

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИС: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.09.2024 13:00:33
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

**ОПОП по направлению подготовки
27.04.01 Стандартизация и метрология**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины**

Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов

**Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой
продукции»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
 учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
 с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-1 _{ПК-5} анализирует сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности	показатели безопасности пищевых продуктов	анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции
		ИД-2 _{ПК-5} выявляет проблемы в области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний	нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов
		ИД-3 _{ПК-5} обеспечивает безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	этапы жизненного цикла продукции	обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	управления безопасностью продукции

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- в рамках занятий и подготовки к ним	3.2		Обсуждение в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1-3	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением доклада. Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.
	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки
4. Средства для рубежного контроля	Перечень вопросов для рубежного контроля
	Критерии оценки на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-1 _{ПК-5}	Полнота знаний	показатели безопасности пищевых продуктов	Не знает показатели безопасности пищевых продуктов	В недостаточной степени знает показатели безопасности пищевых продуктов Знает показатели безопасности пищевых продуктов Уверенно знает показатели безопасности пищевых продуктов	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, стендовый доклад/электронная презентация, терминологический словарь		
		Наличие умений	анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Поверхностно владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Уверено владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
	ИД-2 _{ПК-5}	Полнота знаний	нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	Не знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Уверенно знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции			
		Наличие умений	находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	Не умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции Умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков	контроля показателей безопасности в	Не владеет навыками контроля показателей	Поверхностно владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных			

		(владение опытом)	соответствии с требованиями нормативных документов	безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	документов Владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Уверено владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	
	ИД-3 _{ПК-5}	Полнота знаний	этапы жизненного цикла продукции	Не знает этапы жизненного цикла продукции	В недостаточной степени знает этапы жизненного цикла продукции Знает этапы жизненного цикла продукции Уверенно знает этапы жизненного цикла продукции	
		Наличие умений	обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Не умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	В недостаточной степени умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции Умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции В совершенстве умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	управления безопасностью продукции	Не владеет навыками управления безопасностью продукции	Поверхностно владеет навыками управления безопасностью продукции Владеет навыками управления безопасностью продукции Уверено владеет навыками управления безопасностью продукции	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для выполнения электронных презентаций/стендового доклада

1. Санитарно-показательные микроорганизмы
2. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов
3. Химические ксенобиотики. Токсичные элементы
4. Химические ксенобиотики. Радионуклиды
5. Химические ксенобиотики. Пестициды
6. Химические ксенобиотики. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
7. Химические ксенобиотики. Вещества, применяемые в животноводстве
8. Химические ксенобиотики. Диоксины и диоксиноподобные соединения
9. Химические ксенобиотики. Полициклические ароматические углеводороды
10. Загрязнители пищевых продуктов. Плесневые грибы и их метаболиты
11. Требования к безопасности пищевых добавок, используемых в пищевых технологиях

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций/ стендового доклада

– «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность представленного материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях.

3.1.2 Требования к составлению терминологического словаря

Терминологический словарь — это глоссарий специализированного типа, представляющий собой список терминов по профилю дисциплины.

Для составления терминологического словаря по заданной теме необходимо найти информацию с разных источников (сеть Internet, энциклопедии, нормативная документация, учебная литература и тд), изучить ее и составить в алфавитном порядке.

Работа должна быть представлена на бумаге формата А4 в печатном (компьютерном) варианте.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

-оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

1 Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот

+ ксенобиотики
пробиотики
пребиотики
симбиотики

2 Продукты метаболизма плесневых грибов, нормируемые в пищевых продуктах

+ микотоксины
диоксины
нитрозамины
витамины

3 Требования к безопасности пищевых продуктов установлены в документе

+ ТР ТС 021/2011
ГОСТ Р 51705.1-2001
ТР ТС 022/2011
ГОСТ Р 51074-2003

4 Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ безопасность продукции (технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте)
+ взрывобезопасность
конкурентоспособность
потребительскую привлекательность

5 Международные стандарты, направленные на создание системы менеджмента качества:

+ ISO 9000-2000
EN-45000
ISO-14000
DIN 2093:2006-03

6 Правила, которые устанавливают требования к организации производства и контроля качества лекарственных средств и пищевой продукции

GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)
+ GMP (Надлежащая производственная практика)
GLP (Надлежащая лабораторная практика)
GACP (Надлежащая практика культивирования и сбора лекарственных растений)

7 Контроль безопасности пищевой продукции **НЕ** подразумевает определение:

радионуклидов
пестицидов
диоксинов
+ витаминов

8 Возбудителем пищевой токсикоинфекции **НЕ** являются

Proteus
Klebsiella
Enterobacter
+ Lactobacillus delbrueckii

9 Возбудителем пищевой токсикоинфекции являются

Lactococcus lactis
+ Klebsiella
Lactobacillus delbrueckii
Propionibacterium freudenreichii

10 Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения устанавливает документ
+ СанПиН 2.1.4.1074-01
ТР ТС 022/2011
ГОСТ Р 51074-2003
СанПиН 1.2.3685-21

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

3.2 Средства для рубежного контроля

Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Краткое содержание

Понятие о продовольственной безопасности. Роль продовольственной безопасности в социально-экономической системе страны. Риски и угрозы национальной безопасности и источники их возникновения. Исторические аспекты развития проблемы продовольственной безопасности в России и за рубежом. История формирования понятия «продовольственная безопасность». Основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности. Основные положения Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, касающиеся продовольственной безопасности, Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Развития правового поля в части формирования продовольственной безопасности и регулирования развития сельскохозяйственной отрасли. Система правового регулирования продовольственной безопасности в России и за рубежом. Международное законодательство в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевых продуктов. Основные международные стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что подразумевает понятие «продовольственная безопасность»?
2. Какая взаимосвязь между понятиями «продовольственная безопасность» и «пищевая безопасность»?
3. Какова роль продовольственной безопасности в социально-экономической системе страны?
4. Охарактеризуйте риски и угрозы национальной безопасности, назовите источники их возникновения
5. Каким образом формировались аспекты продовольственной безопасности в России и за рубежом?
6. Охарактеризуйте основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности
7. На решение каких проблем направлена Стратегия национальной безопасности Российской Федерации?
8. В чем отличие Доктрины продовольственной безопасности, утвержденной в 2020г, от Доктрины продовольственной безопасности 2010г.?
9. Какие инструменты формирования продовольственной безопасности существуют?
10. Имеется ли взаимосвязь между национальной, экономической и продовольственной безопасностью? В чем эта связь выражается?

Раздел 2. Биологические и химические ксенобиотики.

Краткое содержание

Загрязнение атмосферы, воды и почвы как основной фактор контаминации пищи ксенобиотиками. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ. Классификация и пути миграции чужеродных загрязнителей. Микробиологические показатели безопасности. Санитарно-показательные микроорганизмы. Условно-патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами. Показатели токсичности веществ. Понятие о ПДК, ДСД, ДСД. Характеристика, механизм действия токсичных элементов и пути контаминации ими пищевой продукции. Пестициды, токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения.

Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. Диоксины и диоксиноподобные соединения: характеристика, механизм действия на организм человека. Полициклические, ароматические и хлор содержащие углеводороды. Токсические метаболиты плесневых грибов. Способы предотвращения загрязнения продукции АПК микотоксинами. Радиоактивное излучение и его воздействие на человека. Возможные пути загрязнения пищевой продукции. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Охарактеризуйте основные причины загрязнения почв, воды и атмосферы
2. Каким образом загрязнение окружающей среды влияет на пищевую безопасность?
3. Приведите классификацию и охарактеризуйте пути миграции чужеродных загрязнителей
4. Что подразумевают показатели ПДК, ДСД, ДСД?
5. Перечислите тяжелые металлы, содержание которых нормируется в пищевых продуктах
6. Каким образом тяжелые металлы попадают в продовольственное сырье и пищевые продукты?
7. В чем заключается токсическое воздействие тяжелых металлов на организм?
8. Какие технологические приемы используют для снижения количества тяжелых металлов в сырье?
9. Охарактеризуйте нитраты, нитриты и нитрозосоединения с точки зрения их воздействия на организм
10. Какие технологические приемы используют для снижения количества нитратов в сырье?
11. Охарактеризуйте диоксины и диоксиноподобные соединения с точки зрения воздействия на организм
12. Охарактеризуйте основные группы микотоксинов
13. Перечислите способы предотвращения загрязнения продукции АПК микотоксинами
14. Какое воздействие оказывает радиоактивное излучение на организм?
15. Каковы возможные пути загрязнения пищевой продукции?
16. Какие технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции вам известны?

Раздел 3. Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов.

Краткое содержание

Основные группы пищевых и биологически активных добавок. Роль в производстве продуктов питания. Состав и структура пищевых добавок. Безопасность и гигиеническая регламентация пищевых добавок. Законодательное регулирование применения пищевых добавок и БАВ.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Назовите основные группы пищевых добавок. Приведите их краткую характеристику
2. Какую роль в производстве пищевых продуктов играют пищевые добавки и биологически активные вещества?
3. Опишите кратко состав и структуру пищевых добавок
4. Какие требования предъявляются к пищевым добавкам в отношении безопасности?

3.3.2 Критерии оценки рубежного опроса

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия.

3.3 Средства для итогового контроля

3.3.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Состояние экономики страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни – это безопасность ...

+ продовольственная

пищевая

политическая

региональная

2. Самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия
+ продовольственная независимость
продуктовая индивидуальность
политическая стабильность
продовольственный максимум
3. Доктрина Продовольственной безопасности утверждается
+ Указом Президента РФ
Советом Федерации
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства
4. Для комплексной оценки обеспечения продовольственной безопасности используется система показателей, определяемая
Указом Президента РФ
Правительством РФ
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства
5. Внешнеполитические риски, которые могут привести к ограничению потенциала развития отечественного сельского и рыбного хозяйства, вызваны
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ колебаниями рыночной конъюнктуры
увеличением доли деградированных земель
высокой инфляцией и кризисом банковской системы
+ применением зарубежными странами мер государственной поддержки сельского хозяйства, искажающих международную торговлю
6. Для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции необходимо:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ продолжить гармонизацию международных требований, характеристик и параметров качества и безопасности пищевой продукции на основе фундаментальных исследований в области гигиены и науки о питании
+ обеспечить совершенствование лабораторной базы, методологических и методических подходов, технологий, оборудования для проведения экспертиз и научно-исследовательских работ в отношении сельскохозяйственной продукции
сохранение в государственной собственности Российской Федерации сельскохозяйственных организаций и акций акционерных обществ, осуществляющих деятельность в сфере сельского хозяйства
расширение и более интенсивное использование потенциала объектов товарной аквакультуры и новых технологий их выращивания
7. Обеспечение физической доступности пищевой продукции достигается путем
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ создания условий для увеличения числа объектов торговой инфраструктуры и объектов общественного питания различных типов
+ эффективного использования механизмов поддержки регионов, находящихся в зонах недостаточного производства пищевой продукции или оказавшихся в чрезвычайных ситуациях
развития мелиорации земель сельскохозяйственного назначения путем поддержания мелиоративного комплекса, находящегося в государственной собственности Российской Федерации
развития племенного дела, селекции и семеноводства
8. Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности играют
+ сельское, рыбное хозяйство и пищевая промышленность
сельское хозяйство и пищевая промышленность
сельское и рыбное хозяйство
пищевая и металлургическая промышленность
9. Климатические и агроэкологические угрозы продовольственной безопасности обусловлены
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ увеличением доли деградированных земель

+ последствиями природных и техногенных чрезвычайных ситуаций
колебаниями рыночной конъюнктуры
отставанием от развитых стран в уровне технологического развития производственной базы

10. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам

+Кодекс Алиментариус

Конституция

Технический регламент

Система ХАССП

11. Работа над Кодексом началась с 1890 годов в

Англии

США

+Австрии

Российской империи

12. Требования Кодекса Алиментариус распространяются

только на продовольственное сырье

на питьевую воду

+ на продовольственное сырье и готовую продукцию

только на готовую продукцию

13. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов имеет аббревиатуру

+ GFSI

FSSC

BRC Global Standard

ISO

14. GFSI предъявляет требования к

пищевой продукции

питьевой воде

пищевой продукции и питьевой воде

+ стандартам и схемам сертификации, соответствовать которым нужно для их признания

15. Стратегия GFSI заключается в

+ укреплении доверия посредством сертификации третьей стороной

обеспечении постоянного совершенствования систем управления безопасностью пищевых продуктов

формировании рынка специализированной продукции

развитии новых пищевых технологий

16. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения в области

сертификации пищевой продукции

+ организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений

подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности

импортозамещения

17. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ проведения научных исследований в области питания населения

+ становления критериев идентификации пищевых продуктов

разработки инновационных рецептур

экспорта отечественной продукции

18. Технические регламенты принимаются в целях:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

повышения пищевой ценности отечественных продуктов

упрощения процедуры подтверждения соответствия

+ охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений

+ предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей

19. ХАССП это
международная организация по сертификации
+ система управления безопасностью продуктов питания
система менеджмента качества
комитет по промышленной политике и техническому регулированию
20. Ответственность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП установлена в
Кодексе Аллиментариус
+ ТР ТС 021/2011
ФЗ «О техническом регулировании»
ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
21. Микотоксин, нормируемый в мясных продуктах:
+ афлатоксин В₁
афлатоксин М₁
зеараленон
патулин
22. Микотоксин, нормируемый в молочных продуктах:
патулин
+афлатоксин М₁
токсин Т-2
дезоксиниваленол
23. Нитраты нормируются в продуктах:
+ овощи сырые
сухое молоко
соль пищевая
мука
24. Олово нормируется в продуктах, упакованных в тару:
картонную
+ жестяную
пластиковую
стеклянную
25. Токсичные компоненты, нормируемые в пищевых продуктах:
+ свинец, мышьяк, кадмий, ртуть
стронций, цезий, полоний, йод
пенициллин, левомицетин, гризин, стрептомицин
серебро, медь, хром, фтор
26. Антибиотики **НЕ** нормируются в продукте:
+ мука
мясо
молоко
яйца
27. Гистамин нормируется в продуктах:
+ рыбные
молочные
мясные
напитки
28. Бенз(а)пирен нормируется в продуктах:
кондитерские изделия
кисломолочные напитки
+ мясные копченые изделия
сырые овощи
29. Полихлорированные бифенилы нормируются в изделиях:

хлебобулочные
кондитерские
+ рыбные
молочные

30. ДДТ и его метаболиты относят к группе загрязнителей:

радионуклиды
+ пестициды
диоксины
нитрозамины

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы итогового контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры <u>товароведения, стандартизации и управления качеством;</u> протокол № <u>10</u> от <u>11.06.2021</u> .	
Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент _____	Скрябина О.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология; протокол № <u>11</u> от <u>11.06.2021</u> .	
Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцент _____	Юрк Н.А.
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Омский филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна»	 директор Цыпленков К.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН