



## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенци и (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
2.	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
3.	Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
4.	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
5.	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
6.	Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты

**Темы рефератов по курсу**  
**Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности**  
**продуктов питания»**

1. Государственное регулирование в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.
2. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе ХАССП.
3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
4. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.
5. Требования к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий, участвующих в цепи поставок пищевой продукции.
6. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.
7. Система, структура и организация органов государственного надзора (контроля) за безопасностью пищевых продуктов.
8. Порядок организации и проведения мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения, цели проведения мониторинга.
9. Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Организация санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора за осуществлением производственного контроля.
10. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожения биологических отходов.
11. Требования закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к проведению экспертизы утилизации и уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, изъятых из оборота.
12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к безопасности объектов технического регулирования.
13. Порядок гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученная из генетически-модифицированных источников. Ответственность в области генно-инженерной деятельности. Международное сотрудничество в области генно-инженерной деятельности.
14. Технический регламент на мясо и мясную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к объектам технического регулирования.
15. Требования к животным, направляемым на убой, обработанным дезинфицирующими препаратами и лекарственными средствами.
16. Критерии и оценки безопасности пищевых продуктов.
17. Проблемы безопасности продуктов питания и их воздействие на организм человека.
18. Новые подходы к производству биологически безопасной мясной продукции в цикле «Корма-животные-сырье-готовый продукт».
19. Новые подходы к производству биологически безопасной молочной продукции в цикле «Корма-животные-готовый продукт».
20. Правовые основы безопасности и качества продуктов в Российской Федерации.

21 Основные положения закона РФ «О ветеринарии» от 14 мая 1993 года (части регулирования безопасности продуктов животного происхождения в ветеринарно-санитарном отношении)».

22 Правовое регулирование обеспечения безопасности продуктов питания, полученных с использованием методов генно-инженерной деятельности.

23 Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

24. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов категорий качества (сортов) мяса.

25. Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела.

26. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.

27. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов.

28. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии животных.

### **Критерии оценки:**

*Оценка зачтено* выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

*Оценка незачтено* выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.

### **Вопросы к зачету по курсу Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»**

1. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.

2. Федеральные законы, обеспечивающие правовую основу безопасности пищевой продукции.

3. Подзаконные акты, принятые Президентом, Правительством, руководством министерств и ведомств;

4. Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы, ветеринарные правила, ГОСТы и технические регламенты.

5. Структура нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции.

6. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

7. Технические регламенты, государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, гигиенические нормативы.

8. Понятия: качество, система качества, безопасность и опасность продукции.

9. Уровни осуществления контроля качества продовольственных товаров.

10. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

11. Производственный контроль качества и безопасности продовольственных товаров

12. Виды контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. Объекты производственного контроля, объем и периодичность. 14. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.

15. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
16. Порядок организации и проведения производственного контроля.
17. Требования к программе (плану) производственного контроля.
18. Примерная форма программы (плана) производственного контроля.
19. Задачи производственного контроля.
20. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
21. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
22. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
23. Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
24. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
25. Производственный контроль состояния производственной и окружающей среды.
26. Производственный контроль личной гигиены и обучение персонала.
27. Система менеджмента безопасности пищевой промышленности. (понятия, принципы, процессный подход).
28. Система менеджмента безопасности пищевой промышленности (риск-ориентированное мышление т.е. подход с учетом факторов риска базе принципов НАССР).
29. Опасные факторы. Виды и оценка опасных факторов. определение, анализ рисков.
30. Система мониторинга, управление системы мониторинга на предприятии.
31. Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.
32. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности.
33. Судебно-ветеринарная экспертиза. Организационно-правовые основы судебной экспертизы в ветеринарной медицине.
34. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
35. Приемка сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и контроль качества. Нормативная и техническая документация по приемке продовольственных товаров.

**Критерии оценки:** оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка «**зачтено**» выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;
- показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка «**не зачтено**» Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

## **Задания для оценки сформированности компетенций**

**Задание для оценки сформированности компетенции ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.**

### **Примеры заданий закрытого типа**

**1. Ветеринарный врач убойного цеха на свиноводческом комплексе подчиняется:**

- 1) Директору предприятия;
- 2) Заведующему ветеринарным участком;
- 3) Главному ветеринарному врачу свиноводческого комплекса;
- 4) Начальнику станции по борьбе с болезнями животных.

**2. К организационно правовым документам относятся:**

- 1) Устав (учредительный договор);
- 2) Служебное письмо;
- 3) Протокол;
- 4) Отзыв.

**3. К справочно-аналитическим документам относятся:**

- 1) Справка;
- 2) Приказ;
- 3) Положение;
- 4) Должностная инструкция.

**4. Специалисты подразделений ветеринарного надзора на мясокомбинатах относятся к:**

- 1) Ведомственной ветеринарной службе;
- 2) Государственной ветеринарной службе;
- 3) Производственной ветеринарной службе;
- 4) Находятся в подчинении руководства предприятия.

**5. Задачами в области ветеринарной медицины в РФ являются:**

- 1) Подготовка специалистов в области ветеринарии, производство препаратов ветеринарного назначения;
- 2) Реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных болезней, выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере агропромышленного комплекса в ветеринарии;
- 3) Осуществление госветнадзора;
- 4) Устранение заразных болезней в соседних странах.

**6. Какой вид ветеринарной службы организуется руководителем мясоперерабатывающего предприятия?**

- 1) государственная региональная ветеринарная служба;
- 2) производственная ветеринарная служба;
- 3) ведомственная ветеринарно-санитарная служба;
- 4) федеральная государственная ветеринарная служба.

### **Примеры заданий открытого типа.**

1. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции. Ответ

2. Федеральные законы, обеспечивающие правовую основу безопасности пищевой продукции

Ответ \_\_\_\_\_

3. Виды ветеринарных служб в Российской Федерации.

Ответ \_\_\_\_\_

4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Ответ \_\_\_\_\_

5. Требования к программе (плану) производственного контроля.

Ответ \_\_\_\_\_

6. Задачи производственного контроля.

Ответ \_\_\_\_\_

7. Цели производственного контроля.

Ответ \_\_\_\_\_

**Задание для оценки сформированности компетенции ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**

#### **Примеры заданий закрытого типа**

**1. В цехе предубойного содержания крупному рогатому скоту создают следующие условия:**

1. Голодный режим и отсутствие поения;
2. Голодный режим и однократное поение;
3. Полуголодный режим и свободное поение;
4. Голодный режим и свободное поение.

**2. Мясо это:**

1. Мышечная ткань убитого животного;
2. Мышечная и жировая ткань убитого животного;
3. Мышечная ткань и соединительная ткань убитого животного;
4. Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань.

**3. Что включает в себя органолептическое исследование мяса:**

1. Определение внешнего вида, цвета, запаха;
2. Определение состояния мышц на разрезе, его консистенции, запаха;
3. Определение состояния жира и сухожилий, качество бульона при пробе варкой;
4. Ни один вариант не подходит.

**4. На холодильниках ветеринарно-санитарный контроль за мясом и мясопродуктами осуществляется:**

1. Не осуществляется;
2. Не реже 1 раза в месяц;
3. Не реже 1 раза в год;
4. Ежедневно.

**5. При хранении плодов должны соблюдаться следующие режимы и условия:**

1. Температура, влажность, освещённость, газовый состав, контроль качества;
2. Температура, влажность, воздухообмен, освещённость, газовый состав, контроль качества;
3. Температура, влажность, воздухообмен;
4. Температура, влажность, воздухообмен, освещённость.

**Примеры заданий открытого типа.**

1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

*Ответ* \_\_\_\_\_

2. Производственный контроль качества и безопасности готовой продукции.

*Ответ* \_\_\_\_\_

3. Производственный контроль на этапе транспортировки и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

*Ответ* \_\_\_\_\_

4. Производственный контроль за санитарно-техническим, состоянием помещений и оборудования.

*Ответ* \_\_\_\_\_

5. Производственный контроль личной гигиены и обучение персонала.

*Ответ* \_\_\_\_\_

6. Производственный контроль состояния производственной и окружающей среды.

*Ответ* \_\_\_\_\_

**Задание для оценки сформированности компетенции ПК-7. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов**

**Примеры заданий закрытого типа**

**1. Какие вещества относятся к контаминантам?**

1. Экологически вредные вещества;
2. Вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
3. Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.

**2. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции:**

1. Нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта;
2. Нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов;
3. Несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд

**3. Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются:**

1. Критические контрольные точки;
2. Опасные с позиций травматизма этапы производства;
3. Начальный и конечный этапы производства.

**4. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них:**

1. Минеральных веществ;
2. Нитритов;
3. Жиров;
4. Влаг.

**5. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:**

1. Цвет, запах и консистенцию мышц;
2. Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию;
3. Состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза изменения в лимфатических узлах и внутренних органах;
4. Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез.

#### **Примеры заданий открытого типа.**

1. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции.

*Ответ*

2. Производственный контроль при обращении с отходами производства.

*Ответ* \_\_\_\_\_

3. Роль и цели системы прослеживаемости на предприятиях мясной отрасли.

*Ответ* \_\_\_\_\_

4. Мероприятия по изъятию (отзыву) потенциально продукции на предприятиях пищевой отрасли. *Ответ*

5. Хранение химических веществ, используемых на предприятиях пищевой промышленности.

*Ответ* \_\_\_\_\_

6. Показатели эффективности производственного контроля.

*Ответ* \_\_\_\_\_

**Задание для оценки сформированности компетенции ПК-8. Способен проводить судебно-ветеринарную экспертизу, в том числе арбитраж.**

#### **Примеры заданий закрытого типа**

**1. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:**

1. Сметана;
2. кефир;
3. простокваша.

**2. При росте количества жира плотность молока:**

1. Снижается;
2. Увеличивается;
3. Не меняется;
4. Увеличивается в втором раза.

a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени

b) натуральные, мясной фарш, пельмени

c) котлеты, пельмени, мясной фарш

d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

**3. При оценки консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось определенное количество меда, мед со шпателя стекает крупными не прерывистыми каплями. Установите консистенцию меда:**

1. Жидкий;
2. Вязкий;
3. Очень вязкий;
4. Плотный;

- a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- b) натуральные, мясной фарш, пельмени
- c) котлеты, пельмени, мясной фарш
- d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

**4. Определение кислотного и перекисного числа животного топленого жира устанавливают для выявления:**

1. Видовой принадлежности топленого животного жира;
2. Количества летучих жирных кислот в пробе;
3. Степени порчи жира;
4. Сорта жира;

**5. Для определения какого показателя используют дистиллированную воду, 1 % спиртовой раствор фенолфталеина и 0,1 % раствор едкой щелочи?**

1. Определения содержания жира в молоке;
2. Определения кислотности молока;
3. Определения качества пастеризации;
4. Определения бактериальной обсемененности молока.

**6. Патологический процесс.**

1. Стойкие изменения строения и функции органов, вызванные патологическим процессом;
2. Наука о развитии нарушений в строение больного организма;
3. Развитие болезненных изменений функций и строения частей организма в условиях патологической регуляции;
4. Размножение клеточных элементов.

**7. Хронические болезни.**

1. От нескольких часов до 1-2 дней;
2. От нескольких месяцев до нескольких лет;
3. Продолжительностью 3-6 недель;
4. Продолжительностью 6-9 недель.

**8. Кровотечение-это:**

1. Воспаление селезенки;
2. Снятие чувствительности;
3. Выход крови из кровеносных сосудов;
4. Переполнение артериальных сосудов кровью.

**9. Гематома:**

1. Воспаление слизистой оболочки желудка;
2. Скопление свернувшейся крови в тканях без нарушения целостности;
3. Размножение

клеточных элементов;  
преджелудков газами.

4. Переполнение

#### 10. Атрофия.

1. Воспаление матки;
2. Воспаление слизистой матки;
3. Прижизненное уменьшение в объёме органов, тканей;
4. Воспаление мозга.

#### 11. Дистрофия.

1. Начальная стадия некроза;
2. Качественные изменения тканей, при нарушениях в них обмена веществ;
3. Прижизненное свертывание крови в просвете сосудов;
4. Воспаление слизистой оболочки желудка.

12. Отек-это
1. Избыточное скопление жидкости в тканях.
  2. Скопление транссудата в какой-либо замкнутой полости.
  3. Начальная стадия некроза.
  4. Опухоль из кровеносных сосудов.

#### Примеры заданий открытого типа.

1. Источники поступления болезнетворных микроорганизмов в пищевые продукты. *Ответ*

2. Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах.

*Ответ* \_\_\_\_\_

3. Источники поступления в пищевые продукты нитрозаминов.

*Ответ* \_\_\_\_\_

4. Цель системы мониторинга критических контрольных точек.

*Ответ* \_\_\_\_\_

5. Цель разработки плана корректирующих действий.

*Ответ* \_\_\_\_\_

6. Формы оценки проверки (аудита) соответствия принципам ХАССП.

*Ответ* \_\_\_\_\_

7. Агональные и трупные изменения, их значение в судебно-ветеринарной экспертизе.

*Ответ* \_\_\_\_\_

8. Гидроторакс...

*Ответ* \_\_\_\_\_

9. Эмфизема легких .....

*Ответ* \_\_\_\_\_

10. Воспаление печени называется.

*Ответ* \_\_\_\_\_

11. Жировая дистрофия.

*Ответ* \_\_\_\_\_

12. Артериальная гиперемия.

*Ответ* \_\_\_\_\_

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

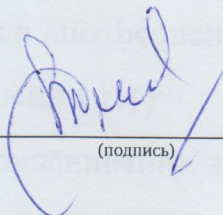
### Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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).

Составитель:

Доцент, канд. ветеринар. наук \_\_\_\_\_



(подпись)

В. М. Фомин

« 29 » июня 2023 г.