

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПФПп.04-16
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «5» 10 2022 г. № 3
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Гаптар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.01.02 Безопасность продуктов питания

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Питание в жизни современного человека	ПК-2	Контрольные вопросы, тестовые задания
2	Нормативные документы в области безопасности пищевых продуктов		Контрольные вопросы, тестовые задания
3	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками		Контрольные вопросы, тестовые задания
4	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами		Контрольные вопросы, контрольная работа, тестовые задания
5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами		Контрольные вопросы, тестовые задания
6	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов соединениями, применяемыми в животноводстве		Контрольные вопросы, тестовые задания
7	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве		Контрольные вопросы, тестовые задания
8	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды		Контрольные вопросы, тестовые задания
9	Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов		Контрольные вопросы, тестовые задания
10	Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности		Контрольные вопросы
11	Пищевые добавки		Контрольные вопросы, тестовые задания, контрольная работа
12	Биологически-активные добавки к пище		Контрольные вопросы, тестовые задания
13	Генетически модифицированные источники пищи		Контрольные вопросы
14	Этапы внедрения системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1	Тестовые задания
15	ХАССП		Тестовые задания
16	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ПК-2	Контрольные вопросы
	Контрольная работа	ПК-1, ПК-2	
	Зачет		

Тема: Питание в жизни современного человека

Тестовые задания:

1. Продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров, - это ...

1. имитаторы
2. консерванты
3. стабилизаторы;
4. пищевые добавки.

Ответ: 1

2. Непищевые заменители - это:

1. мел;
2. зола;
3. гипс;
4. все ответы верны.

Ответ: 4

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение «пищевым продуктам».
2. Назовите основные направления современной науки о питании?
3. Что такое «здоровое питание»?
4. Охарактеризуйте различные системы питания: вегетарианство, лечебное голодание, концепцию раздельного питания и т.д.

Тема: Нормативные документы в области безопасности пищевых продуктов

Тестовые задания:

1. По СанПиН 2.3.2.1078-01 в пищевых продуктах контролируются содержание следующих токсических элементов:

1. ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, олово, хром
2. калий, натрий, олово, йод, цинк, железо
3. кальций, медь, олово, цинк, железо
4. селен, йод, ртуть, медь, олово, цинк

Ответ: 1

2. Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе в Департаменте госсанэпиднадзора РФ:

1. новые виды материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
2. вода питьевая
3. пиво
4. жевательная резинка

Ответ: 1

3. Веществами, содержание которых контролируется в международной торговле продуктами питания, являются:

1. свинец, олово, цинк, железо
2. ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, олово, цинк, железо
3. ртуть, кадмий, цинк, железо
4. ртуть, кадмий, мышьяк

Ответ: 2

4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции включает...

1. экспертизу документации
2. лабораторные и инструментальные исследования
3. испытания
4. все ответы верны

Ответ: 1,2

5. Важнейшим условием обеспечения безопасности продуктов питания является соблюдение:

1. ПДК пищевых добавок
2. ДСД пищевых добавок
3. ДСП пищевых добавок
4. ПДУ пищевых добавок

Ответ: 3

6. Основным Федеральным законом в области обеспечения безопасности продовольственных товаров является ...

1. «О защите прав потребителя»
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. «Об охране окружающей природной среды»

Ответ: 3

«Доктрина продовольственной безопасности»

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основные направления государственной политики для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
2. Национальными интересами государства в сфере продовольственной безопасности на долгосрочный период являются:.....
3. Дата вступления Указа президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ
4. Стратегической целью обеспечения продовольственной безопасности является...*(дописать)*.
5. Какими нормативными документами обеспечивается система продовольственной безопасности?
6. Деятельность органов исполнительной власти субъектов РФ в области обеспечения продовольственной безопасности.
7. Из п.2 раздела 1. Общие положения выписать следующие определения: «продовольственная безопасность РФ», «продовольственная независимость РФ», «рациональные нормы потребления пищевой продукции», «экономическая доступность продовольствия», «физическая доступность продовольствия», «показатель продовольственной безопасности», «индикатор продовольственной безопасности».
8. Перечислите основные риски и угрозы, которые могут снизить продовольственную безопасность. Чем обусловлены «климатические и агроэкологические угрозы»?
9. Из задач обеспечения продовольственной безопасности выпишите только те, что относятся к научной и образовательной деятельности.

Федеральный закон Российской Федерации от 23.12.1999 №29-ФЗ

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Контрольные вопросы:

1. Действие лиц (индивидуальных предпринимателей и юридических лиц), осуществляющих хранение, перевозку пищевых продуктов, материалов и изделий при допущении нарушений, приведших к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению опасных свойств. Укажите № статьи, пункт.
2. Реализация продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках. Условия. Укажите № статьи, пункт.
3. К полномочиям какого органа исполнительной власти относится:
 - разработка, утверждение и реализация региональных программ обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
 - принятия в соответствии с федеральными законами законом и иных нормативно-правовых актов субъектов РФ.Укажите номер статьи, пункта.
4. Кем разрабатывается программа производственного контроля? Что в данном документе должно быть обязательно указано? Укажите № статьи, пункт.
5. Перечислите требования к качеству и безопасности новых продуктов, материалов при постановке на производство.
6. Обязательные требования к организации питания детей (перечислите).
7. Кто оплачивает расходы на экспертизу, хранение и перевозку, утилизацию или уничтожение некачественных или опасных пищевых продуктов? Укажите № статьи, пункт.
8. При производстве каких продуктов не допускается использовать продовольственное сырье, изготовленное с применением кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в т.ч. гормональных препаратов), лекарственных средств, пестицидов и т.д. Укажите № статьи, пункт.

Тема: Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками

1. Малоопасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ...

1. менее 0,1 мг/м³
2. 0,1-1 мг/м³

Ответ: 4

3. 1,1-10 мг/м³
4. более 10 мг/м³

2. В семенах белой фасоли содержится алкалоид:

1. серотонин
2. соланин

Ответ: 4

3. лимарин
4. амигдалин

3. Ингибиторы пищеварительных ферментов содержатся:

1. в яичном белке
2. семенах сои

Ответ: 4

3. картофеле
4. все ответы верны

4. Превышение токсического эффекта суммирования эффектов загрязнителей:

1. суммация
2. синергизм

Ответ: 2

3. антагонизм
4. сверхсуммирование

5. Высокотоксичные вещества - это вещества, имеющие ПДК:

1. менее 0,1 мг/м³
2. 0,1-1 мг/м³

Ответ: 2

3. 1,1-10 мг/м³
4. более 10 мг/м³

6. Чрезвычайно опасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ...

1. менее 0,1 мг/м³
2. 0,1-1 мг/м³

Ответ: 1

3. 1,1-10 мг/м³
4. более 10 мг/м³

7. Чужеродные химические вещества, оказывающие вредное влияние на организм человека, - это:

1. ксенобиотики
2. контаминанты

Ответ: 1

3. контрагенты
4. каротины

8. Вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды, называются:

1. ксенобиотики
2. контаминанты

Ответ: 2

3. контрагенты
4. каротины

Тема: Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами

Тестовые задания

1. Реакции связывания активных групп ксенобиотиков - это:

1. метаболизм
2. конъюгация

Ответ: 2

3. окисление
4. восстановление

2. Стафилококковое пищевое отравление возникает при употреблении пищи, содержащей токсин, продуцируемый бактерией:

1. Staphylococcus aureus
2. Clostridium botulinum

Ответ: 1

3. Salmonella schigella
4. Escherichia coli

3. Оптимальная температура для роста бактерий рода сальмонелла...

1. 12-25°C
2. 22-37°C

3. 20-30°C
4. 35-37°C

Ответ: 4

4. Токсин, продуцируемый микроорганизмом, попадающим и развивающимся в продуктах питания, приводит ...

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1. к пищевой токсикоинфекции | 3. микотоксикозу |
| 2. пищевой интоксикации | 4. все ответы верны |

Ответ: 2

5. Бактерицидным действием по отношению к стафилококкам обладает:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. уксусная кислота | 3. молочная кислота |
| 2. лимонная кислота | 4. все ответы верны |

Ответ: 4

6. Заболевание, связанная с присутствием в продукте живых патогенных микроорганизмов, - это:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1. пищевая токсикоинфекция | 3. микотоксикоз |
| 2. пищевая интоксикация | 4. все ответы верны |

Ответ: 1

7. Оптимальной температурой для размножения стафилококков является:

- | | |
|------------|------------|
| 1. 12-25°C | 3. 20-30°C |
| 2. 22-37°C | 4. 32-47°C |

Ответ: 2

8. «Пьяный хлеб» - заболевание, связанное с отравлением:

- | | |
|------------------|----------------|
| 1. микотоксинами | 3. гербицидами |
| 2. пестицидами | 4. нитратами |

Ответ: 1

Контрольные вопросы:

1. Чем отличается пищевое отравление от пищевой инфекции?
2. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?
3. Что является причиной вспышек пищевых стафилококковых отравлений?
4. Какие источники пищи могут являться причиной ботулизма и сальмонеллеза?
5. Какие факторы влияют на жизнедеятельность условно-патогенных и патогенных микроорганизмов?
6. Какие последствия для человеческого организма вызывает потребление пищевых продуктов, содержащих микотоксины?
7. Какие факторы обуславливают развитие афлатоксинов в пищевой продукции?
8. От каких микотоксинов возникают такие заболевания человека, как «пьяный хлеб» и токсическая алейкия?
9. Какие микотоксины чаще всего содержатся в плодах?

Тема: Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами

Тестовые задания:

1. Правильная цепь передачи свинца:

- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. вода - растения - животные | 3. соединения в составе выбросов - воздух - водные животные - человек |
| 2. воздух - растения - животные - человек | 4. соединения в составе выбросов - растения - животные |

Ответ: 4

2. Мышьяк в организме взаимодействует:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. с SH-группами белков | 3. NO-группами белков |
|-------------------------|-----------------------|

2. СО-группами белков

Ответ: 1

4. СО- и NO-группами белков

3. Полупериод биологического распада в организме человека свинца составляет:

1. 1 год

3. 5 лет

2. 3 года

4. 25 лет

Ответ: 3

Контрольные вопросы:

1. Каковы основные источники загрязнения воздуха, воды и почвы?
2. Какие вещества относят к загрязнителям из внешней среды?
3. Как используют принцип суммирования при оценке комплексного влияния различных загрязнителей?
4. В чем состоит токсическая опасность ртути для человеческого организма?
5. Какие пищевые продукты являются источником поступления кадмия и свинца в организм человека?
6. В чем особенность токсического действия мышьяка на человеческий организм?
7. Какие основные источники загрязнения пищевых продуктов оловом?
7. Какие и каким образом технологические факторы влияют на переход олова из посуды и тары в продукты питания?
8. В чем заключается опасность алюминия для организма человека?
9. Почему и для чего до сих пор активно используют алюминий?
10. Почему категорически запрещается применение цинковой посуды?
11. К чему приводит недостаток железа в организме человека?

Тема: Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов соединениями, применяемыми в животноводстве

Тестовые задания:

1. Загрязнение продуктов питания антибиотиками, сульфаниламидами является причиной

1. аллергических заболеваний

3. злокачественных новообразований

2. дисбактериозов

4. все ответы верны

Ответ: 2

2. Вещества, используемые для улучшения усвояемости кормов, ускорения процессов роста и развития в животноводстве, - это:

1. антибиотики

3. инсектициды

2. гормоны

4. амины

Ответ: 1

3. Чтобы мясо не содержало остатков транквилизаторов, необходимо их отменить до забоя за ...

1. 1 день

3. 6 дней

2. 3 дня

4. 12 дней

Ответ: 3

4. Антиоксиданты добавляют в корм животным:

1. для стимуляции роста

3. профилактики стрессовых состояний

2. защиты окисляемых компонентов

4. для ускорения полового созревания

Ответ: 2

5. Успокаивающие средства, применяемые при транспортировке или перед забоем, - это

1. антиоксиданты

3. транквилизаторы

2. антибиотики

4. гормоны

Ответ: 3

6. Согласно СанПинН 2.3.2.1078-01 в продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества:

1. гормонов
2. фузариотоксинов

Ответ: 1

3. патулина
4. зеараленона

7. На данные препараты, используемые в животноводстве, отсутствуют ПДК:

1. пенициллины
2. нитрофураны

Ответ: 2

3. гормоны
4. транквилизаторы

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается токсическая опасность антибиотиков для человеческого организма?
2. В чем заключается токсическая опасность гормональных препаратов для человеческого организма?
3. Какие пищевые продукты являются источником поступления антибиотиков и гормональных препаратов?
4. Какие технологические приемы можно использовать для снижения в сырье и готовой продукции содержания антибиотиков?
5. Какие технологические приемы можно использовать для снижения в сырье и готовой продукции содержания гормональных препаратов?
6. Какие технологические приемы можно использовать для снижения в сырье и готовой продукции содержания транквилизаторов?

Тема: Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве

Тестовые задания:

1. Нитраты являются естественным компонентом продуктов питания ...

1. растительного происхождения
2. молочных
3. мясных
4. рыбных

Ответ: 1

2. Фосфорорганическим пестицидом является:

1. ДДТ
2. хлорофос
3. меркуран
4. медный купорос

Ответ: 2

3. В качестве показателя токсичности пестицидов используется:

1. ЛД50
2. ПДК
3. ДСД
4. ДСП

Ответ: 3

4. Соединения различной химической природы, оказывающие влияние на процессы роста и развития растений, называются ...

1. пестициды
2. регуляторы роста
3. рогентициды
4. дефолианты

Ответ: 2

5. Синтетическим регулятором роста растений, обнаруживаемых в растительном сырье, являются:

1. ауксины
2. гибберелины
3. производные сульфанилмочевины
4. стероиды

Ответ: 1

6. Накопление удобрений в продовольственном сырье и продуктах питания связано с нарушением:

1. агротехнических норм
2. гигиенических норм
3. санитарно-гигиенических норм
4. все ответы верны

Ответ: 1

7. Ртутьорганическим пестицидом является:

1. ДДТ
2. хлорофос

3. меркуран
4. медный купорос

Ответ: 3

8. Синтетическими регуляторами роста растений, обнаруживаемых в растительном сырье, являются (выбрать два ответа):

1. производные пирардола
2. эндогенный этилен

3. производные сульфанилмочевины
4. цитокинины

Ответ: 1,4

9. Синтетические регуляторы роста в отличие от природных аналогов являются более ...

1. стойкими
2. токсичными

3. опасными
4. все ответы верны

Ответ: 2

10. Хлорорганический пестицид:

1. ДДТ
2. хлорофос

3. меркуран
4. медный купорос

Ответ: 1

11. Соланин входит в состав:

1. яблок
2. огурцов

3. картофеля
4. капусты

Ответ: 3

12. В зерне и продуктах его переработки контролируется содержание ...

1. ртутьорганических пестицидов
2. дихлофоса

3. медного купороса
4. бордовской жидкости

Ответ: 1

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается потенциальная токсичность нитратов для человеческого организма?
2. В чем заключается механизм токсичного действия нитритов на организм человека?
3. От каких факторов зависит токсичность нитритов?
4. Все ли растительное сырье имеет одинаковую способность накапливать нитраты во время роста?
5. Перечислите причины, способствующие накоплению нитратов в растениях?
6. Какие способы кулинарной обработки сырья можно применять для снижения количества нитратов в готовой продукции?
7. Какие условия хранения сырья и готовой продукции необходимо выполнять для снижения содержания нитратов?
8. Что необходимо вводить в рацион для снижения нитратов в организме человека?
9. Что представляют собой нитрозосоединения?
10. Каким образом нитрозосоединения образуются в продуктах и организме человека?
11. Перечислите профилактические мероприятия по снижению уровня нитрозосоединений в организме человека?
12. С какими токсиколого-гигиеническими проблемами сталкивается человек при использовании пестицидов?
13. Какие проблемы возникают при применении химических средств защиты растений?
14. Какие технологические способы можно порекомендовать для снижения остаточных количеств пестицидов?
15. Каким образом различные виды кулинарной обработки могут повлиять на количественное содержание пестицидов в готовой продукции?
16. Каким образом можно использовать молоко, содержащее пестициды?

Тема 8: Диоксины и полициклические ароматические углеводороды

Тестовые задания:

1. Синергистами по отношению к диоксинам могут быть ...

1. свинец
2. радиация
3. ртуть
4. все ответы верны

Ответ: 4

2. Диоксины обладают ...

1. мутагенным действием
2. канцерогенным действием
3. тератогенным действием
4. все ответы верны

Ответ: 4

3. Полициклические ароматические углеводороды являются сильными ...

1. канцерогенами
2. мутагенами
3. аллергенами
4. тератогенами

Ответ: 1

4. Бенз(а)пирен хорошо экстрагируется:

1. водой
2. растворителями
3. углеводами
4. жирами

Ответ: 4

5. Компоненты продуктов питания, которые экстрагируют ПАУ из полимерной упаковки, называются:

1. экстракторы
2. адсорбенты
3. элюенты
4. абсорбенты

Ответ: 3

6. Методами снижения содержания ПАУ в пищевых продуктах являются:

1. совершенствование способов технологической обработки
2. рафинирование растительных масел
3. применение стандартизированных по содержанию ПАУ копильных жидкостей
4. все ответы верны

Ответ: 4

7. В копченостях, жаренных мясных продуктах обнаруживается ПАУ:

1. зеараленон
2. левомицетин
3. бенз(а)пирен
4. тетрадоксин

Ответ: 3

8. В организм человека диоксины попадают в основном ...

1. через воду
2. с пищей
3. в составе табачного дыма
4. через воздух

Ответ: 2

Контрольные вопросы:

1. Какие последствия для организма человека вызывают полициклические ароматические углеводороды?
2. Какие пищевые продукты являются источниками ПАУ?
3. Каким образом режимы и способы тепловой обработки влияют на образование гетероциклических ароматических аминов?
4. Какие профилактические мероприятия можно предложить по снижению загрязнения ПАУ пищевых продуктов?
5. Почему в консервах «Шпроты в масле» содержание ПАУ превышает концентрацию этих соединений в консервах «Салака копченая в масле» и «Сельдь копченая в масле»?
6. Как и какие упаковочные материалы влияют на загрязнение пищевых продуктов ПАУ?
7. Какая группа соединений относится к диоксинам?
8. Какова токсическая опасность диоксинов и диоксиноподобных соединений для человека?

9 В связи, с чем тетрахлордибензопарадиоксин (ТХДД) считается самым опасным синтетически созданным соединением?

10. Какие пищевые продукты являются источником поступления диоксинов в организм человека?

11. Каким действием на организм человека обладают диоксины?

12. Какие профилактические мероприятия можно порекомендовать в отношении загрязнения окружающей среды диоксинами?

Тема: Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов

Тестовые задания:

1. Радиоактивный изотоп, который накапливается преимущественно в щитовидной железе,

- это:

1. цезий-137

3. йод-131

2. стронций-90

4. калий-40

Ответ: 3

2. Ускорение выведения радиоактивных веществ связано (выбрать два правильных ответа):

1. с употреблением молочных продуктов

3. соблюдением технологии приготовления

2. высокобелковой диетой

4. употреблением пищевых волокон

Ответ: 1,4

3. Органы, в которых хорошо накапливается стронций:

1. кости

3. щитовидная железа

2. почки

4. кожа

Ответ: 1

4. Обработка пищевого сырья снижает число радионуклидов:

1. на 0-10 %

3. 0-50 %

2. 20-60 %

4. 100 %.

Ответ: 2

5. Радиоактивный изотоп, содержание которого в организме человека постоянно, и не зависит от его поступления, - это:

1. цезий-137

3. йод-131

2. стронций-90

4. калий-40

Ответ: 4

6. Продукты, защищающие от радионуклидов:

1. гречневая каша

3. чернослив

2. хлеб из муки грубого помола

4. все ответы верны

Ответ: 2

7. Период выведения соединений ртути из организма человека составляет:

1. 10 дней

3. 50 дней

2. 20 дней

4. 70 дней

Ответ: 4

8. Согласно Codex Alimentarius в пищевых продуктах контролируются содержание следующих токсических элементов:

1. ртути, кадмия, свинца, мышьяка, меди, олова, цинка, железа

3. кальция, кадмия, свинца, золота, меди, олова, цинка, алюминия

2. калия, натрия, ртути, мышьяка, олова, йода, цинка, железа

4. селена, йода, ртути, меди, олова, цинка, железа, урана

Ответ: 1

9. Радиоактивный изотоп, который накапливается преимущественно в мягких тканях:

1. цезий-137
2. стронций-90

3. йод-131
4. калий-40

Ответ: 1

Контрольные вопросы:

1. Какие изменения в организме вызывает внутреннее радиоактивное облучение человека?
2. Какие вещества называются радиоактивными?
3. Что такое естественная радиоактивность?
4. Из чего складывается радиационный фон земли?
5. В результате чего происходит загрязнение растительного сырья радионуклидами?
6. Какую опасность представляет поверхностное и структурное загрязнение пищевых продуктов радионуклидами?
7. От каких факторов зависит накопление радионуклидов в тканях рыб?
8. Для какой цели, и какие продукты питания подвергают целенаправленному облучению?
9. Каким образом радиоактивные элементы распределяются в органах и тканях человеческого организма?
10. В чем особенность механизма воздействия ионизирующего излучения на человека?
11. Каким образом способы кулинарной обработки сырья влияют на содержание радионуклидов?
12. Какие продукты питания и химические вещества обладают профилактическим радиозащитным действием?
13. Какими продуктами необходимо обогащать рацион для выведения из организма радионуклидов?
14. В чем особенность радиозащитного действия витаминов В, Р и С?

Тема: Генетически модифицированные источники пищи

Тестовые задания:

1. Основными нормативными документами по контролю в продуктах компонентов ГМИ, являются:

1. ГОСТ Р 52173-2003
2. ГОСТ Р 52174-2003
3. МУК 4.2.1913-04
4. все ответы верны

Ответ: 4

2. Продукты переработки растений, животных и микроорганизмов, полученных с помощью генно-инженерной биотехнологии, называются:

1. синтетическими
2. генетически измененными
3. трансгенными
4. все ответы верны

Ответ: 3

3. При отсутствии ДНК или протеина в ГМИ эксперты предлагают:

1. не подвергать оценке на безопасность
2. подвергать оценке на безопасность
3. подвергать частичной оценке на безопасность
4. нет правильного ответа

Ответ: 1

4. Растения, животные и микроорганизмы, полученные с помощью генно-инженерной биотехнологии, называются:

1. синтетическими
2. генетически измененными
3. трансгенными
4. все ответы верны

Ответ: 2

5. Согласно СанПиН 2.3.2.1078-01 для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна следующая информация:

1. информация о государственной регистрации
2. «генетически модифицированная продукция»
3. «продукция, полученная из генетически модифицированных источников»
4. информация о безопасности
5. все ответы верны

Ответ: 4

6. Пищевые продукты, полученные из ГМИ, подлежащие этикетированию:

1. соевые бобы
2. соевое масло
3. соевый лецитин
4. фруктоза

Ответ: 1

Контрольные вопросы:

1. Что означают термины «трансгенные растения», «трансгенные продукты»?
2. Какие потенциальные опасности рассматриваются при использовании генно-модифицированных растений продуктов?
3. По каким направлениям осуществляют экспертизу пищевой продукции из генно-модифицированных источников?
4. Какова система безопасного получения, использования и регистрации генно-модифицированных продуктов в России?
5. Какие методы применяют для идентификации продуктов питания из генно-модифицированных источников?

Тема: Пищевые добавки

Тестовые задания

1. Дайте определение пищевым добавкам (ПД):

- 1 пищевые безвредные вещества, добавляемые в продукты питания;
- 2 природные или искусственные вещества, специально вводимые в продукты для придания им заданных свойств;
- 3 вещества естественного происхождения для введения в продукты с целью необходимого изменения их свойств.

Ответ: 2

2. Перечислите основные функции пищевых добавок:

- 1 красители, загустители, ароматизаторы, консерванты, антиокислители;
- 2 улучшение внешнего вида, регулирование консистенции, вкуса и запаха, сохранение качества продукта;
- 3 подкрашивание, формирование текстуры, придание аромата, повышение срока хранения продуктов.

Ответ: 3

3. Какими атрибутами должна обладать ПД, которой присвоен индекс «Е»?

- 1 безопасностью в технологическом применении и чистотой химсостава;
- 2 безопасностью в нужных для технологии пределах и химической чистотой;
- 3 безопасностью и чистотой при длительном применении, технологической необходимостью использования.

Ответ: 3

4. В каких случаях не разрешено введение ПД в продукты питания?

1. когда дозировка ПД соответствует предельным нормам безопасности;
2. если ПД применяют для сокрытия пороков в продукте;
3. когда введение ПД снизит энергетическую ценность продукта.

Ответ: 2

5. Какие виды красителей используются в пищевой технологии?

1. Природные, органические, минеральные;
2. Натуральные, синтетические;
3. Растительные, искусственные, неорганические;

Ответ: 2

6. Назовите основные ПД с отбеливающим действием:

1. диоксид серы, сернистая кислота и ее соли;
2. соединения серы, хлора и азота, бромат кальция;

3. сернистые соединения, пероксиды, бромид калия.

Ответ: 1

7. К добавкам, изменяющим структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов относятся:

- 1 загустители;
- 3 эмульгаторы;

- 2 ароматизаторы;
- 4 регуляторы кислотности.

Ответ: 1,3

8. В чем состоит принцип действия антиокислителей?

- 1. связывание ионов металлов переменной валентности.
- 2. увеличение продолжительности индукционного периода.
- 3. нейтрализация свободных и пероксидных радикалов.

Ответ: 3

9. Пищевые добавки обычно указываются в разделе «Сырье и материалы» в:

- 1. ГОСТах
- 2. технических условиях

- 3. маркировках
- 4. СанПиНах

Ответ: 1,2

10. Перечень разрешенных пищевых добавок приведен:

- 1. в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 2. соответствующих ГОСТах

3. СанПиН 2.3.2.1078-01

4. все ответы верны

Ответ: 3

11. Присвоение веществу статуса пищевой добавки подразумевает, что это вещество:

- 1. природного происхождения
- 2. является малоопасным

- 3. с установленным критерием чистоты
- 4. не превышает общепринятых норм

Ответ: 3

12. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию, - это:

- 1. красители
- 2. ароматизаторы

- 3. стабилизаторы
- 4. консерванты

Ответ: 3

13. Вещества, специально вносимые в пищевые продукты для достижения определенных технологических эффектов, - это:

- 1. ксенобиотики
- 2. контаминанты

- 3. контрагенты
- 4. пищевые добавки

Ответ: 4

Контрольные вопросы

1. Что такое пищевые добавки? На какие основные группы делятся пищевые добавки?
2. Что подразумевается под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания?
3. Как классифицируют пищевые красители? Какова цель их применения?
4. Что такое подслащивающие вещества (подсластители), как их классифицируют?
5. Что такое пищевые ароматизаторы и как их классифицируют? Какие вещества относятся к усилителям и модификаторам вкуса?
6. Какие пищевые добавки изменяют структуру и реологические свойства пищевых продуктов? Какова их роль в создании продуктов питания?
7. Какова роль консервантов в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов?
8. Какие вещества относятся к группе консервантов?

Тема: Биологически-активные добавки к пище

Тестовые задания

1. Чем отличаются БАДы пробиотики от пребиотиков?

- 1 пробиотики – бады микробного происхождения, а пребиотики – бады смешанного состава.
2 пробиотики – представители нормальной микрофлоры кишечника; пребиотики – генераторы пробиотиков.
3 пробиотики - чистые культуры микроорганизмов кишечника, пребиотики – стимуляторы пробиотиков.

Ответ: 3

2. Авитаминоз - это ...

1. болезненное состояние, возникающее при нарушении соответствия между расходом витаминов и поступлением их в организм; то же, что витаминная недостаточность.
2. патологическое состояние организма, которое обусловлено острой нехваткой витаминов.

Ответ: 2

Контрольные вопросы

1. Какие добавки относятся к биологически активным?
2. Как классифицируют биологически активные добавки к пище?
3. Что подразумевается под гигиенической экспертизой БАД к пище?
4. Какие биологически активные добавки к пище относятся к нутрицевтикам?
5. Какие вещества относятся к витаминам? На какие основные группы они подразделяются?
6. Каковы основные виды и причины недостаточности витаминов?
7. Как подразделяются минеральные пищевые вещества?
8. Каковы основные физиологические функции кальция, фосфора и магния?
9. Какие жирные кислоты входят в группу незаменимых? Каковы их основные физиологические функции?
10. Какие вещества относятся к парафармацевтикам? Каковы принятые уровни их потребления?
11. Что такое пробиотики?

Тема: Этапы внедрения системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности

Тестовые задания

1. Принцип, ориентированный на потребителя компании?

1. необходимость производства современной эффективной продукции;
2. понимание и выполнение требований потребителей;
3. установка тесных связей со своими постоянными клиентами.

Ответ: 2

2. Основная роль руководства в разработке и внедрении СМК:

- 1) усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства;
- 2) профессиональный уровень организации;
- 3) обеспечение эффективного стратегического развития компании.

Ответ: 1

3. Системный подход к менеджменту – это...

1. организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов;
2. качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании;
3. эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления.

Ответ: 3

4. Политика в области качества - это ...

1. общие намерения и направления деятельности в области выявления, оценки и предотвращения негативных последствий рисков, связанных с профессиональной деятельностью;
2. общие цели и обязательства по улучшению результативности в области промышленной безопасности и охраны труда, официально сформулированные высшим руководством;
3. намерения и направление организации, официально сформулированные ее высшим руководством.

Ответ: 3

5. Качество – это...

1. степень соответствия присущих характеристик цене;
2. полученные характеристики продукции;
3. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям.

Ответ: 3

6. Система менеджмента качества - это

1. часть системы менеджмента применительно к качеству;
2. система менеджмента для руководства и управления применительно к качеству закупок сырья, материалов и оборудования;
3. система менеджмента для руководства и управления применительно к качеству комплектования кадров.

Ответ: 1.

7. Несоответствие – это...

1. брак
2. невыполнение требования
3. невыполнение запланированного показателя

Ответ: 2

8. Верификация

1. подтверждение, посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. действия, предпринятые для устранения обнаруженного несоответствия;
3. подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены.

Ответ: 1

9. Создание продукции – это...

1. процесс производства продукции;
2. процессы, в которых участвуют все работники организации и начинается этот процесс с изучения того, что хочет потребитель;
3. процесс разработки технологии производства новой продукции.

Ответ: 2

10. Корректирующее действие – это...

1. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации;
2. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
3. действие, предпринятое для устранения причины несоответствия и предупреждения его повторного возникновения.

Ответ: 3

11. На соответствие требованиям какого стандарта, организации выдается сертификат соответствия СМК:

1. ИСО 9001:2008 и ИСО 9004:2000
2. ИСО 9001:2015
3. ИСО 9000:2005

Ответ: 2

12. Внутренние аудиты системы менеджмента качества проводятся:

1. сотрудниками организации, прошедшими специальное обучение
2. вышестоящим руководителем проверяемого структурного подразделения

Ответ: 1

13. Цель документирования системы менеджмента качества:

1. возможность проведения аудита;
2. разработка документов;

3. одинаково правильное понимание и выполнение всеми своей работы.

Ответ: 3

Тема: ХАССП

Контрольные вопросы:

1. Понятие о менеджменте пищевой безопасности.
2. Системы менеджмента безопасности.
3. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
4. История создания концепции ХАССП.
5. Взаимосвязь качества и безопасности продуктов питания.
6. Перспективы разработки и внедрения систем управления безопасностью в России.
7. Методики контроля качества на предприятиях.
8. Что такое план ХАССП?
9. Что представляет собой программа реализации ХАССП?
10. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности продукции/услуг?
11. Что такое системный метод в управлении безопасностью продукции/услуг?
12. Основные этапы внедрения концепции ХАССП.

Тестовые задания

1. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями:

1. качество
2. риск-менеджмент
3. идеальные условия производства продукции
4. безопасность

Ответ: 4

2. Федеральный закон, регулирующий отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации и т.д.:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 ФЗ-184
2. Федеральный закон от 26.06.2008 ФЗ-102
3. Федеральный закон от 05.04.2013 ФЗ-44
4. Федеральный закон от 13.07.2020 ФЗ-194

Ответ: 1

3. Метод построения системы управления организацией через применение формализованных, взаимосвязанных и действующих совокупностей видов деятельности, преобразующих входы (стартовые условия) в выходы (промежуточные/конечные результаты).

1. системный метод
2. риск-менеджмент
3. процессный подход
4. концепция

Ответ: 3

4. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции:

1. надлежащая производственная практика
2. ХАССП
3. система национальной стандартизации
4. концепция развития индустрии питания

Ответ: 2

5. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

1. 12.
2. 4
3. 10.
4. 7.

Ответ: 4

6. Концепция ХАССП была основана в:

1. Великобритании
2. России
3. США
4. Германии

Ответ: 3

7. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:

1. обязательной сертификации
2. добровольной сертификации
3. декларирования соответствия
4. нет правильного ответа

Тема: Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Идентификация продовольственных товаров

1. Дайте определение термина «идентификация продукции». В каких нормативных документах дано определение этого термина?
2. Дайте определение термина «соответствие» и укажите виды оценочной деятельности по подтверждению соответствия.
3. Выявите общность и различия между разными видами оценочной деятельности и укажите место в них процедуры идентификации.
4. Рассмотрите цели, задачи и структуру идентификации продукции.
5. Дайте классификацию идентификации товаров на виды и подвиды.
6. Разберите подвиды:
 - а) ассортиментной идентификации;
 - б) квалиметрической идентификации;
 - в) информационной идентификации.
7. Назовите группы показателей, пригодных для целей идентификации, и дайте обоснование возможности их применения

Фальсификация продовольственных товаров

1. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».
2. Укажите виды фальсификации, дайте им краткую характеристику.
3. Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.
4. Что такое «контрафакция» и «контрафактные товары, этикетки, упаковки»? К какому виду фальсификации относятся контрафактные товары?

Фальсификация рыбы и рыбных товаров

1. Рассмотрите общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности рыбных товаров. Какие из них являются наиболее достоверными?
2. Укажите специфичные признаки ассортиментной идентификации рыбных товаров. Каким подгруппам и видам рыбных товаров они свойственны?
3. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалиметрической идентификации рыбных товаров? Какие из них имеют наибольшую значимость для обеспечения безопасности рыбных товаров?
4. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации рыбных товаров.
5. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации рыбных товаров.
6. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация рыбных товаров?

Фальсификация мяса и мясных товаров

1. Объясните, почему мясные товары относят к наиболее фальсифицируемым.
2. Укажите общие идентифицирующие признаки для ассортиментной и квалиметрической фальсификации мясных товаров.
3. Назовите специфичные идентифицирующие признаки мясных товаров.
4. Перечислите подгруппы мясных товаров, для идентификации которых органолептические показатели являются достаточно достоверными.
5. Рассмотрите средства информационной идентификации мясных товаров.
6. Разберите способы и средства ассортиментной фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения.
7. Для идентификации каких подгрупп и видов мясных товаров применяется гистологический анализ?
8. Рассмотрите способы и средства квалиметрической фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Системы питания.
2. Продукты общего и специального назначения.
3. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ.
4. Пищевые интоксикации.
5. Пищевая токсинфекция.
6. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами: свинец, кадмий, ртуть.
7. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами: олово, цинк, железо, медь.
8. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов соединениями, применяемыми в животноводстве: антибактериальные вещества.
9. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов азотсодержащими кормовыми добавками.
10. Гормональные препараты и их влияние на организм человека.
11. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве: пестициды, регуляторы роста растений удобрения.
12. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов сточными водами и твердыми отходами.
13. Диоксины. Полициклические ароматические углеводороды.
14. Пути радиоактивного загрязнения пищевых продуктов. Меры профилактики.
15. Полимерные материалы и химические вещества, применяемые в пищевой промышленности и предприятиях общественного питания.
16. Вопросы экологии полимерной упаковки.
17. Пищевые добавки: термины и определения.
18. Пищевые добавки: вещества, улучшающие цвет ПП, вещества, улучшающие вкус и аромат ПП.
19. Пищевые добавки: вещества, регулирующие консистенцию продуктов, вещества, способствующие увеличению сроков годности.
20. Пищевые добавки: вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.
21. Экспертиза и гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
22. Биологически-активные добавки к пище: термины и определения.
23. Классификация БАД. Экспертиза качества и безопасности БАД.
24. Генетически модифицированные источники пищи
25. Основные системы менеджмента. Этапы создания СМК на основе стандартов ИСО 9000. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования». Общие требования к построению системы.
26. Требования к документации СМК. Политика в области качества. Руководство по качеству. Документированные процедуры. Управление документацией.
27. Планирование системы менеджмента качества пищевой продукции. Менеджмент ресурсов. Обеспечение ресурсами. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда.
28. Производственная гигиена и концепция ХАССП. Рекомендации относительно применения системы ХАССП и принципы системы ХАССП.
29. Порядок внедрения системы ХАССП на производстве
30. Идентификация товара. Виды и способы идентификации.
31. Подлинность и фальсификация товаров. Виды фальсификации.
Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров: молочные, мясо и мясные.
32. Методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.
33. Методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров.

Задания для контрольной работы

Для написания контрольной работы по дисциплине «Безопасность продуктов питания» необходимо выбрать из 3 разделов, представленных ниже («Токсикозы и пищевые отравления бактериального происхождения», «Зооантропонозы» и «Пищевые добавки») по 1 вопросу (вопросы необходимо согласовать с преподавателем).

Контрольная работа должна содержать следующие разделы:

- **Титульный лист;**
- **Содержание;**
- **1. Вопрос 1** (Описать возбудителя болезни, патогенез, симптомы заболевания, опасность для здоровья человека и меры борьбы);
- **2. Вопрос 2** (Описать возбудителя болезни, патогенез, симптомы заболевания, опасность для здоровья человека и меры борьбы);
- **3. Вопрос 3** (Описать пищевую добавку, обоснование ее применения, опасность (если выявлено) и т.д.)
- **Список литературы.**

1. Токсикозы и пищевые отравления бактериального происхождения (выбрать 1 из 20):

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1.1. Холера; | 1.10. Ротавирусная инфекция; |
| 1.2. Брюшной тиф; | 1.11. Зоонозный туберкулез; |
| 1.3. Дизентерия; | 1.12. Сальмонеллез; |
| 1.4. Сибирская язва; | 1.13. Ботулизм; |
| 1.5. Бруцеллез; | 1.14. Сап; |
| 1.6. Ящур; | 1.15. Туляриемия; |
| 1.7. Псевдотуберкулез; | 1.16. Лептоспироз; |
| 1.8. Паратифы; | 1.17. Рожь; |
| 1.9. Гепатит А; | 1.18. Столбняк |

2. Зооантропонозы (выбрать 1 из 12):

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 2.1. Описиорхоз; | 2.7. Эхинококкоз; |
| 2.2. Клонорхоз; | 2.8. Аскаридиоз свиней; |
| 2.3. Саркоцистоз; | 2.9. Аскаридиоз птиц; |
| 2.4. Фасциолез; | 2.10. Диктиокаулез; |
| 2.5. Цистицеркоз (бовисный); | 2.11. Парагонимоз; |
| 2.6. Цистицеркоз (целлюлозный) | 2.12. Трихинилез. |

3. Влияние пищевых добавок на человеческий организм: (выбрать 1 из 22 или самостоятельно).

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 3.1 E-102 Тартразин; | 3.12 E-249 Нитрит калия |
| 3.2 E-103 Алканин, алканет | 3.13 E-250 Нитрит натрия |
| 3.3 E-110 Желтый «Солнечный закат»; | 3.14 E-280 Пропионовая кислота |
| 3.4 E-120 Кармины | 3.15 E-320 Бутилгидроксинозол |
| 3.5 E-124 Пунцовый 4R | 3.16 E-510 Хлорид аммония |
| 3.6 E-154 Коричневый FK | 3.17 E-513 Серная кислота |
| 3.7 E-200 Сорбиновая кислота | 3.18 E-527 гидроксид аммония |
| 3.8 E-211 Бензоат натрия | 3.19 E-621 Глутамат натрия |
| 3.9 E-220 Диоксид серы | 3.20 E-626 Гуаниловая кислота |
| 3.10 E-221 Сульфит натрия | 3.21 E-924 Бромат калия |
| 3.11 E-222 Гидросульфит натрия | |

Критерии оценок

Шкала оценки тестов:

менее 50% – не зачтено;

более 50% – зачтено

Пример критерий оценивания результатов выполнения контрольных работ:

– оценка «отлично» выставляется при правильно выполненной задаче, аккуратно и чисто, в соответствии с требованиями, оформленном решении;

– оценка «хорошо» выставляется при правильно решенной задаче и при наличии в ходе выполнения незначительных помарок;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если после проверки в задаче будут исправлены все ошибки и она будет оформлена в соответствии с пунктом выше.

– во всех остальных случаях работа не засчитывается и выдается другой вариант.

Критерии оценки зачета:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Задания на оценку уровня сформированности компетенций

ПК-1

1. Качество – это...

1. степень соответствия присущих характеристик цене;
2. полученные характеристики продукции;
3. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям.

Ответ: 3

2. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

1. 12.
2. 4.
3. 10.
4. 7.

Ответ: 4

3. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями:

1. качество.
2. риск-менеджмент.
3. идеальные условия производства продукции.
4. безопасность

Ответ: 4

4. На соответствие требованиям какого стандарта, организации выдается сертификат соответствия СМК:

1. ИСО 9001:2008 и ИСО 9004:2000;
2. ИСО 9001:2015;
3. ИСО 9000:2005.

Ответ: 2

5. Верификация – это (определение).

Ответ: подтверждение, посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены

6. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции – это...

Ответ: ХАССП

7. Концепция ХАССП была основана в ... (страна)

Ответ: США

8. Действие, предпринятое для устранения причины несоответствия и предупреждения его повторного возникновения называется

Ответ: корректирующее действие

ПК-2

1. Малоопасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ...

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. менее 0,1 мг/м ³ | 3. 1,1-10 мг/м ³ |
| 2. 0,1-1 мг/м ³ | 4. более 10 мг/м ³ |

Ответ: 4

2. Ускорение выведения радиоактивных веществ связано (множественный выбор):

1. с употреблением молочных продуктов

2. высокобелковой диетой

3. соблюдением технологии приготовления

4. употреблением пищевых волокон

Ответ: 1,4

3. Мышьяк в организме взаимодействует:

1. с SH-группами белков

2. СО-группами белков

3. NO-группами белков

4. СО- и NO-группами белков

Ответ: 1

4. В каких случаях не разрешено введение ПД в продукты питания?

1. когда дозировка ПД соответствует предельным нормам безопасности;

2. если ПД применяют для сокрытия пороков в продукте;

3. когда введение ПД снизит энергетическую ценность продукта.

Ответ: 2

5. Основным Федеральным законом в области обеспечения безопасности продовольственных товаров является ...

Ответ: «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Расшифруйте аббревиатуру «ПДК».

Ответ: предельно-допустимая концентрация

7. Радиоактивный изотоп йод-131 накапливается преимущественно в ... (орган тела)

Ответ: щитовидной железе

8. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью – это ...

Ответ: фальсификация

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).