическую ценность имеют:
140. Продукты способствующие выведению из организма радионуклидов:
141. Радиоактивные элементы не накапливаются в следующих растениях:
142. Мало радиоактивных веществ поступает в организм человека с продуктами:
143. Радиоизотопы иода накапливаются:

144. Пищевые вещества, обладающие профилактическими радиозащитными действиями:
145. Для расчета энергетической ценности необходимо использовать следующие коэффициенты:
146. Механизм токсичного действия нитратов заключается:
147. Острая токсикация нитрита составляет:
148. Летальный исход при применении нитритов составляет:
149. Виды сертификации:
150. Объекты обязательной сертификации:
151. Отбор образцов для проведения сертификации осуществляет:
152. Виды фальсификации:
153. Дополнительные типы сертификации:
154. Инспекционный контроль за сертификационным объектом проводится:
155. Информационная фальсификация:
156. Высший орган сертификации:
157. Пищевые добавки:
158. Большинство добавок пищевого значения являются:
159. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта:
160. Антимикробные средства:
161. Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продуктов:
162. В соответствии с технологическими предназначениями пищевые добавки делятся на:
163. Пищевые добавки, необходимые в технологии производства пищевых продуктов:
164. Кислоты обладающие высокой токсичностью:
165. Запрещено использование кислоты в питании детей:
166. Пищевые добавки делятся:
167. Пищевые добавки можно вводить в пищевой продукт:
168. В России вопросами применения пищевых добавок занимается:
169. Не нормируется допустимая концентрация в продуктах следующих кислот:
170. Кислоты обладающие приятным кислым вкусом:
171. Пищевые продукты для детского питания должны быть изготовлены:
172. Не разрешается введение пищевых добавок способных:
173. Пищевая добавка может состоять:
174. Допустимое суточное поступление пищевых добавок в организм человека выражается:
175. Основным источником загрязнения воздушной среды крупных городов свинцом является:
176. В организм человека кадмий поступает:
177. Обычными компонентами осадков сточных вод не являются (один правильный ответ):
178. По токсичности при однократном поступлении в организм через желудочно-кишечный тракт пестициды делятся на (где ЛД50 – доза, вызывающая гибель подопытных животных), кроме (один неверный ответ):
179. В настоящее время идентифицировано канцерогенных представителей полициклических ароматических углеводородов (ПАУ):
180. Использование полимерных и других материалов в качестве упаковки продовольственных товаров направлено на решение следующих задач, за исключением одной:
181. Йодное число показывает содержание в жире:
182. Инструкция по теххимическому контролю – это
183. Технологическая инструкция – это
184. Технологическая рецептура – это
185. Небольшое количество сырья или продукта, отобранного из определенного места за один прием, называется:

186. Количество минеральных веществ, остающихся после полного сгорания органических веществ, называется:
187. В микробиологии внесение в стерильную питательную среду исследуемого материала с целью обнаружения или наблюдения за развитием микроорганизмов называется:
188. К санитарно-показательным микроорганизмам относятся;
189. Изменение липидов молока под действием света и кислорода приводит к появлению:
190. К показателям безопасности пищевых продуктов относятся:

Примерные варианты контрольных работ для студентов заочного обучения

Вариант № 1

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Вариант № 2

1. Какие продукты можно считать безопасными?
2. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.
3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 3

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.
3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?

Вариант № 4

1. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.
2. Какие вещества, применяемые в растениеводстве являются загрязнителями пищевых продуктов?
3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 5

1. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
2. перечислите токсичные металлы и назовите источники загрязнения ими пищевых продуктов.
3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 6

1. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?
2. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.
3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 7

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
2. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.
3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 8

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества, поступающие в организм человека с пищей?
2. Что такое патулин?
3. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

Вариант № 9

1. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.
3. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 10

1. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.
2. Что понимают под безопасностью продуктов питания?
3. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?

Вариант № 11

1. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?
2. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 12

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 13

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.
2. Что такое пищевая интоксикация? Приведите примеры пищевой интоксикации.
3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 14

1. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
2. Что такое афлатоксины? Дайте им характеристику.
3. Фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 15

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества?
2. Ртуть как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Что такое фальсифицированные продукты питания?

Вариант № 16

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов.

Вариант № 17

1. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
3. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.

Вариант № 18

1. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.

2. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 19

1. Как классифицируют вредные и посторонние вещества в продуктах питания?
2. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 20

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
2. Нитраты, нитриты, нитрозамины как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 21

1. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
2. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.
3. Что такое стоимостная фальсификация?

Вариант № 22

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
2. Что такое пищевые добавки? Как их классифицируют.
3. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?

Вариант № 23

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.
2. Антибактериальные вещества, применяемые в животноводстве, как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 24

1. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?
2. Кадмий как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 25

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачета в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене 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 зачете 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.

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

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Критерии оценивания заданий, выполняемых как во время аудиторных практических и лабораторных работ, так и самостоятельно.

1. Задание выполнено в полном объеме. Сделан обобщающий вывод. При индивидуальном собеседовании даны правильные ответы на вопросы. Это свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Задание выполнено частично, но не менее, чем на 75%. Обобщающий вывод не сделан. При индивидуальном собеседовании даны правильные или не совсем точные ответы на вопросы. Это свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Задание выполнено частично, менее 75%, или неверно. Обобщающий вывод не сделан. При индивидуальном собеседовании даны не совсем точные ответы на вопросы. Это свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Задание не выполнено. Это свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Реферат – письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: - введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; - основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; - заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно установленному на дату написания реферата ГОСТу по библиографическому описанию произведений печати. Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: - систематизировать его по разделам; - определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; - уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; - сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; - окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: писать последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); соблюдать правила грамматики, писать осмысленно, не злоупотребляя наукообразными выражениями. При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Критериями оценки контрольной работы являются: степень раскрытия сущности вопросов, соблюдения требований к оформлению, обоснованность выбора источников литературы.

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки контрольной работы, выполненной студентом. В данном случае определяется: а) соответствие содержания контрольной работы заданию; б) соответствие содержания вопросов; в) полнота раскрытия и глубина знаний по теме. Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлен список используемой литературы, оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму.

Оценка «отлично» выставляется, если в контрольной работе представлены полные развернутые ответы на все поставленные вопросы, при этом материал изложен логично; выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» выставляется, если основные требования к контрольной работе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если в контрольной работе имеются существенные отступления от требований. В частности, ответы на вопросы представлены не в полном объеме, освещены лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании; имеются значительные упущения в оформлении.

Оценка «неудовлетворительно»: контрольная работа представлена, но отсутствуют ответы на ряд вопросов, содержания вопросов не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание сути вопросов или контрольная работа не представлена студентом.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. 86-100 % правильных ответов 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 71 % 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 51 % 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).