

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:06:23

Уникальный идентификатор:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e38108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии**

**ОПОП по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно - санитарная экспертиза**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.В.03 «Биологическая безопасность продуктов животного и
растительного происхождения»
Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик:	И.В. Якушкин
Ведущий преподаватель дисциплины, канд. ветеринар. наук., доцент	

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры - Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

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

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дис- циплина		Код и наиме- нование ин- дикатора до- стижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к органи- зации деятель- ности по освое- нию знаний, формированию умений и компе- тенций, позволя- ющих осуществ- лять профессио- нальную дея- тельность	ИД-1 _{ПК1} Прово- дит исследо- вания, анализ и разработку методов кон- троля качества сырья.	Знает норма- тивную базу проведения исследований по контролю качества сы- рья	Умеет проводить весь спектр ис- следований по контролю каче- ства и безопас- ности сырья жи- вотного и расти- тельного проис- хождения	Владеет навыками разработки новых методик контроля качества сырья
		ИД-2 _{ПК-1} Вла- деет лечеб- ным мышлени- ем, основными методами профилактики болезней жи- вотных.	Знает потен- циальную биологическую опасность сы- рья животного и растительно- го происхож- дения, не прошедшего ветеринарно- санитарную экспертизу	Умеет организо- вывать процессы повышения сво- ей профессио- нальной лечеб- ной компетент- ности	Имеет навыки орга- низации и проведе- ния профилактиче- ских мероприятий
ПК-2	Способен прово- дить исследова- ния, анализ и разработку мето- дов контроля ксенобиотиков в сырье и продук- тах животного и растительного происхождения	ИД-3 _{ПК-2} Знает государ- ственные стандарты в области вете- ринарно- санитарной оценки и кон- троля произ- водства без- опасной про- дукции живот- новодства	Знает весь спектр ксено- биотиков в сырье и про- дуктах живот- ного и расти- тельного про- исхождения	Умеет разраба- тывать програм- мы повышения безопасности производимого сырья и продук- ции	Имеет навыки орга- низации и осу- ществления кон- троля производства с целью получения безопасной продук- ции животновод- ства

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	
Входной контроль	1			тест		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксиро- ванных видов ВАРС:	2					
- Реферат*	2.1			+		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Опрос / обследо- вание		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинар- ских занятий и подго- товки к ним	3.1	Вопросы для само-подготовки		Опрос / обследо- вание		
- в рамках обще- университетской си- стемы контроля успеваемости	3.2					
- по итогам изучения 1 и 2 разделов	4.1			Опрос / обследо- вание		
Промежуточная атте- стация* магистрантов по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для подготовки к экзамену		Итоговое тестиро- вание, Экзамен		Прием ко- миссией экзамена у задолжен- ников

* 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	Вопросы теста для проведения входного контроля	
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания реферативной работы	
	Процедура выбора темы обучающимся	
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферативной работы	
	Вопросы для самостоятельного изучения темы	
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы	
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки самостоятельного изучения темы	
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий	
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий	
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля	
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля	
	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля	
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине	
	Пример экзаменационного билета	
	Плановая процедура проведения экзамена	
	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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации	ИД-1 пк-1.	Полнота знаний	Знает нормативную базу проведения	Не знает нормативную базу проведения исследований по контролю	Минимально знает нормативную базу проведения некоторых	Знает нормативную базу проведения исследований по контролю	Превосходно знает всю нормативную базу проведения всех	Вопросы собеседования, рефе-

зации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность. Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность			дения исследований по контролю качества сырья	качества сырья	торых исследований по контролю качества отдельных видов сырья	качества сырья	видов исследований по контролю качества сырья	рат, предэкзамационное тестирование. Вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет поводить весь спектр исследований по контролю качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения	Не умеет проводить весь спектр исследований по контролю качества и безопасности сырья животного и растительно-го происхождения	Умеет проводить минимальное количество видов исследований по контролю качества и безопасности отдельных сырья животного и растительного происхождения	Умеет проводить весь спектр исследований по контролю качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения	Умеет успешно проводить весь спектр исследований по контролю качества и безопасности всех видов сырья животного и растительного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки новых методик контроля качества сырья	Не владеет навыками разработки новых методик контроля качества сырья	Владеет слабыми навыками разработки новых методик контроля качества сырья	Владеет навыками разработки новых методик контроля качества сырья	Владеет устойчивыми навыками успешной разработки новых методик контроля качества любого сырья	
		Полнота знаний	Знает потенциальную биологическую опасность сырья животного и растительного происхождения, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу	Не знает потенциальную биологическую опасность сырья животного и растительно-го происхождения, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу	Минимально знает потенциальную биологическую опасность сырья животного и растительного происхождения, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу	Знает потенциальную биологическую опасность сырья животного и растительно-го происхождения, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу	Детально знает потенциальную биологическую опасность сырья животного и растительно-го происхождения	
	ИД-2пк-1.	Наличие умений	Умеет организовывать процессы повышения своей профессиональной врачебной компетентности	Не умеет организовывать процессы повышения своей профессиональной врачебной компетентности	Умеет удовлетворительно организовывать отдельные процессы повышения своей профессиональной врачебной компетентности	Умеет организовывать процессы повышения своей профессиональной врачебной компетентности	Умеет успешно организовывать процессы повышения профессиональной врачебной компетентности, в т.ч. сотрудниками руководимого коллектива	Вопросы собеседования, реферат, предэкзамационное тестирование. Вопросы экзамена

			сти					
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки организации и проведения профилактических мероприятий	Не имеет навыки организации и проведения профилактических мероприятий	Имеет устойчивые навыки организации и проведения некоторых профилактических мероприятий	Имеет навыки организации и проведения профилактических мероприятий	Имеет устойчивые навыки организации и проведения всех видов профилактических мероприятий	
ПК-2 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-ЗПК-2	Полнота знаний	Знает весь спектр ксенобиотиков в сырье и продуктах животного и растительного происхождения	Не знает весь спектр ксенобиотиков в сырье и продуктах животного и растительного происхождения	Знает не полный перечень ксенобиотиков в отдельных видах сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знает весь спектр ксенобиотиков в сырье и продуктах животного и растительного происхождения	Знает весь спектр подтвержденных и потенциально опасных ксенобиотиков во всех видах сырья и продуктах животного и растительного происхождения	Вопросы собеседования, реферат, предэкзаменационное тестирование. Вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет разрабатывать программы повышения безопасности производимого сырья и продукции	Не умеет разрабатывать программы повышения безопасности производимого сырья и продукции	С трудом умеет разрабатывать отдельные элементы программы повышения безопасности некоторых видов производимого сырья и продукции	Умеет разрабатывать отдельные элементы программы повышения безопасности производимого сырья и продукции	Умеет успешно разрабатывать программы повышения безопасности всех видов производимого сырья и продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки организации и осуществления контроля производства с целью получения безопасной продукции животноводства	Не имеет навыки организации и осуществления контроля производства с целью получения безопасной продукции животноводства	Имеет поверхностные навыки осуществления контроля производства продукции животноводства	Имеет хорошие навыки осуществления контроля производства с целью получения безопасной продукции животноводства	Имеет устойчивые навыки организации и осуществления эффективно контроля производства с целью получения безопасной продукции любой отрасли	

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. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля
Тест для входного контроля
(пример)**

1. Что составляет основу поражающего действия бактериологического оружия:

- а) биологические средства – специально выращенные для боевого применения биологические агенты, способные вызвать у людей, животных, растений массовые инфекционные заболевания +
- б) природные бактерии
- в) разнообразные инфекции

2. Каким образом возникает инфекционное заболевание:

- а) в результате проникновения в организм человека различных инфекций
- б) в результате проникновения в организм человека болезнетворных микроорганизмов – бактерий и вирусов +
- в) в результате проникновения в организм человека болезнетворных риккетсий и спирохет

3. Какие болезни дыхательных органов человека известны:

- а) дифтерия
- б) натуральная оспа
- в) грипп +

4. Каким образом осуществляется механизм передачи инфекции:

- а) воздушно-капельным путем +
- б) через культурные растения
- в) гигиеническим путем

5. Каким образом осуществляется механизм передачи инфекции:

- а) санитарным путем
- б) через культурные растения
- в) кровососущими насекомыми (блохи, вши, клещи, комары) +

6. Что является основным направлением деятельности по обеспечению биологической безопасности организма человека:

- а) госпитализация
- б) профилактика +
- в) лечение

7. Кто может быть источником инфекции:

- а) здоровый человек
- б) стерильные вещи
- в) больной человек +

8. Кто может быть источником инфекции:

- а) больные домашние или дикие животные (в том числе птицы) +
- б) стерильные вещи
- в) здоровый человек

9. Кто может быть источником инфекции:

- а) камень
- б) стерильные вещи
- в) кровососущие насекомые +

10. Что предпринимается в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний:
- а) устанавливается карантин
 - б) проводится комплекс изоляционно-ограничительных мероприятий +
 - в) проводится дегазация
11. Как называют массовое распространение одноименных инфекционных заболеваний, связанных с общими источниками инфекций:
- а) эпидемия +
 - б) эпизотия
 - в) пандемия
12. Каким образом передаются инфекции кишечной группы:
- а) мытые руки
 - б) через рот с пищей +
 - в) воздушно-капельным путем
13. Каким образом передаются инфекции кишечной группы:
- а) через рот с водой +
 - б) воздушно-капельным путем
 - в) свежие, вымытые фрукты
14. Каким образом передаются инфекции кишечной группы:
- а) немытые руки +
 - б) воздушно-капельным путем
 - в) мытые руки
15. Какая из болезней относится к группе кровяных (трансмиссивных) инфекций:
- а) сыпной тиф +
 - б) остеохондроз
 - в) гиподинамия
16. Какая из болезней относится к группе кровяных (трансмиссивных) инфекций:
- а) сколиоз
 - б) чума +
 - в) гиподинамия
17. Какая из болезней относится к группе кровяных (трансмиссивных) инфекций:
- а) сколиоз
 - б) остеохондроз
 - в) малярия +
18. Какая из болезней относится к группе кровяных (трансмиссивных) инфекций:
- а) ветрянка
 - б) клещевой энцефалит +
 - в) ост.19.
19. Каким образом проникают возбудители инфекции наружных покровов в организм человека:
- а) через здоровые участки кожи
 - б) через дыхательные пути
 - в) через поврежденную кожу +
20. В чем состоит комплекс предупредительных мер в отношении инфекционных заболеваний человека:
- а) в воздействии на восприимчивого к заболеванию человека
 - б) в воздействии на источник инфекции +
 - в) в воздействии на пути передачи инфекции
21. Какие мероприятия проводятся в отношении источника инфекции:
- а) своевременная изоляция, госпитализация и лечение человека +

- б) проведение дезинфекционных мероприятий в очаге инфекции
- в) источник инфекций уничтожается

22. Чем определяется восприимчивость отдельного человека к инфекционным заболеваниям:

- а) уровнем общей культуры человека
- б) социально-бытовыми условиями и медико-санитарным обеспечением +
- в) возрастом человека

23. Чем определяется восприимчивость отдельного человека к инфекционным заболеваниям:

- а) состоянием иммунитета
- б) уровнем общей культуры человека
- в) рациональным питанием, благоустройством населенных мест +

24. Среди перечисленных укажите основной признак поражения заринном, зоманом, который послужит вам сигналом для экстремального применения противоядия – шприц-тюбика, таблетки тарена:

- а) загрудинная боль
- б) миоз глаз (сужение зрачков) +
- в) нарушение координации движения

25. Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации это:

- а) принцип защиты населения
- б) защитное мероприятие
- в) основной способ защиты населения +

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 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ

Место реферата в структуре учебной дисциплины

Перечень примерных тем рефератов

1. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды -потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
2. Радиоактивный фон и проблемы его снижения. Возможные пути загрязнения пищевой продукции.
3. Микотоксины в пищевых продуктах.
4. Пищевая безопасность и основные критерии её оценки.
5. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье.
6. Нитраты и нитриты, нитрозсоединения и их токсикологическая характеристика.
7. Социальные токсиканты.
8. Воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
9. Водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
10. Основы оценки биологического воздействия пищевых добавок и чужеродных веществ.
11. Гигиеническая характеристика БАД к пище.
12. Функциональная роль БАД - нутрицевтиков.
13. Функциональная роль БАД - парафармацевтиков.
14. Иммуномодулирующего действия БАД – парафармацевтиков.
15. Адаптогенное действие БАД - парафармацевтиков.
16. Оценка влияния БАД на показатели иммунной системы.

Тема реферата избирается магистрантом из предложенного преподавателем списка. Реферат подготавливается магистрантом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной

преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме реферата. Реферат относится к категории обзорных.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

- | | |
|---|------------------|
| Титульный лист. | |
| Оглавление (план, содержание). | |
| Введение. | |
| Глава 1 (полное наименование главы). | } Основная часть |
| 1.1. (полное название параграфа, пункта); | |
| 1.2. (полное название параграфа, пункта). | |
| Глава 2 (полное наименование главы). | |
| 2.1. (полное название параграфа, пункта); | |
| 2.2. (полное название параграфа, пункта). | |
| Заключение (или выводы). | |
| Список использованной литературы. | |
| Приложения (по усмотрению автора). | |

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата*: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления реферата*: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки реферата*: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

1. - «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого 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;
2. - «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе.

3.1.3. Средства для текущего контроля ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Опасности пищевых добавок и биологически активных добавок применяемых в технологии пищевых систем»

1. Расскажите про добавки, обеспечивающие органолептические свойства продуктов - улучшители консистенции, красители, ароматизаторы, вкусовые вещества.
2. Каков механизм действия консервантов?
3. Перечислите антимикробные средства, антиокислители.
4. Как работают и какой вред могут нанести организму ускорители технологических процессов - ферменты животных, растений, микроорганизмов, синтетические фиксаторы миоглобина
5. Для чего используют улучшители качества?
6. Дайте определение следующим группам пищевых добавок : полирующие средства, растворители, нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы и составить при желании конспект (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
3) Провести самоконтроль освоения темы
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения тем

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.»

1. Источники и уровни антропогенного загрязнения атмосферного воздуха.

2. Круговорот токсических веществ воздушной и водной среды и пути загрязнения сырья и продуктов питания.
3. Очистка оборотных и сточных вод.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы и составить при желании конспект (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
3) Провести самоконтроль освоения темы
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения тем

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема: Антиалиментарные факторы питания.

1. Антиалиментарные факторы питания:
 - 1.1. ингибиторы пищеварительных ферментов;
 - 1.2. цианогенные гликозиды;
 - 1.3. биогенные амины;
 - 1.4. алкалоиды;
 - 1.5. антивитамины;
 - 1.6. алкоголь.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите антиалиментарные факторы питания.
2. В чем заключается механизм действия ингибиторов пищеварительных ферментов?

3. Что такое цианогенные гликозиды?
4. Что такое биогенные амины?
5. Какое действие оказывают алкалоиды?
6. Какие соединения относят к антивитаминам?
7. По отношению к какому витамину лейцин проявляет антивитаминную активность?
8. Какие соединения проявляют антивитаминную активность по отношению к витамину С?
9. По отношению к какому витамину проявляет антивитаминную активность авидин?
10. Какие факторы снижают усвоение минеральных веществ?

Тема: Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Фальсификация пищевых продуктов.

1. Пищевые добавки:
2. классификация пищевых добавок;
3. гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое пищевые добавки?
2. Назовите цели введения пищевых добавок.
3. Как классифицируют пищевые добавки?
4. Назовите виды фальсификации пищевых продуктов.
5. Перечислите способы фальсификации пищевых продуктов.
6. Что такое ассортиментная фальсификация?
7. Что такое качественная фальсификация?
8. Что подразумевает количественная фальсификация?
9. Что такое технологическая фальсификация?

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

Раздел 1.

Продовольственная безопасность сущность и уровни

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. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов.
12. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.
13. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.
14. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения).
15. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).
16. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
17. Метаболизм чужеродных соединений.
18. Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль за их применением.
19. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам изучения разделов дисциплины обучающийся планирует самостоятельно в рамках установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости).

Шкала и критерии оценивания

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

Раздел 2.. Отдельные аспекты биологической безопасности сырья

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. На каких уровнях осуществляется контроль качества продовольственных товаров?
3. Что подразумевает производственный контроль качества продовольственных товаров?
4. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?
5. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
6. Какую информацию должна включать маркировка потребительской упаковки?
7. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
8. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.
9. Перечислите пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. Назовите наиболее распространенные и токсичные загрязнители.
11. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
12. Какие две формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?
13. Какие болезни называют пищевые отравления или пищевой интоксикацией?
14. Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?
15. Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление? Какие пищевые продукты вызывают это отравление?
16. Назовите меры профилактики стафилококкового пищевого отравления.
17. Какие микроорганизмы вызывают пищевые инфекции?

18. Что такое микотоксины?
19. Какие токсичные элементы загрязняют пищевые продукты?
20. Назовите механизм токсичного действия ртути.
21. Назовите источники загрязнения атмосферы свинцом.
22. В чем заключается токсичное воздействие алюминия на организм человека?
23. Дайте характеристику мышьяку как загрязнителю продуктов питания.
24. Перечислите источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами
25. Перечислите основные виды пестицидов.
26. Как классифицируются пестициды?
27. В чем опасность нитратов для организма человека?
28. Назовите источники поступления нитратов и нитритов в организм человека.
29. С какой целью используются регуляторы роста растений в растениеводстве?
30. Какие бывают регуляторы роста растений?
31. В чем заключается негативное влияние на организм человека синтетических регуляторов роста растений?
32. Перечислите виды удобрений, используемых в растениеводстве.
33. Что такое отходы флотации угля?
34. Какие вещества, используемые в животноводстве, могут загрязнять пищевые продукты?
35. Какое происхождение могут иметь антибиотики, встречающиеся в пищевых продуктах?
36. Антибиотики какого происхождения являются контаминантами.
37. С какой целью используют гормональные препараты в животноводстве?
38. С какой целью применяются транквилизаторы в животноводстве?
39. Какие антиоксиданты добавляют в корм животных?
40. Назовите пути попадания радиоактивных веществ в организм человека.
41. Перечислите наиболее опасные искусственные радионуклиды.
42. Назовите три этапа радиационного поражения клетки.
43. На какие группы подразделяются радиоактивные вещества по характеру их распределения в организме человека?
44. Какие факторы предотвращают накопление радионуклидов в организме людей?
45. Какие факторы влияют на метаболизм чужеродных соединений?
46. Какие соединения относят к авитаминам?
47. Какие факторы снижают усвоение минеральных веществ?
48. Что такое пищевые добавки?
49. Назовите цели введения пищевых добавок.
50. Как классифицируют пищевые добавки?
51. Назовите виды фальсификации пищевых продуктов.
52. Перечислите способы фальсификации пищевых продуктов.
53. Что такое ассортиментная фальсификация?
54. Что такое качественная фальсификация?
55. Что подразумевает количественная фальсификация?
56. Что такое технологическая фальсификация?

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам изучения разделов дисциплины обучающийся планирует самостоятельно в рамках установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости).

Шкала и критерии оценивания

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную про-

граммой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым приказом ректора
Форма экзамена -	<i>Письменный</i>
Время проведения экзамена	Время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы экзамена

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 15 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 60 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вариантов из каждого раздела дисциплины.

1. Предметом научного изучения проблемы экологии питания человека являются два основных вопроса:

- А) особенности лечебного (диетического) питания;
- Б) особенности всех видов специального питания, в т.ч. нетрадиционных;
- В) безопасность пищевых продуктов;
- Г) рациональное питание как условие существования человека;
- Д) возрастные особенности детского питания.

2. Основные показатели пищевых продуктов должны соответствовать международным требованиям, регламентированным в законодательных актах специальной комиссии:

- А) Codex Alimentarius;
- Б) The Pure Food and Drug Act;
- В) The Nutrition Labeling and Education Act;
- Г) The Healthy Meals for Healthy Americans Act;
- Д) Under Secretary for Food Safety;
- Е) Food Safety and Inspection service.

3. В соответствии с требованиями Директивы Европейского Союза 1139/98/ЕС с 1 сентября 1998 г. пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов должна быть снабжена:

- А) упаковкой специальной формы;
- Б) упаковкой специального цвета;
- В) только металлической упаковкой специальной формы;
- Г) специальными этикетками;
- Д) соответствующими продукту средствами детоксикации.

4. Анаболическое действие синтетических гормональных препаратов по сравнению с природными гормонами:

- А) в 2 раза и более эффективнее;
- Б) в 10 раз и более эффективнее;
- В) в 100 раз и более эффективнее;
- Г) в 100 раз менее эффективно;
- Д) синтез гормональных препаратов при существующем уровне развития науки и техники невозможен.

5. Пестициды, нарушая обмен веществ в растениях, накопление нитратов:

- А) ослабляют в 10-20 раз;
- Б) усиливают в 10-20 раз;
- В) усиливают в 10000 раз;
- Г) не влияют;
- Д) пестициды обмен веществ в растениях не нарушают.

7. Контаминанты - это:

- А) компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины;
- Б) все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения;
- В) все потенциально опасные соединения только природного происхождения;
- Г) особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах;
- Д) потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах.

8. В России допустимые концентрации нитрофуранов в пищевых продуктах:

- А) не установлены;

- Б) отсутствуют из-за полной, 100%-ной невозможности их контаминации;
- В) отсутствуют, кроме 5-нитро-2-замещенных фуранов, проявляющих повышенную антимикробную активность;
- Г) отсутствуют, поскольку все нитрофураны обладают ярко выраженным бактерицидным и бактериостатическим действием;
- Д) установлены и повсеместно контролируются соответствующими официальными государственными органами.

9. **Трансгенные организмы - это:**

- А) только растения, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Б) только животные, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- В) только микроорганизмы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Г) только вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Д) животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии.

10. **В состав полимерных композиций, применяемых для упаковки продовольственных товаров, не входят:**

- А) отвердители;
- Б) пластификаторы;
- В) наполнители;
- Г) красители;
- Д) модификаторы коррозии.

11. **Алкоголи - это:**

- А) многоатомные спирты;
- Б) одноатомные спирты, органические соединения, содержащие гидроксильную группу OH у насыщенного атома углерода;
- В) одноатомные спирты, неорганические соединения, не содержащие гидроксильную группу OH у насыщенного атома углерода;
- Г) все одноатомные и многоатомные спирты;
- Д) неорганические соединения, содержащие в своем составе гидроксильную группу OH.

12. **Дефицит в рационе кальция, железа, пектинов, белков или повышенное поступление кальциферола усвоение свинца, а, следовательно, его токсичность:**

- А) уменьшает;
- Б) не влияет;
- В) уменьшает только в присутствии α-токоферола;
- Г) увеличивает;
- Д) увеличивает только в присутствии α-токоферола.

14. **Применение лекарственных препаратов и кормовых добавок в ветеринарии, животноводстве и птицеводстве требует соблюдения определенных гигиенических правил, что реально может быть достигнуто:**

- А) полным, абсолютным запретом их использования, в т.ч. в коммерческих целях;
- Б) повышением моральной ответственности производителей пищевой продукции;
- В) использованием быстрых и надежных инструментальных аналитических методов контроля остаточных количеств загрязнителей в продуктах питания;
- Г) использованием органолептических методов контроля - внешний вид продуктов питания, их цвет, запах и пр.;
- Д) ограничением поставок зарубежной продукции животноводства и птицеводства.

15. **По данным ФАО допустимая суточная доза (ДСД) свинца и его ПДК в питьевой воде составляют, соответственно:**

- А) ДСД - около 0,7 мг/кг массы тела, ПДК - не нормируется;
- Б) ДСД - не нормируется, ПДК - 0,5 мг/л;
- В) ДСД и ПДК не нормируются;
- Г) ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л;
- Д) ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л (ПДК - только для детского и диетического питания).

16. **В 1992 г. в Риме состоялась первая Международная конференция, где обсуждались актуальные проблемы экологии питания, инициатором которой были:**

- А) Россия;
- Б) США;
- В) Япония;
- Г) Комитет по образованию, науке и культуре ЮНЕСКО и Комитет по экологии и защите окружающей природной среды ЮНЕП Организации Объединенных Наций;
- Д) Продовольственная и сельскохозяйственная организация (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) Организации Объединенных Наций.

17. **Можно ли утверждать, что систематическое употребление продуктов питания, загрязненных антибиотиками, нитрофуранами, сульфаниламидами, гормональными препаратами, приводит к возникновению резистентных форм микроорганизмов, является причиной различных аллергических реакций и дисбактериозов у человека:**

- А) нет;
- Б) да;
- В) только по отношению к нитрофуранам;
- Г) только по отношению к синтетическим гормональным препаратам;
- Д) не знаю.

18. **Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья (указать один неверно приведенный ответ):**

- А) использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах;
- Б) применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов;
- В) загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;
- Г) нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод;
- Д) использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах.

19. Использование полимерных и других материалов в качестве упаковки продовольственных товаров направлено на решение следующих задач, исключая одну:

- А) обеспечение возможности расфасовки и транспортировки продукта;
- Б) защита продукта от воздействия окружающей среды, болезнетворных микроорганизмов;
- В) сохранение питательной ценности продукта;
- Г) увеличение срока годности продукта;
- Д) повышение питательной ценности продукта путем его искусственной полимервитаминации.

20. В настоящее время идентифицировано канцерогенных представителей полициклических ароматических углеводородов (ПАУ):

- А) более 200;
- Б) более 20;
- В) не более 2;
- Г) идентификация подобных сложных полициклических соединений технически невозможна;
- Д) идентификация подобных соединений технически возможна, но не производится, поскольку это не имеет ни научного, ни практического смысла.

21. 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):

- А) сильнодействующие - ЛД₅₀ до 50 мг/кг;
- Б) высокотоксичные — ЛД₅₀ = 200 мг/кг;
- В) среднетоксичные — ЛД₅₀ от 200 до 1000 мг/кг;
- Г) малотоксичные — ЛД₅₀ более 1000 мг/кг;
- Д) нетоксичные - ЛД₅₀ не ограничена.

22. В случае использования генетически модифицированных организмов, интегральный риск — это:

- А) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на окружающую среду;
- Б) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия;
- В) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на здоровье человека вследствие передачи чужеродных генов;
- Г) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия, включая здоровье человека, вследствие передачи генов;
- Д) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на другие организмы этого вида.

23. В организм человека кадмий поступает:

- А) с пищей - 20%, через легкие из атмосферы и при курении - 80%;
- Б) только с пищей - до 100%;
- В) с пищей - 80%, через легкие из атмосферы и при курении - 20%;
- Г) через легкие из атмосферы и при курении - до 100%;
- Д) только при курении - до 100%.

24. Питание людей, употребляющих социальные токсиканты - наркотики, табак и алкоголь, существенно изменяется в худшую сторону, поскольку:

- А) многие химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов, взаимодействуя с продуктами обмена в организме, подвергнувшись воздействию вышеперечисленных социальных токсикантов, также становятся токсичными;
- Б) эти люди в измененном состоянии сознания могут употреблять в пищу некачественные (или вообще непригодные для питания) пищевые продукты;
- В) из-за нехватки у них денежных средств на качественные пищевые продукты;
- Г) только по причине имеющего место в этом случае явления синергизма;
- Д) только по причине полного отсутствия в этом случае явления синергизма.

25. По кумулятивным свойствам (где коэффициент кумуляции — отношение суммарной дозы препарата при многократном введении к дозе, вызывающей гибель животных при однократном введении) пестициды делятся на вещества, обладающие (указать один неверный ответ):

- А) сверхкумуляцией — коэффициент кумуляции менее 1;
- Б) выраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции 1-3;
- В) умеренной кумуляцией — коэффициент кумуляции 3-5;
- Г) слабовыраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции более 5;
- Д) полным отсутствием кумулятивных свойств.

26. К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

- А) азотные удобрения, содержащие нитраты;
- Б) пестициды;
- В) фосфатные и калийные удобрения;
- Г) стимуляторы роста растений;
- Д) ингибиторы роста растений.

27. По стойкости пестициды делятся на (один неправильный ответ):

- А) очень стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты свыше 2 лет;
- Б) стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 0,5-1 год;
- В) умеренно стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 1-6 мес.;
- Г) малостойкие — время разложения на нетоксичные компоненты около 1 мес.;
- Д) нестойкие — время разложения на нетоксичные компоненты - не более 10 час.

28. В качестве пестицидов не используются:

- А) хлорорганические соединения;
- Б) ртутьорганические соединения;
- В) аурумсодержащие дефолианты;
- Г) фосфорорганические соединения;
- Д) синтетические пиретроиды;
- Е) медьсодержащие фунгициды.

29. Комиссия ФАО/ВОЗ установила допустимую суточную дозу (ДСД) мышьяка:

- А) 0,05 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 3 мг/сутки;

- Б) 0,5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 30 мг/сутки;
 В) 5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека до 0,3 г/сутки;
 Г) 0,05 мг для человека независимо от массы его тела и возраста;
 Д) ДСД мышьяка до настоящего времени не установлена.
30. **Результаты мониторинга последних лет показывают, что общее содержание пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, включая рыбу:**
 А) постоянно убывает;
 Б) остается неизменным;
 В) постоянно возрастает;
 Г) в продуктах растительного происхождения - возрастает, животного - падает;
 Д) в продуктах животного происхождения - возрастает, растительного - падает.
31. **Наибольшую опасность с точки зрения распространенности и токсичности эти контаминанты не представляют (один правильный ответ):**
 А) токсины микроорганизмов;
 Б) ингредиенты минеральных удобрений;
 В) тяжелые металлы;
 Г) антибиотики;
 Д) пестициды.
32. **Одним из основных направлений повышения продовольственной безопасности населения в экономически развитых странах мира в настоящее время является:**
 А) повсеместное образование населения через соответствующие программы для школ, средних и высших учебных заведений, а также для средств массовой информации;
 Б) создание специальных дополнительных территориальных контролирующих структур;
 В) создание специальных федеральных контролирующих структур;
 Г) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации всех продовольственных товаров, в т.ч. собственного производства;
 Д) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации продовольственных товаров, только экспортируемых из других стран.
33. **Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых стран действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP), которая предусматривает:**
 А) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска;
 Б) систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами геной инженерии;
 В) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов;
 Г) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности;
 Д) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной для человека химической опасности.
34. **Полиэтилен используется для упаковки:**
 А) только жиродержащих продуктов;
 Б) только водосодержащих продуктов;
 В) жиродержащих продуктов и ограниченно - водосодержащих;
 Г) водосодержащих продуктов и ограниченно - жиродержащих;
 Д) всех пищевых продуктов без ограничений.
35. **Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсических свойств (тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективно способствуют:**
 А) все растительные жиры;
 Б) жиры молока;
 В) белки молока;
 Г) все растительные белки;
 Д) все углеводы.
36. **Содержание диоксинов в коровьем молоке:**
 А) в 40-200 раз выше, чем в тканях животного;
 Б) в 40-200 раз ниже, чем в тканях животного;
 В) такое же, как в тканях животного;
 Г) не выше, чем в тканях животного;
 Д) не ниже, чем в тканях животного.
37. **При варке грибов концентрация ртути в них:**
 А) снижается;
 Б) установить изменение концентрации ртути в грибах невозможно;
 В) повышается;
 Г) остается неизменной;
 Д) снижается в соленой воде и повышается в несоленой воде.
38. **Органическая часть осадков сточных вод, используемых для орошения земледельческих угодий, не может включать в себя (один правильный ответ):**
 А) протеин, другие азотсодержащие вещества;
 Б) жиры;
 В) углеводы (лигнин);
 Г) микро- и макроэлементы;
 Д) радионуклиды;
 Е) органические токсиканты.
39. **По определению ВОЗ наркотик - это социальный токсикант, а наркомания - это:**
 А) состояние хронического отравления, вызванного введением наркотика;
 Б) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного повторяющимся введением наркотика;
 В) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного случайным введением наркотика;

Г) состояние эпизодического отравления, вызванного введением наркотика; Д) привыкание к наркотику.

40. По данным Международной службы по агробиотехнологии (ISAAA), с 1996 к настоящему времени площади возделывания трансгенных растений:

А) сократились более чем в 2 раза;

Б) сократились более чем в 30 раз;

В) возросли более чем в 30 раз;

Г) возросли более чем в 2 раза;

Д) остались неизменными.

41. Обычными компонентами осадков сточных вод не являются (один правильный ответ):

А) яйца гельминтов;

Б) сапрофиты и патогенные бактерии;

В) вирусы;

Г) радионуклиды;

Д) грибы;

Е) простейшие водоросли.

42. Для обеззараживания и дегельминтизации осадков сточных вод используют:

А) химическую обработку;

Б) физико-химическую обработку;

В) термическую обработку;

Г) радиохимическую обработку;

Д) электрохимическую обработку;

Е) биохимическую обработку.

43. Вызываемые патогенами сточных вод инфекции принято делить на 5 категорий (выявить один неверный ответ):

А) вызываемые вирусами или бактериями, которые образуются при высокотемпературной термической обработке сточных вод, содержащих радионуклиды, с целью их дегельминтизации;

Б) вызываемые вирусами, простейшими, некоторыми гельминтами (острицы, карликовый цепень), которые заражают сразу после выделения;

В) вызываемые бактериями не только после выделения, но и длительного нахождения во внешней среде, например случаи эпидемии холеры, вызванной ирригацией посевов сельскохозяйственных культур неочищенными сточными водами;

Г) передаваемые через почву возбудителями кишечных нематод, не требующих для развития промежуточного хозяина (яйца аскарид, власоглавов, анкилостомид);

Д) вызываемые онкосферами бычьего и свиного цепней, наиболее распространенный путь этих заболеваний — орошение пастбищ неочищенными сточными водами;

Е) вызываемые гельминтами, для развития которых требуются один или несколько промежуточных водных хозяев (моллюск, рыба, водные макрофиты), когда передача инфекции осуществляется через использование в прудовых хозяйствах недостаточно очищенных сточных вод, при условии попадания в рацион сырой и термически необработанной рыбы или водных растений.

44. Токсичность неорганических соединений ртути не снижает (дать один ответ):

А) 3,4-пиридоксинатенат водорода;

Б) аскорбиновая кислота;

В) медь;

Г) протеины;

Д) цистин;

Е) токоферолы.

45. Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

А) миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т. ч. полимерных, или металлов;

Б) образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др.;

В) несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов;

Г) поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы;

Д) образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др.

46. Ксенобиотиками называют:

А) чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения;

Б) чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения;

В) чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий;

Г) все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств;

Д) технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим.

47. Защитным эффектом при воздействии ртути на организм человека обладает:

А) железо, в меньшей степени - свинец;

Б) свинец, в меньшей степени - железо;

В) селен, в меньшей степени - цинк;

Г) цинк, в меньшей степени - селен;

Д) образование нетоксичного селенортутного комплекса за счет деметилирования ртути в организме человека невозможно.

48. Полиамид предназначен для упаковки:

А) жироемких продуктов и неприемлем для контакта с водой;

Б) водоемких продуктов и неприемлем для контакта с жиром;

В) только твердых сухих продуктов;

Г) только водоемких продуктов;

Д) может использоваться для упаковки всех пищевых продуктов без ограничений.

49. Рекомендуемая ФАО/ВОЗ ПДК ртути в водопроводной воде, идущей для приготовления пищи, составляет:

А) количественно не нормируется;

Б) 5 г/л;

- В) 5 мг/л;
Г) 0,5 мг/л;
Д) 0,005 мг/л.

50. При оценке возможности использования отходов в качестве удобрений ведущим компонентом отходов флотации угля, оказывающим вредное воздействие, определен:

- А) дициклогексиламин;
Б) парафенилендиаминсульфат;
В) бенз(а)пирен;
Г) дибензофуран;
Д) динатриевая соль этилендиаминтетрауксусной кислоты;
Е) метанитробензоат октадециламина.

51. Человек, выкуривающий в сутки 20 сигарет, содержащих экотоксиканты, вдыхает:

- А) только оксид углерода, оксиды азота и цианистый водород;
Б) только акролеин, ацетальдегид, формальдегид и гидразин;
В) только бензо(а)пирен, 5-метилхризен и полоний-210 (радиоактивный);
Г) около 30 мкг свинца, 30-40 мкг кадмия, 85-150 мкг никеля и пр.;
Б) около 0,3 мкг свинца, 0,3-0,4 мкг кадмия, 0,85-1,5 мкг никеля и пр.

52. Минеральными источниками азота в почве являются следующие два вещества:

- А) силикаты; Б) бораты; В) нитраты; Г) аммоний; Д) фосфаты; Е) озонаты.

53. Механизм токсического действия кадмия связан с блокадой сульфгидрильных групп белков, при этом главной мишенью биологического действия кадмия является:

- А) почки;
Б) спинной мозг;
В) печень;
Г) сердце;
Д) желудок.

54. Наибольшие площади под трансгенными культурами заняты:

- А) в Аргентине - более 70% общей площади;
Б) в Канаде - более 70% общей площади;
В) в Китае - более 70% общей площади;
Г) в США - более 70% общей площади;
Д) в Южной Африке, Мексике и Испании - более 70% общей площади (суммарно).

55. Необходимость формирования и реализации научно-технической политики в области здорового и безопасного питания населения России диктуется особой важностью этой проблемы, обусловленной тремя основными причинами:

- А) снижением потребления фруктов, преимущественно цитрусовых;
Б) ухудшении демографической ситуации, в т.ч. в результате роста заболеваний, вызванных неудовлетворительным питанием;
В) нарушением сбалансированности питания;
Г) потреблением некачественных, фальсифицированных и опасных для здоровья продуктов питания;
Д) ростом потребления мяса и изделий из него, в частности колбасных изделий с повышенным содержанием NaNO_2 .

56. Растения ассимилируют нитраты с помощью корневой системы двумя путями:

- А) окислением нитратов в нитриты с помощью нитрат-редуктазы;
Б) окислением нитратов в аммиак с помощью нитрит-редуктазы;
В) восстановлением нитратов в нитриты с помощью нитрат-редуктазы;
Г) восстановлением нитратов в аммиак с помощью нитрит-редуктазы;
Д) нитраты с компонентами почвы не реагируют;
Е) нитраты с помощью корневой системы растения не ассимилируют.

57. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР) включает семь основных этапов (выявить один неверный ответ):

- А) определение вторичных базовых элементов системы и их гармонизация с требованиями международных стандартов ИСО серии 9000 в части отсутствия искусственных ингредиентов, неизвестных ксенобиотиков и новых загрязнителей;
Б) оперативный экспресс-анализ продукции на предмет наличия в ней опасных микроорганизмов;
В) определение наиболее критических этапов производства, где возможно заражение продукции;
Г) установление и строгое соблюдение предельных нормативов для производственных процессов и оборудования;
Д) систематический мониторинг всей технологической линии производства;
Е) разработка мер по корректированию производственных процессов;
Ж) постоянная запись технологических параметров;
З) постоянная проверка полученной информации; внедрение системы мер по снижению патогенных компонентов в продовольствии.

58. Допустимые количества миграции (ДКМ) в продукт опасных для здоровья химических соединений полимерных упаковочных материалов измеряются в:

- А) г/л;
Б) мг/л;
В) мг/м;
Г) г/м³;
Д) мф/л³.

59. Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть:

- А) испытаниями ядерного оружия;
Б) добыча и переработка урановых и ториевых руд;
В) обогащение урана изотопом ²³⁵U, т.е. получение уранового топлива;
Г) радиоволны;
Д) работа ядерных реакторов;
Е) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства;
Ж) хранение и захоронение радиоактивных отходов.

60. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:

- А) в citrusовых культурах;
 Б) в зелени;
 В) в овощах, особенно корнеплодах;
 Г) в бахчевых культурах;
 Д) в яблоках и грушах;
 Е) в ягодных культурах.
61. Две стандартные бутылки «Кока-колы» по содержанию кофеина приблизительно равноценны:
 А) 0,05 мл кофе;
 Б) 10 мл кофе (одной чайной ложке);
 В) 150 мл кофе (одной чашке);
 Г) «Кока-кола» кофеин не содержит;
 Д) вопрос не имеет смысла.
62. Уровень кадмия в крови и почках у курящих людей:
 А) в 1,5-2,0 раза ниже;
 Б) в 1,5- 2,0 раза выше;
 В) в 150-200 раз выше;
 Г) практически одинаковый;
 Д) наличие кадмия в крови человека определить невозможно.
63. Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:
 А) соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс;
 Б) картофель;
 В) папайя;
 Г) тыква, томаты;
 Д) кукуруза, хлопчатник.
64. Система социального мониторинга России включает в себя анализ и обобщение следующих данных, кроме (выявить один неверный ответ):
 А) результатов балансовых расчетов продовольствия, выполняемых Госкомстатом РФ;
 Б) сведений о потреблении пищевых продуктов в семьях по результатам обследования семейных бюджетов, проводимых Госкомстатом;
 В) результатов специальных общероссийских и региональных эпидемиологических обследований продуктов питания и пищевого статуса различных групп населения, осуществляемых при участии Института питания РАМН;
 Г) сведений о демографической ситуации и состоянии здоровья населения, в т.ч. женщин, детей, людей пожилого возраста и различных профессиональных групп;
 Д) сведений (добровольных ежеквартальных отчетов населения) о соблюдении санитарных правил, норм и гигиенических нормативов физическими лицами.
65. Чужеродные химические вещества (ксенобиотики) не вызывают:
 А) гонадотропный эффект;
 Б) эмбриотропный эффект;
 В) тератогенный эффект;
 Г) иммунозащитный эффект;
 Д) мутагенный эффект;
 Е) канцерогенный эффект.
66. К токсичным соединениям поливинилхлорида и сополимерам винилхлорида не относят (один правильный ответ):
 А) винил хлористый;
 Б) оловоорганические стабилизаторы (диоктиловомалеат, диоктиловооксид, тиоксиэтилен и др.);
 В) пластификаторы (диоктилфталат, додецилфталат, диизодецилфталат и др.);
 Г) пластификаторы (диоктиловомалеат, диоктиловооксид);
 Д) наполнители.
67. Сточные воды, применяемые в сельском хозяйстве в качестве источников орошения и удобрения, можно условно разделить на следующие виды, исключая один:
 А) с умеренным содержанием радионуклидов;
 Б) хозяйственно-фекальные, содержащие взвешенные вещества, растворимые минеральные и органические соединения, а также патогенные возбудители;
 В) животноводческих комплексов, отличающиеся высокой концентрацией минеральных и органических соединений, где может присутствовать патогенная микрофлора, яйца гельминтов, остаточные количества пестицидов, лекарственных препаратов и т.п.;
 Г) промышленные, представляющие наибольшую опасность, поскольку содержат высокие концентрации разнообразных высокотоксичных органических и неорганических соединений;
 Д) смешанные городские сточные воды, содержащие комплекс загрязнителей, в т.ч. ПАВ.
68. Определение: «Генно-инженерно-модифицированный (генно-модифицированный) организм - это организм или несколько организмов, любое неклоточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способное к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличное от природных организмов, полученное с применением методов генной инженерии и содержащее генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов»:
 А) не верно;
 Б) верно;
 В) верно, но лишь частично;
 Г) верно, но устарело и не соответствует современному общепринятому определению;
 Д) верно, но приведено не полностью.
69. Алкогольные напитки могут быть отнесены к антиалиментарным факторам:
 А) нет;
 Б) да;
 В) да или нет - в зависимости от процентного содержания алкоголя в напитке;
 Г) да или нет - в зависимости от объемного содержания алкоголя в напитке;
 Д) не знаю.
70. Коммерческая прибыль от возделывания трансгенных культур за последние пять лет:
 А) увеличилась приблизительно в 2 раза;

- Б) увеличилась более чем в 30 раз;
В) осталась практически неизменной;
Г) уменьшилась приблизительно в 2 раза;
Д) уменьшилась более чем в 30 раз.

71. **В России нормативы поверхностно-активных веществ (ПАВ) в почве, сельскохозяйственных культурах и продуктах питания:**

- А) установлены;
Б) установлены для отдельных групп диссоциирующих ПАВ;
В) не установлены только для анионного ПАВ алкилсульфоната натрия, поскольку он эффективно угнетает целлюлозоразлагающую активность микроорганизмов;
Г) не установлены;
Д) в продуктах питания установление нормативов ПАВ не требуется.

72. **Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний (один верный ответ):**

- А) пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция;
Б) пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция (пищевая интоксикация);
В) пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;
Г) и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);
Д) загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает.

73. **Токсикологическая характеристика генетически модифицированных источников пищи не обуславливает определение следующего показателя:**

- А) токсикокинетика;
Б) генотоксичность;
В) потенциальная аллергенность;
Г) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае содержания в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);
Д) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае отсутствия в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);
Е) результаты субхронического (90 суток) токсикологического эксперимента на лабораторных животных и исследований на добровольцах.

74. **Полистирол обладает значительной твердостью, влагостойкостью, стойкостью к щелочам и кислотам, за исключением:**

- А) соляной кислоты;
Б) серной кислоты;
В) фосфорной кислоты;
Г) уксусной кислоты;
Д) азотной кислоты.

75. **В продуктах животноводства радионуклидов содержится:**

- А) на 2-4 порядка больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 100-1000;
Б) в 2-4 раза больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 2-4;
В) на 2-4 порядка меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 100-1000;
Г) в 2-4 раза меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 2-4;
Д) в продуктах животноводства радионуклиды содержаться не могут.

76. **ПАВ как химический ингредиент очищенных сточных вод, предназначенных для орошения сельскохозяйственных угодий:**

- А) внедряются в пищевые цепочки, но при этом не оказывают неблагоприятного воздействия на здоровье человека;
Б) внедряются в пищевые цепочки, загрязняют продовольственное сырье и продукты питания, оказывая неблагоприятное воздействие на здоровье человека;
В) не способны внедряться в пищевые цепочки, загрязнять продовольственное сырье и продукты питания и оказывать неблагоприятное воздействие на здоровье человека, поскольку они не обладают способностью накапливаться в почве;
Г) не способны образовывать в почве нитрозосоединения, т.е. не опасны для человека;
Д) по данным многочисленных научных исследований последних лет в сточных водах не обнаружено и не идентифицировано ни одного известного ПАВ.

77. **Среди главных признаков, контролируемых перенесенными генами, в трансгенных организмах на первом месте стоит:**

- А) устойчивость к гербицидам - более 70%;
Б) устойчивость к вредителям - более 70%;
В) устойчивость одновременно к гербицидам и вредителям - более 70%;
Г) устойчивость к вирусным, бактериальным и грибным болезням - более 70%;
Д) устойчивость к дефолиантам - более 70%.

78. **Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ:**

- А) обеспечивает создание правовой базы, регулирующей отношения в цепи производство - потребление пищевых продуктов, устанавливает ответственность государственных органов и юридических лиц в области качества и безопасности пищевой продукции, а также права и обязанности граждан и отдельных групп населения в этой области;
Б) устанавливает основные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, обязательные для выполнения как юридическими, так и физическими лицами;
В) устанавливает систему надзора и контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов специально созданными военными муниципальными инспекциями;
Г) устанавливает систему государственного нормирования количества и качества трансгенных продуктов, экспортируемых из-за рубежа;
Д) устанавливает систему лицензирования и сертификации трансгенных пищевых продуктов по представлениям местных служб санитарно-эпидемиологического надзора и населения.

79. В одном литре пива содержится приблизительно столько же алкоголя (антиалиментарный фактор), сколько в следующем количестве водки:
 А) около 1 мл;
 Б) не более 10 мл;
 В) до 100 мл;
 Г) сравнение невозможно, поскольку пиво и водка содержат различные спирты (водка - одноатомные, а пиво - многоатомные);
 Д) сравнение невозможно, поскольку пиво и водка содержат различные спирты (водка - неорганические, а пиво - органические).
80. У населения, проживающего на территориях, прилегающих к источникам загрязнения окружающей среды радионуклидами, основной вклад в суммарное поступление радионуклидов осуществляется за счет:
 А) продукции животноводства;
 Б) овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля);
 В) не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема;
 Г) фруктов;
 Д) рыбы и продуктов ее переработки.
81. В полимерных материалах на основе эпоксидных смол не допускается наличие (допустимые количества миграции- ДКМ=0):
 А) эпихлоргидрина, хлора-и дихлоргидрина;
 Б) полиэтиленполиамиона, дифенилолпропана;
 В) свинца;
 Г) метафенилендиамина;
 Д) формальдегида.
82. Пищевую интоксикацию вызывает:
 А) все известные ксенобиотики;
 Б) все известные ксенобиотики и некоторые контаминанты;
 В) токсин, продуцируемый микроорганизмом, который попадает и развивается в продуктах;
 Г) только стафилококки;
 Д) только ботулотоксины А и Е.
83. Акриловые полимеры, в т.ч. полиметилметакрилат (органическое стекло) обладают:
 А) чрезвычайно низкой стойкостью к агрессивным средам - кислотам, щелочам, растительным и животным жирам;
 Б) чрезвычайно низкой стойкостью к агрессивным средам - кислотам, щелочам;
 В) чрезвычайно низкой стойкостью к растительным и животным жирам;
 Г) чрезвычайно высокой стойкостью к агрессивным средам - кислотам, щелочам, растительным и животным жирам - только полиметилметакрилат;
 Д) чрезвычайно высокой стойкостью к агрессивным средам - кислотам, щелочам, растительным и животным жирам.
84. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:
 А) обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также β-каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;
 Б) обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;
 В) обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;
 Г) обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;
 Д) обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.
85. К наиболее активным канцерогенам относят:
 А) бенз(һ)флуорантен;
 Б) бенз(а)пирен, дибенз(а,һ)антрацен, дибенз(а,і)пирен;
 В) бенз(е)пирен;
 Г) бенз(а)антроцен;
 Д) дибенз(а,с)антрацен;
 Е) хризен;
 Ж) индено(1,2,3-сд)пирен.
86. Пищевые интоксикации условно подразделяют на:
 А) бактериальные токсикозы первой и второй группы;
 Б) микотоксикозы первой, второй, α-четвертой и β-третьей группы;
 В) бактериальные токсикозы и микотоксикозы;
 Г) чрезвычайно опасные, опасные и малоопасные;
 Д) условные и безусловные (реальные и псевдореальные).
87. Клон - основная единица учета в генетике микроорганизмов - это:
 А) популяция клеток, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;
 Б) популяция организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;
 В) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка;
 Г) популяция клеток или организмов, происшедших путем бесполого размножения;
 Д) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения.
88. В накоплении бенз(а)пирена в пищевых продуктах наиболее важное значение имеют два фактора:
 А) длительность варки продукта;
 Б) срок хранения пищевых продуктов;
 В) срок хранения пищевых продуктов и температура их хранения;
 Г) условия термической обработки пищевых продуктов - жарения и копчения;
 Д) материал полимерных упаковочных материалов, особенно при наличии в пищевых продуктах элюэнт (например, жир молока экстрагирует до 95% бенз(а)пирена из парафино-бумажных пакетов или стаканчиков).
89. Канцерогенная активность реальных сочетаний ПАУ на 70-80% обусловлена:

- А) бенз(п)флуорантеном;
- Б) бенз(е)пиреном;
- В) бенз(а)пиреном;
- Г) бенз(а)антраценом;
- Д) дибенз(а,с)антраценом;
- Е) хризенон;
- Ж) индено(1,2,3-сд)пиреном.

90. **Деструкцию полиамидов на основе гексаметилендиамин и полиуретанов на основе гексаметилендиизоционата вызывают:**

- А) синтетические красители (преимущественно, красного цвета);
- Б) пластификаторы;
- В) растворители;
- Г) стабилизаторы;
- Д) отбеливающие вещества, содержащие хлор.

91. **Безопасность пищевой продукции - это (полный ответ):**

- А) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений;
- Б) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей;
- В) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего поколения;
- Г) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей будущих поколений;
- Д) полное соответствие пищевой продукции всем санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

92. **Биогенная миграция радионуклидов цезия-137 (¹³⁷Cs) и стронция-90 (⁹⁰Sr):**

- А) невозможна, а высокие уровни поступления их в организм человека обусловлены другими причинами;
- Б) имеет место интенсивная биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает низкие уровни поступления их в организм человека;
- В) имеет место интенсивная биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает высокие уровни поступления их в организм человека;
- Г) частично имеет место биогенная миграция радионуклидов, что и обуславливает поступление их в организм человека только при определенных условиях;
- Д) вопрос сформулирован не понятно.

93. **Экологическая сертификация проводится в целях:**

- А) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, загрязняющих природную среду только в допустимых, установленных государством экологических нормах - ПДВ, ПДС и ПДУ;
- Б) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, минимально загрязняющих природную среду и дающих потребителю гарантию безопасности продукции для его жизни, здоровья и среды обитания;
- В) стимулирования производителей к внедрению технологических процессов и разработке товаров, дающих потребителю гарантию безопасности продукции для его жизни и здоровья;
- Г) для стимулирования производителей к внедрению малоотходных технологических процессов, минимально загрязняющих природную среду;
- Д) для стимулирования производителей к разработке недорогих товаров, способных обеспечить возрастающие потребности малоимущей части населения.

94. **Микроорганизмы вирусы, вызывающие пищевую токсикоинфекцию, - это:**

- А) мельчайшие клеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);
- Б) мельчайшие клеточные частицы, не состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);
- В) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из белковой оболочки (капсида);
- Г) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);
- Д) все известные науке мельчайшие частицы, в т. ч. клеточные и неклеточные.

95. **Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью:**

- А) стимуляции роста животных;
- Б) улучшения вкусовых качеств;
- В) улучшения усвояемости кормов;
- Г) многоплодия;
- Д) регламентации сроков беременности;
- Е) ускорения полового созревания.

96. **Потенциальную опасность трансгенных организмов для окружающей среды, а, следовательно, и для человека, связывают со следующими тремя основными возможными отрицательными последствиями:**

- А) рост биоразнообразия;
- Б) вытеснение природных организмов из их экологических ниш с последующим нарушением экологического равновесия;
- В) уменьшение биоразнообразия;
- Г) бесконтрольный перенос чужеродных генов из трансгенных организмов в природные, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов;
- Д) бесконтрольный перенос природных генов в чужеродные гены трансгенных организмов, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов.

97. **Главной причиной острой интоксикации нитратами является:**

- А) окисление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;
- Б) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищеварительном канале;
- В) восстановление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;
- Г) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищевых продуктах;
- Д) нитраты являются метгемоглобинообразователями и, в этой связи, обладают выраженной токсичностью, что объясняет преимущественно эмбриотоксическое действие таких соединений.

98. **Гигиенический мониторинг предполагает:**

- А) определение степени загрязнения окружающей среды, продовольственного сырья и продуктов питания токсичными и радиоактивными элементами, а также изучение фактического состояния качества и безопасности продуктов питания для различных групп населения в динамике;

- Б) анализ и обобщение результатов балансовых расчетов продовольствия, выполняемых Госкомстатом РФ;
 В) анализ и обобщение всех сведений о соблюдении санитарных правил, норм и гигиенических нормативов физическими и юридическими лицами;
 Г) анализ и обобщение сведений Госкомстата РФ о демографической ситуации и состоянии здоровья населения;
 Д) анализ и обобщение сведений о потреблении пищевых продуктов в семьях по результатам обследования семейных бюджетов, проводимых Госкомстатом РФ.

99. Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН - это:

- А) ВОЗ;
 Б) ФАО;
 В) ЮНЕП;
 Г) МАГАТЭ;
 Д) ЮНЕСКО.

100. Система оценки качества и безопасности генетически модифицированных источников пищи, основой которой является принцип композиционной эквивалентности, не может быть рекомендована для продукции, содержащей белки и ДНК:

- А) ароматические добавки;
 Б) рафинированные масла;
 В) модифицированные крахмалы;
 Г) заменители молока (соевое молоко) и продукты, полученные из него (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез);
 Д) мальтодекстрин;
 Е) сиропы глюкозы;
 Ж) декстрозы;
 З) изоглюкозы и другие сахара.

101. Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:

- А) распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся из организма;
 Б) распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся из организма;
 В) распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека;
 Г) распределяются только в органах человека и постепенно равномерно выводятся из организма;
 Д) распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся из организма.

102. С точки зрения токсичности наибольшую опасность следующие загрязнители не представляют (один правильный ответ):

- А) нитраты, нитриты, нитрозамины;
 Б) диоксины и диоксиноподобные соединения;
 В) полициклические ароматические углеводороды (ПАУ);
 Г) радионуклиды;
 Д) пищевые добавки природного происхождения;
 Е) пищевые добавки не природного происхождения.

103. Полимерные материалы, полученные с использованием фенола, фенолформальдегидные и мочевиноформальдегидные смолы, кремнийорганические соединения (фенопласты, аминопласты, полиформальдегид, пен-тапласт) не применяют лишь в одном случае:

- А) для изготовления клеев, лаков, деталей декоративного назначения;
 Б) для облицовки столов, стен на предприятиях общественного питания и торговли;
 В) для изготовления покрытий металлических емкостей под пиво, соки и вина;
 Г) для изготовления втулок, вкладышей подшипников, шестерен;
 Д) в качестве конструкционного материала при изготовлении деталей точных размеров и защитных покрытий для аппаратуры, емкостей, трубопроводов холодного и горячего водоснабжения.

104. Парниковая зелень от не парниковой отличается содержанием нитратов:

- А) не отличается;
 Б) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и недостатка освещения;
 В) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и интенсивного освещения;
 Г) более низким из-за недостатка удобрения почвы и интенсивного освещения;
 Д) более низким из-за недостатка удобрения почвы и недостатка освещения.

105. Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т.ч. стафилококка, является:

- А) фрукты и овощи;
 Б) зерно, хлебобулочные и макаронные изделия;
 В) консервированные в металлической таре продукты;
 Г) молоко, мясо и продукты их переработки;
 Д) консервированные в неметаллической таре продукты.

106. В США, если пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов признана безопасной, то в специальной маркировке она:

- А) нуждается;
 Б) не нуждается;
 В) нуждается, но только недостаточно гигиенически изученная продукция;
 Г) не нуждается, но осуществляется продавцом по первому требованию потребителя;
 Д) подобные сведения в СМИ не приводятся.

107. Содержание нитритов в пищевых продуктах по мере их хранения:

- А) может возрастать благодаря развитию микрофлоры, способной восстанавливать нитриты;
 Б) не может возрастать по причине развития микрофлоры, не способной восстанавливать нитриты;
 В) может только убывать;
 Г) возрастает только при хранении корнеплодов сроком более одного года при температуре окружающей среды выше +12°C;
 Д) убывает только при хранении корнеплодов сроком более одного года при температуре окружающей среды выше +12°C.

108. В качестве консерванта сыра и брынзы нитрит натрия или калия:

- А) не используется;
 Б) используется — 3 мг на 1 л молока;
 В) используется — 300 мг на 1 л молока;
 Г) используется — 3 мг на 1 л молока только для отдельных специальных сортов;
 Д) используется — 3 мг на 1 л молока для детского и диетического питания.

109. Основной нормативный документ, устанавливающий гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также показатели их качества и безопасности:

- А) СанПиН 2.3.2.560-96;
 Б) ФЗ от 07.02.92 г. №2300-1-ФЗ;
 В) ФЗ от 10.06.93 г. №5151-1-ФЗ;
 Г) ФЗ от 05.06.96 г. №3348-ФЗ;
 Д) ФЗ от 30.03.99 г. №52-ФЗ;
 Е) ФЗ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ.
110. **При кулинарной обработке пищевых продуктов содержание в них нитратов снижается следующим образом (два неверных ответа):**
 А) очистка, мытье и вымачивание — на 5-15%;
 Б) варка — до 80% в связи с переходом нитритов в отвар, инактивацией ферментов, восстанавливающих нитраты в нитриты;
 В) при жарении или другой жесткой тепловой обработке - нитраты разрушаются с образованием оксидов азота и кислорода;
 Г) очистка, мытье и вымачивание — на 1-2%;
 Д) варка — до 100%.
111. **Основной недостаток полиэтилена как упаковочного материала:**
 А) недостаточная газопроницаемость;
 Б) жиро- и маслостойкость полиэтилена невелика, изделия из него подвержены старению под действием света, солнечных лучей и кислорода воздуха;
 В) низкая химическая стойкость к агрессивным средам;
 Г) низкая стойкость к воде;
 Д) низкая морозостойкость.
112. **Хроническое воздействие нитритов приводит:**
 А) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С, В₁, В₆, что обуславливает снижение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;
 Б) к повышению содержания в организме витаминов А, Е, С, В₁, В₆, что обуславливает повышение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;
 В) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С не приводит;
 Г) к заметному снижению содержания в организме только витаминов В₁ и В₆;
 Д) к заметному снижению содержания в организме только витамина А.
113. **Наиболее распространены и хорошо изучены следующие микотоксикозы, кроме нижеприведенных двух:**
 А) афлатоксикоз;
 Б) фузариотоксикоз;
 В) эрготизм;
 Г) зеараленотоксикоз;
 Д) vomitоксикоз.
114. **Технологический недостаток полиэтилентерефталата (лавсана):**
 А) чрезвычайно низкая теплостойкость;
 Б) низкая механическая прочность;
 В) трудность термосварки;
 Г) неустойчив к солнечному свету;
 Д) нестойк к кислотам.
115. **Основным источником поступления нитратов в организм человека являются:**
 А) продукты растительного происхождения, в частности овощи - 82-92%;
 Б) продукты животного происхождения, в частности колбасные изделия - 82-92%;
 В) загрязненный атмосферный воздух - 82-92%;
 Г) недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода - 82-92%;
 Д) фрукты, в частности, цитрусовые - 82-92%.
116. **Продукт, полученный из генетически модифицированных источников, не содержащий белков или ДНК, и, поэтому, не подлежащий маркировке:**
 А) концентрат белковый соевый и продукты, полученные из него;
 Б) изолят белковый соевый и продукты, полученные из него;
 В) томатные соусы, кетчупы;
 Г) томатный сок, напитки;
 Д) соевое масло рафинированное, соевый лецитин, фруктоза;
 Е) соевая мука и продукты, полученные из нее;
 Ж) заменитель молока (соевое молоко) и продукты, полученные из него (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез).
117. **Пленку полиэтиленовую используют, главным образом, для:**
 А) упаковки одноразового пользования - молока, сливок, творога, других продуктов, жирность которых не превышает 4,8%;
 Б) упаковки одноразового пользования - молока, сливок, творога, других продуктов, жирность которых не превышает 48%;
 В) упаковки продуктов многоразового пользования, жирность которых не превышает 48%;
 Г) упаковки продуктов многоразового пользования, жирность которых не превышает 4,8%;
 Д) упаковок одноразового и многоразового пользования различных пищевых продуктов без ограничения их жирности.
118. **Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:**
 А) продукты растительного происхождения, в частности овощи - до 90% и более;
 Б) загрязненный атмосферный воздух - до 90% и более;
 В) недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода - до 90% и более;
 Г) мясные продукты, на долю которых приходится 53-60% от общего поступления нитритов;
 Д) фрукты, в т. ч. цитрусовые.
119. **Виды опасностей пищевой продукции неравноценны по степени риска, при этом наибольшую потенциальную опасность представляют:**
 А) опасности микробиологического и вирусного происхождения;
 Б) опасности недостатка или избытка пищевых веществ;
 В) опасности чужеродных веществ из внешней среды;
 Г) опасности природных компонентов пищевой продукции;
 Д) опасности генетически модифицированных организмов;
 Е) опасности пищевых добавок;
 Ж) опасности технологических добавок;
 З) опасности биологически активных добавок;

И) опасности социальных токсикантов.

120. **Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить:**

- А) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя;
- Б) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко;
- В) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется после убоя;
- Г) только через молоко больного животного и молочные продукты на его основе;
- Д) как через животных, так и через человека, а также через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя, кроме того, через молоко и молочные продукты.

31

121. **Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников, осуществляется путем (исключить одно неверное):**

- А) определения санитарно-химических показателей качества и безопасности;
- Б) проведения токсикологических исследований на лабораторных животных;
- В) изучения вкусовых качеств;
- Г) оценки аллергенных свойств, возможных мутагенных и канцерогенных эффектов;
- Д) изучения влияния на функцию воспроизводства;
- Е) наблюдений на добровольцах;
- Ж) эпидемиологических исследований.

122. **Согласно рекомендациям ВОЗ, детям грудного возраста (до 6 месяцев) не рекомендуется потреблять продукты:**

- А) с содержанием нитратов более 10 мг/кг, нитритов — более 0,05 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 0,005 мг/л;
- Б) с содержанием нитратов более 0,005 мг/кг, нитритов — более 0,05 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 10 мг/л;
- В) с содержанием нитратов более 0,05 мг/кг, нитритов — более 10 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 0,005 мг/л;
- Г) с содержанием нитратов более 1 мг/кг, нитритов — более 1 мг/кг, питьевую воду с концентрацией нитратов более 1 мг/л, нитритов — более 1 мг/л;
- Д) наличие нитратов и нитритов в продуктах, а также в питьевой воде для детей грудного возраста согласно рекомендациям ВОЗ не допускается.

123. **Микотоксины представляют собой:**

- А) наиболее активные первичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Б) третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов и вторичные метаболиты их метаболитов;
- В) вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Г) третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
- Д) микроскопические плесневые грибы.

124. **К антиалиментарным природным факторам относят:**

- А) соединения антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью и способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- Б) соединения природного (или) антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью, но не способные ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- В) соединения природного происхождения, не обладающие общей токсичностью, но обладающие способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов, например антиферменты, антивитамины, деминерализующие вещества;
- Г) все синтетические химические соединения, не обладающие способностью ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- Д) все синтетические химические соединения, обладающие способностью ухудшать или блокировать усвоение нутриентов.

125. **Рабочие температуры, при которых фторопласты, используемые для покрытий кастрюль и сковородок, не выделяют токсичных веществ (фтороорганические соединения и свинец), составляют:**

- А) до +100°C;
- Б) до +260°C;
- В) до +1260°C;
- Г) до +60°C;
- Д) не ограничены.

126. **Изучение композиционной эквивалентности и химический анализ генетически модифицированного картофеля сортов Рассет Бурбанк Ньюлиф (Russet Burbank Newleaf) и Супериор Ньюлиф (Superior Newleaf), устойчивых к колорадскому жуку, с картофелем, полученным по традиционной технологии показало его полную эквивалентность по содержанию белка и витаминов, аминокислотному, углеводному, жирнокислотному и минеральному составу.**

- А) утверждение полностью верно;
- Б) утверждение полностью не верно;
- В) утверждение верно, кроме - по жирнокислотному и минеральному составу;
- Г) утверждение верно, кроме - по аминокислотному и углеводному составу;
- Д) утверждение верно, кроме - по белку и витаминам.

127. **В настоящее время на живых организмах испытано более 300 нитрозосоединений, содержащихся в окружающей среде, которые не обладают только двумя свойствами из числа приведенных ниже:**

- А) канцерогенным - определяющее свойство;
- Б) мутагенным;
- В) тератогенным;
- Г) алиментарным;
- Д) бактериостатическим;
- Е) эмбриотоксическим.

128. **Основная часть диоксинов кумулируется:**

- А) в наземных частях растений и только 10% - в корневых системах;
- Б) в корневых системах и наземных частях растений практически одинаково;
- В) в корневых системах растений и только 10% - в наземных частях;
- Г) только в корневых системах растений;
- Д) только в наземных частях растений.

129. **По данным ФАО, вследствие поражения плесневыми грибами ежегодно во всем мире теряется:**

- А) менее 1% пищевых продуктов и кормов;
- Б) более 10% пищевых продуктов и кормов;

В) более 90% пищевых продуктов и кормов;

Г) менее 10% пищевых продуктов и кормов;

Д) более 90% пищевых продуктов и около 10% кормов.

130. Экознак Франции, означающий «Потребители не должны все знать о вреде продукции, но они имеют право на абсолютную уверенность, что наиболее безопасна во всех отношениях продукция со знаком...»:

А)

Б) Зеленая точка;

В) Голубой ангел;

Г) Ресайклинг;

Д) СЕК.

131. Содержание токсичных веществ в фарфорофаянсовой посуде регламентируется:

А) по олову;

Б) по ртути;

В) по железу;

Г) по свинцу и кадмию;

Д) по мышьяку.

132. В продуктах питания и продовольственном сырье наиболее распространены следующие высокотоксичные микотоксины, кроме (один неверный ответ):

А) афлатоксины;

Б) стеригматоцистин;

В) охратотоксины;

Г) патулин;

Д) капсид (белковая оболочка вируса);

Е) исландитоксин;

Ж) зеараленон;

З) рубратоксины;

И) цитриовиридин.

133. Пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов, предназначенная для реализации на территории Российской Федерации:

А) должна иметь маркировку в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативной документацией, регламентирующей вопросы маркировки продукции;

Б) не должна иметь маркировки в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативной документацией, регламентирующей вопросы маркировки продукции;

В) должна иметь маркировку в соответствии с письмом Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2000.

№2510/5752-32;

Г) не должна иметь маркировку в соответствии с письмом Главного Государственного санитарного врача РФ от 22.05.2000.

№2510/5752-32.

Д) маркировка «ГМИ» производится только по решению субъектов РФ.

134. Экзогенное воздействие на человека нитрозосоединений обусловлено, в основном:

А) применением в технологии производства пищевых продуктов нитритов и копильного дыма, содержащего окислы азота;

Б) применением в технологии производства некоторых пищевых продуктов нитратов;

В) применением в технологии производства пищевых продуктов овощей и фруктов, содержащих повышенное количество нитратов;

Г) применением в технологии производства пищевых продуктов некоторых азотсодержащих специй;

Д) грубым нарушением технологии производства пищевых продуктов.

135. Содержание токсичных веществ в эмалированной посуде регламентируется:

А) по ртути;

Б) по мышьяку;

В) по бору;

Г) по свинцу и кадмию;

Д) по олову.

136. Чем интенсивнее термическая обработка и длительное хранение пищевых продуктов, тем вероятность образования в них нитрозосоединений:

А) больше только для продуктов растениеводства;

Б) меньше только для продуктов животноводства;

В) меньше;

Г) больше;

Д) одинакова.

137. Результаты мониторинга последних лет показывают, что общее содержание пестицидов широкого спектра наиболее существенно возросло в таких продуктах, как - ниже дан приоритетный ряд (выявить одно несоответствие):

А) картофель;

Б) лук репчатый;

В) капуста;

Г) помидоры;

Д) рыба морей и океанов;

Е) огурцы;

Ж) морковь;

З) свекла;

И) яблоки;

К) виноград;

Л) пшеница;

М) ячмень;

Н) рыба прудов и водохранилищ;

О) молоко.

138. Афлатоксины - это ядовитые вещества, производные кумаринов, основную роль в механизме токсического действия которых играет:

- А) нарушение проницаемости мембраны субклеточных структур и подавление синтеза ДНК, а также канцерогенная, мутагенная, тератогенная, гонадотоксическая и эмбриотоксическая активность;
- Б) только нарушение проницаемости мембраны субклеточных структур и подавление синтеза ДНК;
- В) только канцерогенная, мутагенная, тератогенная, гонадотоксическая и эмбриотоксическая активность;
- Г) незначительное нарушение аллергических реакций у больных;
- Д) ухудшение функциональной способности иммунной и эндокринной систем.
139. Допустимые количества миграции (ДКМ) дифенилолиропана в поликарбонатах:
- А) 0,1 мг/л;
- Б) 0,01 мг/л;
- В) 1,0 мг/л;
- Г) 1,0 г/л;
- Д) 10 г/л.
140. Предшественниками для эндогенного синтеза нитрозоаминов в организме человека являются:
- А) фосфаты, карбонаты и сульфаты, содержащиеся в пищевых продуктах;
- Б) перманганаты, содержащиеся в пищевых продуктах;
- В) нитраты и нитриты, содержащиеся в пищевых продуктах;
- Г) нитраты, содержащиеся в атмосферном воздухе;
- Д) нитраты и нитриты, содержащиеся в атмосферном воздухе.
141. С солено-копчеными продуктами человек получает:
- А) незначительную (доли процента) часть всех нитрозоаминов;
- Б) одну треть всех нитрозоаминов;
- В) все нитрозоамины;
- Г) половину всех нитрозоаминов;
- Д) нитрозоаминов не получает.
142. К группе синтетических регуляторов роста растений, получаемых химическим или микробиологическим путем, не относится (один):
- А) производные сульфонилмочевины;
- Б) азоксифор;
- В) биферан;
- Г) кронолактон;
- Д) кумарин;
- Е) квартазин;
- Ж) фумар.
143. Целлюлоза — это:
- А) синтетический полимер, получаемый из хлопка и древесины;
- Б) природный полимер, получаемый из хлопка и древесины;
- В) синтетический полимер, получаемый из искусственного хлопка;
- Г) синтетический полимер, получаемый из древесины;
- Д) синтетический полимер, получаемый из нефтяного сырья.
144. В организм человека диоксины поступают:
- А) в основном с питьевой водой (98-99% от общей дозы);
- Б) в основном при дыхании загрязненным воздухом в крупных промышленных городах (98-99% от общей дозы);
- В) в основном с продуктами питания (98-99% от общей дозы);
- Г) только с продуктами животноводства, загрязненными нитритами;
- Д) только с продуктами растениеводства, загрязненными нитратами.
145. Патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами, обнаруживается преимущественно:
- А) в продуктах, полученных из заплесневелых фруктов и ягод, в т.ч. во фруктовых и овощных соках;
- Б) в продуктах животноводства;
- В) в молоке и молочных продуктах, содержащих одновременно лактозу и фруктозу;
- Г) в яичном белке;
- Д) в яичном желтке.
146. Полиуретаны выделяют токсикант, токсический эффект которого не позволяет длительный контакт полимера с пищевым продуктом:
- А) эпихлоргидрин;
- Б) полиэтиленполиамин;
- В) формальдегид;
- Г) диизоционат;
- Д) дихлоргидрин.
147. Основные направления профилактических работ при использовании регуляторов роста растений не включают (один правильный ответ):
- А) применение наиболее безопасной технологии обработки семенного и посадочного материалов;
- Б) соблюдение определенных условий использования: pH, температура, наличие конкретной микрофлоры, другие факторы, влияющие на стабильность и их активность;
- В) накопление банка данных по их экологической безопасности и степени опасности для человека;
- Г) разработку доступных методов определения остаточных количеств и методических подходов к оценке токсичности;
- Д) разработку соответствующих методов детоксикации организма человека.
148. Источниками загрязнения диоксинами не являются:
- А) предприятия металлургической промышленности;
- Б) предприятия целлюлозно-бумажной промышленности;
- В) предприятия машиностроительные сборочного профиля;
- Г) предприятия нефтехимической промышленности;
- Д) мусоросжигательные заводы по утилизации твердых бытовых отходов;
- Е) городской автотранспорт;
- Ж) предприятия по производству пестицидов;
- З) тепловые электростанции.
149. Среди основных продуктов опасные концентрации диоксинов обнаруживаются:

- А) в мясе, молочных продуктах и рыбе;
- Б) в наземных частях овощей, выращенных с применением повышенных доз минеральных удобрений;
- В) во фруктах, преимущественно цитрусовых культурах;
- Г) в злаковых культурах и хлебобулочных изделиях;
- Д) в белокочанной капусте, особенно при применении повышенных доз азотсодержащих удобрений.

150. С целью повышения продуктивности сельскохозяйственных животных, профилактики заболеваний, сохранения доброкачественности кормов в животноводстве широко применяются различные кормовые добавки, лекарственные и химические препараты, кроме (один неверный ответ):

- А) аминокислоты;
- Б) оксиды свинца;
- В) минеральные вещества;
- Г) ферменты;
- Д) антибиотики;
- Е) транквилизаторы;
- Ж) антибактериальные вещества;
- З) антиоксиданты;
- И) ароматизаторы;
- К) гормональные препараты.

151. Алюминиевая фольга с лаковым покрытием на основе поливинилхлорида используется, преимущественно, для:

- А) упаковки твердых (не сухих) продуктов с низким содержанием жира;
- Б) упаковки плавленого сыра, животных жиров, других продуктов с высоким содержанием жира;
- В) для упаковки водосодержащих продуктов с низким содержанием жира, в основном, молока обезжиренного;
- Г) для упаковки твердых сухих продуктов;
- Д) только для упаковки не пищевых продуктов.

152. Вещества белковой природы, блокирующие активность ферментов, - это:

- А) антиферменты (ингибиторы протеиназ), содержащиеся в бобовых, яичном белке, пшенице, ячмене, других продуктах растительного и животного происхождения, не подвергавшихся тепловой обработке;
- Б) первичные альфа- и вторичные бетаферменты;
- В) белкоферменты (ингибиторы белкоиназ);
- Г) гаммаферменты остаточные и другие им подобные сложные соединения;
- Д) ингибиторы вторичной деструкции ферментов, содержащиеся в бобовых, яичном белке, пшенице, ячмене, других продуктах растительного и животного происхождения, подвергавшихся чрезмерной тепловой обработке.

153. Наиболее опасный источник диоксинов:

- А) предприятия горнодобывающей промышленности;
- Б) предприятия электронной промышленности;
- В) предприятия нефтедобывающей промышленности;
- Г) предприятия, производящие хлорную продукцию, в том числе пестициды;
- Д) машиностроительные предприятия.

154. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:

- А) кроветворная и иммунная;
- Б) нервная и сердечно-сосудистая;
- В) пищеварительная система и почки;
- Г) половая;
- Д) эндокринная.

155. К гормональным препаратам, обладающим выраженной анаболической активностью и применяемыми в этой связи для откорма скота и птицы, не относятся (указать два из нижеприведенного):

- А) полипептидные и белковые гормоны (инсулин, соматотропин и др.);
- Б) производные аминокислот - тиреоидные гормоны;
- В) стероидные гормоны, их производные и аналоги;
- Г) токоферолы;
- Д) антибиотики.

156. Согласно современным представлениям, к антивитаминам относят:

- А) соединения различной природы, обладающие способностью уменьшать или полностью ликвидировать специфический эффект витаминов, независимо от механизма действия этих витаминов;
- Б) вещества, уменьшающие потребность организма в витаминах;
- В) соединения, не способные модифицировать витамины;
- Г) жиры (насыщенные, полиненасыщенные и мононасыщенные жирные кислоты);
- Д) соединения, по механизму действия противоположные антиметаболизмам.

157. При попадании в окружающую среду диоксины:

- А) интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах;
- Б) в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны;
- В) в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют;
- Г) во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют;
- Д) в почве при наличии гумуса - мгновенно полностью теряют свою активность и токсичность, в противном случае - разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям мигрировать не способны.

158. Продукт, полученный из генетически модифицированных источников, содержащий белки или ДНК, и, по этому, подлежащий маркировке:

- А) соевое масло рафинированное, соевый лецитин, фруктоза;
- Б) кукурузное масло рафинированное, крахмал;
- В) мальтодекстрины, сиропы из кукурузного крахмала;
- Г) томатные соусы, кетчупы;
- Д) глюкоза, фруктоза, патока и другие олигосахариды;
- Е) сахар, глюкоза, фруктоза;
- Ж) картофельный крахмал, глюкоза, патока и другие олигосахариды.

159. В России содержание сульфаниламидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье медико-биологическими требованиями:

- А) не регламентируется;
- Б) регламентируется;
- В) не регламентируется, кроме детского и диетического питания;
- Г) регламентируется только по сульфацилидину и сульфаметазину;
- Д) регламентируется в рамках отдельных регионов исключительно по их инициативе.

160. Согласно решения объединенной комиссии ФАО/ВОЗ по пищевому кодексу, восемь химических веществ включено в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания, кроме:

- А) ртуть;
- Б) кадмий;
- В) олово;
- Г) свинец;
- Д) мышьяк;
- Е) медь;
- Ж) стронций;
- З) цинк;
- И) железо.

161. В зависимости от формы соединения азота существуют следующие типы удобрений (указать один неверно приведенный ответ):

- А) аммиачные - азот присутствует в виде свободного аммиака (жидкий, водный и безводный);
- Б) аммонийные - азот представлен ионом аммония (сульфат аммония);
- В) нитратные - азот находится в составе остатка азотной кислоты (натриевая и кальциевая селитры);
- Г) аммонийно-нитратные - содержат азот в аммонийной и нитратной формах (аммиачная селитра);
- Д) быстродействующие - фосфатно-калиевые;
- Е) амидные - представлены мочевиной - амид карбаминовой кислоты, превращающийся в почве под воздействием уреазы бактерий в углекислый аммоний;
- Ж) медленнодействующие - мочевино-формальдегидные, мочевино-альдегидные, изобутилендимочевина, оксамид и др.

162. Необходимость в удобрениях в агропромышленном секторе экономики обусловлена тем, что:

- А) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы эрозией;
- Б) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы аридизацией;
- В) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений, не может восполнить потерь этих биоэлементов, уносимых из почвы с урожаем;
- Г) естественный круговорот азота, фосфора, калия, других питательных для растений соединений требует, в соответствии законами экологии, постоянного искусственного поддержания;
- Д) в связи с ростом численности народонаселения необходимо увеличение количества продуктов питания.

163. Загрязнение продуктов питания мышьяком обусловлено его использованием:

- А) в сельском хозяйстве в качестве компонента некоторых высокоэффективных азотсодержащих минеральных удобрений;
- Б) в сельском хозяйстве в качестве родентицидов (одна из групп зооцидов), инсектицидов, фунгицидов, древесных консервантов, стерилизатора почвы;
- В) в сельском хозяйстве в качестве разрыхлителя глинистых почв;
- Г) в топливно-энергетическом комплексе в качестве катализатора горения мазута (загрязнение опосредованное - через атмосферу);
- Д) в химической промышленности при производстве растворителей на нефтяной основе (загрязнение опосредованное - через атмосферу).

164. Для упаковки чая, других ароматических продуктов наиболее эффективна:

- А) медная фольга в комбинации с бумагой;
- Б) алюминиевая фольга в комбинации с бумагой;
- В) алюминиевая фольга с лаковым покрытием;
- Г) медная фольга с лаковым покрытием;
- Д) вощеная (парафинированная) бумага.

165. Наибольшее распространение получили следующие микроудобрения, необходимые для обогащения почвы микроэлементами (один неверный ответ):

- А) борные;
- Б) молибденовые;
- В) медные;
- Г) цезиевые;
- Д) марганцевые;
- Е) цинковые;
- Ж) кобальтовые.

166. К неблагоприятным природным соединениям в пищевых продуктах, избыточное поступление которых может отрицательно повлиять на здоровье человека, не относят:

- А) лектины, содержащиеся в бобовых;
- Б) цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли;
- В) цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов, других фруктов;
- Г) гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке;
- Д) патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами.

167. Проблема нитратов, нитритов и нитрозоаминов возникает:

- А) при неконтролируемом применении фосфорных удобрений;
- Б) при неконтролируемом применении калийных удобрений;
- В) при неконтролируемом применении микроудобрений;
- Г) при неконтролируемом применении азотных удобрений;
- Д) при неконтролируемом применении ТУ-нитрозаминов.

168. Антибиотики в мясо и молоко животных, в яйца птиц, а также в другие продукты переходить:

- А) могут, оказывая при этом, преимущественно, аллергическое действие;
- Б) не могут;
- В) могут в следовых количествах, не оказывая при этом никакого действия на человека;
- Г) могут, но при этом тилозин, фураны и полимиксины, а также тетрациклины токсического действия на человека не оказывают;
- Д) могут, но при этом пенициллин токсического действия на человека не оказывает.

169. Наиболее опасный для человека яд, отличающийся высокой стабильностью, не поддающийся гидролизу и окислению, устойчивый

к высокой температуре, действию кислот и щелочей, обладающий высокой растворимостью в жирах:

- А) 2,3,7,8-тетра-хлордibenзо-пара-диоксин (2,3,7,8-ТХДД), относящийся к веществам первого класса токсичности с лимитирующим показателем - бластомогенная активность;
- Б) винил хлористый;
- В) диоктиловомалеат;
- Г) тиоксизтилен;
- Д) диизононилфталат.

170. Наибольшей концентрацией ртути и ее соединений отличается:

- А) рыбные консервы в металлической луженой оловом банке, поскольку активно аккумулируют их из свинцово-оловянистого припоя и непромытых остатков флюса;
- Б) мясо крупного рогатого скота, поскольку активно аккумулирует их из корма;
- В) мясо рыбы, поскольку активно аккумулирует их из воды и корма, в который входят другие гидробионты, богатые ртутью, при этом содержание ртути достигает 20000 мкг/кг;
- Г) мясо птицы, поскольку активно аккумулирует их из воды, корма и различных пищевых добавок, гормональных препаратов, антибиотиков и стимуляторов роста;
- Д) мясо некоторых хищных животных, у которых организм способен синтезировать метилртуть, при этом последняя накапливается в их печени.

171. Загрязнение пищевых продуктов ртутью не может происходить в результате (один правильный ответ):

- А) естественного процесса испарения из земной коры;
- Б) использования некоторых известных консервантов пищевых продуктов;
- В) использования ртути в народном хозяйстве - производство хлора и щелочей, амальгамная металлургия, электротехническая промышленность;
- Г) использования ртути в медицине;
- Д) использования ртути в сельском хозяйстве.

172. Проведение экспертизы упаковочных материалов для пищевых продуктов предусматривает три основные этапа работы:

- А) изучение парциального давления насыщенного пара веществ (преимущественно, токсичных органических растворителей), выделяющихся из упаковочных материалов;
- Б) изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта;
- В) определение качественного и количественного состава веществ, выделяющихся из материалов;
- Г) изучение биологической активности (токсикологических свойств) веществ, выделяющихся из материалов;
- Д) изучение температуры кипения веществ, выделяющихся из материалов.

173. Экологические вопросы полимерной упаковки решаются в настоящее время по четырем направлениям, кроме:

- А) применение многооборотной тары;
- Б) сжигание использованной полимерной упаковки;
- В) утилизация отходов полимерной тары;
- Г) использование самодеструктируемой полимерной упаковки;
- Д) использование в качестве основного строительного материала несущих конструкций нежилых зданий и сооружений.

174. При варке рыбы и мяса концентрация ртути в них:

- А) не снижается;
- Б) повышается;
- В) снижается;
- Г) остается неизменной;
- Д) снижается в соленой воде и повышается в несоленой воде.

175. К энтеросорбентам (детоксикантам), способным эффективно связывать и выводить из организма тяжёлые металлы, пестициды, нитраты, нитриты и другие токсичные вещества, как попавшие извне, так и внутреннего происхождения, не относят:

- А) активированный уголь;
- Б) пектины;
- В) лигнины;
- Г) фруктозу;
- Д) камеди;
- Е) целлюлозу.

176. Железо усваивается организмом человека:

- А) из мясных продуктов на 10%, из растений - на 30%;
- Б) из мясных продуктов на 30%, из растений - на 10%;
- В) организм человека усваивать железо не способен;
- Г) из мясных продуктов не усваивается, из растений - на 10%;
- Д) из мясных продуктов на 10%, из растений - не усваивается.

177. Взрослый человек получает в среднем ежедневно высокотоксичный свинец:

- А) с пищей около 0,02 мг, с водой - 0,1-0,5 мг при общем его содержании в организме - до 120 мг;
- Б) с пищей 0,1-0,5 мг, с водой - около 120 мг при общем его содержании в организме - не менее 120 мг;
- В) с пищей 0,1-0,5 мг, с водой - около 0,02 мг при общем его содержании в организме - до 120 мг;
- Г) с пищей около 120 мг, с водой - около 120 мг при общем его содержании в организме - не менее 120 мг;
- Д) с пищей и водой - суммарно до 120 мг.

178. **В России медико-биологическими требованиями определены критерии безопасности пищевых продуктов для следующих токсичных металлов, кроме:**

- А) стронций;
Б) свинец;
В) кадмий;
Г) мышьяк;
Д) ртуть;
Е) медь;
Ж) цинк;
З) олово;
И) железо.

179. **При гигиенической оценке пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами учитываются следующие факторы, кроме одного:**

- А) отсутствие изменений органолептических свойств продукта - прочности, консистенции, цвета, запаха, вкуса;
Б) отсутствие миграции в пищевые продукты чужеродных химических веществ, входящих в состав материалов, в количествах, превышающих гигиенические нормативы;
В) отсутствие стимулирующего действия материала или его компонентов на развитие микрофлоры;
Г) отсутствие химических реакций или других взаимодействий между материалом и пищевым продуктом;
Д) отсутствие миграции в пищевые продукты токсичных веществ (ТХЗ-эффект Шульца) пищевого продукта.

180. **Существующие профилактические мероприятия, направленные на устранение загрязнения производственного сырья и пищевых продуктов пестицидами, не предусматривают:**

- А) информирование населения о неблагоприятном воздействии этих соединений на организм;
Б) объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за применением пестицидов в сельском хозяйстве;
В) создание целевых комплексных межведомственных проектов безопасного применения пестицидов на основе современных методов анализа и эпидемиологического расследования причин загрязнения продуктов пестицидами;
Г) объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за содержанием пестицидов в продуктах питания, использование результатов мониторинга в санитарно-гигиенической практике;
Д) полный запрет применения в сельском хозяйстве всех видов и составов пестицидов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица-бланк к тест-вопросам (заполняется студентом)

Ф.И.О. _____

Группа _____

Дата _____

1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-
11-	12-	13-	14-	15-	16-	17-	18-	19-	20-
21-	22-	23-	24-	25-	26-	27-	28-	29-	30-
31-	32-	33-	34-	35-	36-	37-	38-	39-	40-
41-	42-	43-	44-	45-	46-	47-	48-	49-	50-
51-	52-	53-	54-	55-	56-	57-	58-	59-	60-
61-	62-	63-	64-	65-	66-	67-	68-	69-	70-
71-	72-	73-	74-	75-	76-	77-	78-	79-	80-
81-	82-	83-	84-	85-	86-	87-	88-	89-	90-
91-	92-	93-	94-	95-	96-	97-	98-	99-	100-
101-	102-	103-	104-	105-	106-	107-	108-	109-	110-
111-	112-	113-	114-	115-	116-	117-	118-	119-	120-
121-	122-	123-	124-	125-	126-	127-	128-	129-	130-
131-	132-	133-	134-	135-	136-	137-	138-	139-	140-
141-	142-	143-	144-	145-	146-	147-	148-	149-	150-
151-	152-	153-	154-	155-	156-	157-	158-	159-	160-
161-	162-	163-	164-	165-	166-	167-	168-	169-	170-
171-	172-	173-	174-	175-	176-	177-	178-	179-	180-

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

Перечень примерных вопросов к экзамену

Бланк экзаменационного билета

ПРИМЕР

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с/х животных

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине

Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

1. Сущность, принципы обеспечения продовольственной безопасности.
2. Критерии пищевой, биологической ценности и безопасности пищевых продуктов.
3. Правовое регулирование продовольственной безопасности.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по дисциплине

Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

1. Виды сертификации. Правила и порядок сертификации пищевых продуктов.
2. Характеристика опасностей пищевых продуктов.
3. Характеристика опасностей вирусного и микробного происхождения.

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине

«Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1. Сущность, принципы обеспечения продовольственной безопасности.
2. Критерии пищевой, биологической ценности и безопасности пищевых продуктов.
3. Правовое регулирование продовольственной безопасности.
- 4.
5. Виды сертификации. Правила и порядок сертификации пищевых продуктов.
6. Характеристика опасностей пищевых продуктов.
7. Характеристика опасностей вирусного и микробного происхождения.
8. Характеристика опасностей, связанных с контаминацией пищевых продуктов токсичными металлами,
9. Характеристика опасностей, связанных с контаминацией пищевых продуктов токсичными металлами радионуклидами,
10. Характеристика опасностей, связанных с контаминацией пищевых продуктов токсичными металлами нитратами,
11. Характеристика опасностей, связанных с контаминацией пищевых продуктов пестицидами,
12. Характеристика опасностей, связанных с контаминацией пищевых продуктов чужеродными веществами из внешней среды,
13. Характеристика опасностей, связанных с дисбалансом питательных веществ в рационе человека.
14. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов, нитратов, радионуклидов в пищевом сырье.
15. Токсины пищевых продуктов растительного происхождения.
16. Характеристика токсинов растительного происхождения.
17. Токсины пищевых продуктов животного происхождения
18. Характеристика токсинов животного происхождения.
19. Токсические вещества водной, воздушной среды и почвы.
20. Тараупаковочные материалы, применяемые в технологии пищевых продуктов.
21. Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов.
22. Соединения, образующиеся при хранении, транспортировке и переработке пищевых продуктов.
23. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
24. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах.
25. Характеристика микотоксинов.
26. Характеристика ГМИ пищевой продукции.
27. Характеристика токсинов природных компонентов пищевой продукции.
28. Характеристика биологически-активных добавок,
29. Характеристика пищевых добавок.
30. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов.
31. Токсиколого-гигиеническая характеристика пищевых добавок,
32. Токсиколого-гигиеническая характеристика трансгенных культур.
33. Безотходная технология и её влияние на безопасность пищевого сырья и продуктов питания.
34. Снижение пищевой ценности пищевых продуктов при хранении и переработке
35. Виды пищевых инфекций, их характеристика
36. Основы рационального питания человека
37. Виды пищевых токсикоинфекций, их характеристика
38. Классификация пищевых добавок, используемых при производстве пищевых продуктов
39. Классификация биологически-активных добавок, используемых при производстве пищевых продуктов
40. Классификация чужеродных загрязнителей-ксенобиотиков

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку *«отлично»* выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку *«хорошо»* заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку *«удовлетворительно»* получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка *«неудовлетворительно»* говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

сформированности компетенции

ПК-1Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность

ИД-1ПК1 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1.Химический метод обеззараживания воды

озонирование
+ коагуляция
опреснение
дезактивация
дезодорация

2.Прямой показатель фекального загрязнения воды

аммонийные соли
нитриты
окисляемость
+кишечная палочка
хлориды

3.Норматив, регламентирующий максимальное содержание вредного вещества, поступающего в водоем в сточных водах источника загрязнения

ПДК
ОБУВ
ПДВ
МДУ
+ПДС

4.Для чего используют метод «конверта» при отборе проб почвы?

для отбора поверхностных слоев почвы
для анализа усредненной пробы почвы
для получения водной вытяжки почвы
+для получения усредненной пробы почвы

5.При обнаружении в 24 срезах на компрессориуме хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань направляют на

УКАЖИТЕ ОДИН ВАРИАНТ ОТВЕТА

проварку
+утилизацию
изготовление колбас
изготовление консерв

6.Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием в них...

патогенных микроорганизмов
условно патогенных микроорганизмов

+санитарно-показательных микроорганизмов, и др. ксенобиотиков согласно норм СанПиН 1078-01
возбудителей порчи
паразитов

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1.Порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
приготовления вытяжки из мяса
внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода
оценить цвет смеси

2.Рабочие места ветсанэкспертов (точки ветосмотра) на конвейере по переработке крупного рогатого скота

Установите соответствие между элементами двух списков

- | | |
|--------------|------------------------------|
| 1. 1-я точка | 1. осмотр головы |
| 2. 2-я точка | 2. осмотр внутренних органов |
| 3. 3-я точка | 3. осмотр туш |
| 4. 4-я точка | 4. Финальная |
| 5. | 5.основная |

3. Последовательность осмотра продуктов убоя РАСПОЛОЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ОЧЕРЕДНОСТИ

1. исследование головы
2. осмотр ливера
3. осмотр внутренних органов, кроме ливера
4. осмотр туши

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1.Определение чистоты молока осуществляется с помощью прибора:
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+рекорд

2.Показатель 50% летальной дозы токсического вещества ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ АББРЕВИАТУРЫ ИЗ БУКВ И ЦИФР
+ЛД50

3.Афлотоксин М1 нормируется в натуральном сыром и сливках ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ПРЕДЛОЖНОМ ПАДЕЖЕ
+молоке

4.Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики
ОТВЕТ (название болезни) ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+сапа

ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность

ИД-2ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1.Один из способов вертикальной передачи возбудителей болезней от материнской особи потомству через оплодотворенное яйцо -.....
+трансовариальный
трансграничный
транзитный
трансгенный
трансмиссивный

2.Животных на рынках продают с соблюдением определенных правил:
+только здоровых с соблюдением «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы»
после аускультации
на специально отведенной площадке
с наличием водопоя и кормушек
не старше 5 лет

3.PSE-свинина – это результат ..
направленного откорма
применения антибиотиков
использования животных кормов
+стресса

генной модификации

4.Пасека должна располагаться не ближе ... км от животноводческой фермы

1
5
7
13
+2

5.Корма, ухудшающие качество свинины

горох
морковь
мясная мука
ячмень
+рыбные отходы

6.Гельминтоз, связанный с употреблением мяса

аскаридоз
+тениидоз
дифиллоботриоз
описторхоз
трихоцефалез

7.При незначительном поражении туш и органов (не более 5 финн на разрезе площадью 40 см²) и отсутствии изменений в мускулатуре тушу и органы

УКАЖИТЕ ОДИН ВАРИАНТ ОТВЕТА

обеззараживают проваркой, с последующим изготовлением консервов
утилизацию

+обеззараживают замораживанием, с последующим изготовлением консервов

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1.Порядок приготовления кормов для пушных зверей: УКАЖИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1 Дефростация
2 Ветеринарно-Санитарная оценка
3 Измельчение
4 Проваривание
5 Охлаждение

2.Технологические операции доения коровы в порядке их выполнения. УКАЖИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1 Обмывание вымени
2 Вытирание
3 Массаж
4 Сдаивание первых струек молока
5 Надевание доильных стаканов
6 Доение
7 Додаивание

3.Стати (части тела) лошади в последовательном порядке их гигиенической чистки: УКАЖИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1 Голова
2 Шея
3 Грудная конечность
4 Спина
5 Живот
6 Задняя конечность
7 Хвост

4.Возбудитель инвазионной болезни

Установите соответствие между элементами двух списков

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. цистицеркоз свиней | 1. T. solium |
| 2. цистицеркоз крс | 2. T. saginatus |
| 3. токсоплазмоз | 3. T. gondi |
| 4. саркоцистоз крс | 4. S. bovicanis |
| | 5. S. equicanis |
| | 6. S. ovis |

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1.Обеззараживание, уничтожение болезнетворных микробов при помощи специальных средств.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+дезинфекция

2.Болезнь взрослых пчел, маток и трутней, вызываемая клещом Acarapis woodi.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+акарапидоз

3. Остро и хронически протекающая природно-очаговая, печеночно-глистная болезнь животных, вызываемая фасциолой *F. hepatica*

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+фасциолёз

4. Микроскопические грибы вызывают пищевые(отравления)

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА

+микотоксикозы

5. Хроническая болезнь всех видов диких. с.-х. животных и человека, вызываемая личиночной стадией цестоды *Echinostomum granulosus* - это...

В поле ответа введите слово строчными буквами

Эхинококкоз

6. Что такое ВОЗЖ, ранее МЭБ?

Ответ: Всемирная организация охраны здоровья животных (ВОЗЖ), ранее Международное эпизоотическое управление (МЭБ), является межправительственной организацией, координирующей, поддерживающей и продвигающей борьбу с болезнями животных.

ПК-2 Способен проводить исследования, анализ и разработку методов контроля ксенобиотиков в сырье и продуктах животного и растительного происхождения

ИД-ЗПК-2 Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Документ, подтверждающий соответствие продукции всем минимальным требованиям, установленным национальным законодательством:

паспорт продукции

+сертификат соответствия, декларация

проект

аттестат качества

гарантийный талон

2. Ветеринарные сертификаты при ввозе подконтрольных товаров на территорию Таможенного союза оформляют ...

только на русском языке

только на языке страны экспортера

только на английском языке

+ на русском языке, а также на языке страны-экспортера и/или английском языке

на всех языках стран-партнёров ТС

3. Наименование нормативно-технического документа, устанавливающего основные требования к качеству продукции:

технические условия

+стандарт

регламент

норматив

декларация

4. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ветеринарное свидетельство ф. № 1 или ветеринарная справка ф. № 4

+товарно-транспортная накладная

+акт выбраковки на животных, больных незаразными болезнями

сертификат соответствия

ветеринарное свидетельство ф. № 2

5. Требование, предъявляемое на рынках к мясу:

+соответствие требованиям «Правил» ветсанэкспертизы мяса и СанПиН 2.3.2.1078-01

соответствие Санитарным правилам для рынков

соответствие Санитарным правилам для предприятий мясной промышленности

соответствие требованиям закона РФ «О ветеринарии»

соответствие ГОСТ 36.03-2001

6. Основные требования к молоку, реализуемому на рынках:

соответствие ГОСТ

+ соответствие «Правилами ветсанэкспертизы молока на рынках»

охлаждение до 10 °С

пастеризация

стерилизация

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Процессы, происходящие в мышечной ткани после убоя животного

РАСПОЛОЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Послеубойное окоченение в туше

Собственно созревание мяса

Автолиз

2. Токсичные металлы, негативно влияющие на живые организмы

Ртуть	Hg
Свинец	Pb
Кадмий	Cd
	Cu

3.В Указе Президента РФ от 21 января 2020 г. N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации" определены риски продовольственной безопасности обусловленные

экономические	возможностью ухудшения внутренней и внешней экономической конъюнктуры и снижения темпов роста мировой и национальной экономик;
технологические	отставанием от развитых стран в уровне технологического развития производственной базы; несанкционированным использованием лекарственных препаратов для ветеринарного применения в процессе сельскохозяйственного производства
климатические и агро-экологические	неблагоприятными климатическими изменениями и аномальными природными явлениями стихийного характера
внешнеполитические	колебаниями рыночной конъюнктуры; применением зарубежными странами мер государственной поддержки сельского хозяйства, искажающих международную торговлю
ветеринарные и фитосанитарные	связанные с возникновением и распространением ранее не регистрировавшихся на территории Российской Федерации массовых заразных болезней животных, а также с распространением болезней и вредителей растений
социальные угрозы	обусловленные снижением привлекательности сельского образа жизни
санитарно-эпидемиологические	связанные с возникновением и распространением инфекционных и неинфекционных заболеваний населения вследствие нарушения обязательных требований к обеспечению безопасности и качества продукции на всех стадиях ее оборота на потребительском рынке;

4.Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР 005/2011 содержит указания по использованию цифрового кода и буквенного обозначения (аббревиатуры) материала, из которого изготавливается упаковка (упорочные средства)

Полиэтилен высокой плотности	PE-HD или HDPE
Гофрированный картон	PAP
Сталь	FE
Стекло	GL
Алюминий	ALU
	CU

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1.Молоко сырое согласно ГОСТ 8218-89 по степени чистоты подразделяют на ... группы

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ

+3

2.Анализ рисков и критические контрольные точки - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В КАЧЕСТВЕ АББРЕВИАТУРЫ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ХАССП

3.Согласно ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов составляет свыше 60 %, это продукт

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОЕ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ

+мясной

4.Поступление токсичных элементов в организм регламентируется показателем «допустимая суточная»

ОТВЕТ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+доза

5.Аббревиатура ,обозначающая организм, генотип которого был искусственно изменён при помощи методов генной инженерии.

+гмо

