

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

УТВЕРЖДЕН

Рег. № БСЭ.03-333
« 27 » 09 2026 г.

на заседании кафедры

Протокол от « 14 » 09 20 26 г. № 1
Заведующий кафедрой

(подпись)

О. Ю. Леденева

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.0.33 Законодательные основы безопасности
продуктов питания**

по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат)

Код и наименование направления подготовки (специальности)

(Для ФГОСЗ необходимо указать уровень подготовки: 62 – бакалавриат с указанием профиля подготовки,
65 – специалитет, 68 – магистратура с указанием программы)

Новосибирск 2026

2030

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенции (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 не качественных 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, обработанных дезинсецирующими 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 на базе принципов HACCP).
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.

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;

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;
4. Переполнение преджелудков газами.

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
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 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<http://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составители:
Доцент,
канд. ветеринар. наук

(подпись)

О. Ю. Леденева

« 14 » 01 2026 г.