

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



В.И. Манжесов

30 августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.06 «Менеджмент качества в пищевой индустрии»
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Профиль
«Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
прикладной бакалавриат**

Воронеж

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины					
		1	2	3	4	5	6
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	+	+	+			
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности			+	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров и обеспечения контроля их качества; - теоретические основы современной практики внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции и обеспечения качества продукции на всех этапах жизненного цикла; - сущность и задачи систем менеджмента безопасности пищевой продукции; - отечественный и зарубежный опыт систем управления 	1-6	Сформированные и систематические знания в области оценки качества и безопасности пищевой продукции, направленные на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование.	Тесты из- задания 3.3	Тесты из- задания 3.3	Тесты из- задания 3.3

	качеством; - государственную систему стандартов РФ в области безопасности пищевых продуктов.							
ПК-22	Знать: - факторы, влияющие на технологические параметры производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - систему сертификации продукции и систем качества; - государственную систему стандартов РФ.	1-6	Сформированные и систематические знания в области оценки качества и безопасности пищевой продукции, направленные на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование.	Тесты из- задания 3.3	Тесты из- задания 3.3	Тесты из- задания 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p>Знать: - основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров и обеспечения контроля их качества;</p> <p>- теоретические основы современной практики внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции и обеспечения качества продукции на всех этапах жизненного цикла;</p> <p>- сущность и задачи систем менеджмента безопасности пищевой продукции;</p> <p>- отечественный и зарубежный опыт систем управления качеством;</p> <p>- государственную систему стандартов РФ в области безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Экзамен	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из- задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из- задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из- задания 3.3</p>

	<p>Уметь: - применять знания теоретических основ на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать технологическую оценку сырью и продуктам его переработки; - анализировать отклонения от норм и знать причины устранения этих недостатков. - применять методы анализа основных показателей качества сельскохозяйственной продукции; <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля качества продукции. 	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>
ПК-22	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на технологические параметры производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - систему сертификации продукции и систем качества; - государственную систему стандартов РФ. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать задачи по повышению эффективности производства, направленных на повышение качества продукции; - пользоваться нормативной документацией и законодательной базой; - разрабатывать и внедрять системы 	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>

	качества и поддерживать их работоспособность. Иметь навыки: - оценки производственной продукции на соответствие требований к качеству.					
--	--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся должен показать глубокое знание предмета, показать глубокие знания предмета. Знает основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевой продукции, механизм управления качеством, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, методы оценки уровня качества, классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты. Может изложить теоретический материал обязательной и дополнительной литературы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в принципах формирования и управления качеством пищевой продукции, уметь анализировать качество пищевой продукции с точки зрения ее безопасности в пищевом отношении.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя ориентируется в методах оценки и качественных показателях пищевой продукции, делает вывод о соответствии качественных характеристик продукта установленным требованиям.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой курса «Менеджмент качества в пищевой промышленности»

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки курсового проекта

Учебным планом не предусмотрен.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

Учебным планом не предусмотрены.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи дисциплины «Менеджмент качества в пищевой индустрии»
2. Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Актуальность проблемы. Профилактика.
4. Источники загрязнения пищевого сырья и продукции тяжелыми металлами
5. Загрязнения продуктов питания химическими элементами. Актуальность проблемы. Пути и виды загрязнения
6. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами
8. Антибактериальные вещества: антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны.
9. Загрязнение пищевых продуктов препаратами, применяемыми в животноводстве
10. Загрязнение пищевых продуктов кормовыми добавками, применяемыми в животноводстве
11. Государственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов его переработки
12. Основные принципы формирования качества продовольственных товаров
13. Антогонисты пищевых веществ. Антиферменты. Антивитамины
14. Биологическая ценность пищевых продуктов
15. Нитрозосоединения. Загрязнение пищевых продуктов нитрозосоединениями
16. Современные методы контроля качества и безопасности продуктов питания
17. Понятие качества пищевых продуктов

-
18. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок
 19. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России
 20. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства
 21. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов
 22. Осуществление менеджмента качества пищевых продуктов по стандартам ISO
 23. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
 24. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
 25. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов
 26. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами. Классификация
 27. Загрязнение пищевого сырья и продукции диоксинами и диоксиноподобными соединениями
 28. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Меры профилактики
 29. Сущность и принципы системы HACCP
 30. Загрязнения пищевого сырья и продукции из естественных источников
 31. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды
 32. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания
 33. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении продуктов питания
 34. Генетически модифицированные источники пищи. Потенциальные опасности применения трансгенных культур
 35. Понятия и сущность генетически модифицированных источников пищи
 36. Упаковочные материалы пищевой продукции
 37. Производственный контроль в сельскохозяйственных предприятиях
 38. Программа производственного контроля на предприятиях по производству пищевых продуктов
 39. Основные принципы системы HACCP.
 40. Понятие системы менеджмента безопасности

3.3 Тестовые задания

1. Что такое социально-гигиенический мониторинг?
 - а) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания;
 - б) система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;
 - в) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.
2. Как проявляется экологический эффект пищи?
 - а) через биологические механизмы;
 - б) через химические механизмы;
 - в) через биохимические механизмы.
3. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
 - а) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;
 - б) контроль экологической чистоты пищевой продукции;
 - в) экологическую экспертизу пищевой продукции.

4. Какие продукты называются безопасными?

- а) продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации;
- б) продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами;
- в) продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей.

5. Что такое безопасность пищевой продукции?

- а) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
- б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
- в) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.

6. Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

- а) процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество;
- б) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм;
- в) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.

7. Какие вещества относятся к контаминантам?

- а) экологически вредные вещества;
- б) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
- в) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.

8. Что такое биоаккумуляция?

- а) поступление химического вещества в организм человека и животного;
- б) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды;
- в) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.

9. Какая концентрация считается предельно допустимой?

- а) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду;
- б) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;
- в) не оказывающего вредного воздействия на организм человека.

10. Какие вещества называются ксенобиотиками?

- а) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами;
- б) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;
- в) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.

11. Что такое биоконцентрирование?

- а) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды;

-
- б) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, с учетом загрязнения им продуктов питания;
- в) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения им продуктов питания.
12. Что является источником загрязнения?
- а) природный объект;
- б) хозяйственный объект;
- в) природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.
13. Дайте определение кумулятивности.
- а) способность вещества накапливаться в организме;
- б) способность вещества передаваться по пищевым цепям;
- в) способность вещества накапливаться в организме и передаваться по пищевым цепям.
14. Охарактеризуйте тератогенное воздействие.
- а) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода;
- б) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода, вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода;
- в) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению злокачественных опухолей.
15. Охарактеризуйте мутагенное воздействие.
- а) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода;
- б) воздействие токсикантов, приводящее к образованию злокачественных опухолей;
- в) воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям в генетическом аппарате клетки.
16. Что такое пищевая ценность продукта?
- а) совокупность свойств пищевого продукта;
- б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;
- в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
17. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.
- а) показатель качества пищевого белка;
- б) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;
- в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
18. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.
- а) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;
- б) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;
- в) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.
19. К каким веществам относятся витамины?
- а) жирорастворимым;
- б) водорастворимым;
- в) жиро- и водорастворимым, обладающих высокой биологической активностью.
20. Что такое белки?
- а) высокомолекулярные соединения, состоящие из 80 различных аминокислот;
- б) низкомолекулярные соединения;
- в) вещества, являющиеся активными ферментами.
21. Что такое идентификация пищевой продукции?
- а) процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции;

-
- б) установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям;
- в) процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.
22. Что подразумевают под фальсификацией пищевой продукции?
- а) изготовление поддельных пищевых продуктов;
- б) реализация поддельных пищевых продуктов;
- в) изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре.
23. Что такое санитарно-гигиенические нормативы?
- а) нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке;
- б) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды;
- в) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.
24. Какими элементами представлена маркировка пищевой продукции?
- а) текстом;
- б) текстом, рисунком и условными обозначениями или информационными знаками (ИЗ);
- в) текстом и рисунком.
25. Каким требованиям должны соответствовать упаковочные материалы?
- а) гигиеническим;
- б) не должны изменять органолептические свойства продуктов;
- в) должны соответствовать гигиеническим требованиям, обладать необходимыми эксплуатационными свойствами и не должны изменять органолептические свойства продуктов и не выделять веществ, вредных для организма человека.
26. Что такое пищевые добавки?
- а) природные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения;
- б) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и придания им заданных свойств;
- в) синтезированные вещества, вводимые в продукты для придания им заданных свойств.
27. Что подразумевают под качеством пищевых добавок?
- а) совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства пищевых добавок;
- б) совокупность характеристик, определяющих безопасность пищевых добавок;
- в) совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок.
28. Что такое допустимая суточная доза пищевой добавки?
- а) количество употребляемой ежедневно человеком с пищей добавки;
- б) количество пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека;
- в) показатель, оценивающий количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни и не способствующей возникновению в нем патологий, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа.
29. Что такое допустимое суточное потребление?
- а) доза пищевой добавки, которая не оказывает отрицательного влияния на организм;

-
- б) количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела;
- в) количество пищевых ингредиентов, употребляемых человеком в течение жизни, не оказывающих отрицательного влияния на его организм.
30. Что означает термин «пищевая комбинаторика»?
- а) процесс создания новых видов пищевых продуктов;
- б) введение в пищевые продукты пищевых и биологических добавок;
- в) процесс создания новых видов пищевых продуктов путем введения в них пищевых и биологически активных добавок для формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и лечебных свойств пищевых продуктов.
31. Что такое генетически модифицированные продукты?
- а) продукты, полученные из трансгенных растений;
- б) продукты, полученные из трансгенных животных;
- в) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.
32. Какова цель применения трансгенных растений?
- а) замедлить процесс селекции культурных растений;
- б) удешевить продукты питания;
- в) получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.
33. Имеется ли сходство в принципах создания трансгенных растений и животных?
- а) да
- б) нет
34. На базе каких растений производятся трансгенные продукты?
- а) на базе растений, в которых замен в молекуле ДНК один ген;
- б) на базе растений, в которых заменены в молекуле ДНК несколько генов;
- в) на базе растений, в которых искусственным путем заменены в молекуле ДНК один или несколько генов.
35. Какими качествами обладают пищевые продукты, полученные из генноизмененных культур?
- а) улучшенными вкусовыми качествами;
- б) имеют более эстетический вид;
- в) малый срок хранения.
36. Что такое безопасность пищевой продукции?
- а) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
- б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
- в) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
37. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
- а) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;
- б) контроль экологической чистоты пищевой продукции;
- в) экологическую экспертизу пищевой продукции.
38. Какие вещества относятся к контаминантам?
- а) экологически вредные вещества;

-
- б) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
- в) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.
39. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?
- а) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;
- б) вещества, не обладающие токсичностью;
- в) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.
40. Что такое пищевая ценность продукта?
- а) совокупность свойств пищевого продукта;
- б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;
- в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
41. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.
- а) показатель качества пищевого белка;
- б) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;
- в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
42. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.
- а) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;
- б) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;
- в) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.
43. Что такое идентификация пищевой продукции?
- а) процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции;
- б) установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям;
- в) процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.
44. Что такое допустимое суточное потребление?
- а) доза пищевой добавки, которая не оказывает отрицательного влияния на организм;
- б) количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела;
- в) количество пищевых ингредиентов, употребляемых человеком в течение жизни, не оказывающих отрицательного влияния на его организм.
45. Что такое генетически модифицированные продукты?
- а) продукты, полученные из трансгенных растений;
- б) продукты, полученные из трансгенных животных;
- в) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

Типовые ситуационные задачи

1. Провести анализ продукции растениеводства предлагаемого сельскохозяйственного предприятия. Установить какие факторы более всего влияют в процессе производства продукции на ее качество. Установить причины, воздействующие на важнейший фактор, с помощью указанных методов и средств.

2. На этапе управления производством продукции растениеводства предполагается вести контроль над проводимой работой и соответствием ее объемов запланированным. Анализ информации о состоянии работ различных технологических операций, поступающей непосредственно от полеводческих бригад, выявил несоответствия. Ваша задача: выявить причину отклонения от графика, поиск оптимального решения для устранения проблемы (введение дополнительной техники, ГСМ, рабочей силы и т.п.)

3. Вы - ответственное лицо за качество производимой продукции. В период прохождения уборочной компании вам необходимо организовать приемочный контроль качества партий продукции поступающей с полей сельскохозяйственного предприятия; по результатам приемочного контроля подготовить обоснованный отчет о возможном направлении использовании выращенной продукции.

4. Вы являетесь руководителем сельскохозяйственного предприятия. Сформулируйте доктрину предприятия в области качества, включающую политику, цели и задачи, миссию и видение организации.

Политика должна:

- соответствовать стратегическим целям предприятия;
- включать требования по постоянному улучшению деятельности;
- постоянно анализироваться на пригодность;
- быть доведена до сведения всего персонала.

Политика в области качества должна занимать не более одного печатного листа. Необходимо отразить то, чего добивается или к чему стремится предприятие в области качества. Миссия - краткое заявление (от 25 до 50 слов), определяющее:

- позиционирование предприятия в окружающем мире (кто мы?);
- стержневые цели существования предприятия (для чего мы существуем?);
- основные группы потребителей и заинтересованных сторон (для кого мы работаем?);
- ключевые обязательства и пути обеспечения качества производимой продукции и/или услуг (что мы гарантируем и за счет чего?).

Видение - представление о том, каким руководство хотело бы видеть предприятие через 5-10-15 лет.

3.5. Курсовой проект

Учебным планом не предусмотрен.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

1. Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 – 2016
2. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017,

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторных занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Жуков А.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Жуков А.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ