

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

Факультет технологии и товароведения

(наименование факультета)

Кафедра «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



В.И. Манжесов

30 августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине

**Б1.В.ДВ.09.01 «Безопасность производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

**для направления 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции сырья**

**Профиль подготовки: технология производства и переработки
продукции животноводства**

Программа подготовки - прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины					
		1	2	3	4	5	6
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+	+		
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства			+	+	+	+

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 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

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-7	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности. - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики 	1-4	Сформированные и систематические знания в области оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, направленные на обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование.	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

	на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения							
ПК-9	Знать - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании	3-6	Сформированные и систематические знания в области оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, направленные на обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование.	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

	и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	Знать - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологи-	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3

	<p>ческой продукции для пищевой промышленности.</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>					
	<p>Уметь:</p> <p>- оценивать произведенную сельскохозяйственную продукцию на соответствие требованиям к качеству и безопасности</p>	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	Зачет	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>- контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	Зачет	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>
ПК-9	<p>Знать</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической</p>	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	Зачет	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>

	<p>продукции для пищевой промышленности;</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p>					
	<p>Уметь:</p> <p>- применять эффективные технологии для производства высококачественной продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>- контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>	<p>Лекции Практические занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>

2.4 Критерии оценки на экзамене

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
зачтено	Обучающийся должен показать твердые знания по предмету, аргументировано и логично излагать материал, хорошо ориентироваться в теоретических и практических аспектах управления качеством в сельскохозяйственных предприятиях. Уметь анализировать возникающие изменения в технологическом процессе производства оказывающие влияние на качество продукции растениеводства. Знать особенности разработки и внедрения систем менеджмента качества в производстве. Уметь проводить оценку качества продукции растениеводства и устанавливать уровень качества продукции с учетом требований нормативно-технической документации. Владеть методами и методиками оценки качества продукции растениеводства. Уметь решать типовые ситуационные задачи. Уметь применять свои знания на практике.
не зачтено	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 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»

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,	Не менее 75 % баллов за

	классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	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

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

-
23. Понятие безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
 24. Источники загрязнения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
 25. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
 26. Загрязнение сельскохозяйственной продукции пестицидами.
 27. Загрязнение сельскохозяйственной продукции диоксинами и диоксиноподобными соединениями
 28. Загрязнения сельскохозяйственной продукции микроорганизмами: пищевые отравления. Меры профилактики
 29. Сущность и принципы системы НАССР
 30. Загрязнения сельскохозяйственной продукции из естественных источников
 31. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды
 32. Соединения растительного происхождения, загрязняющие сельскохозяйственную продукцию
 33. Соединения, образующиеся при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции
 34. Генетически модифицированные источники пищи. Потенциальные опасности применения трансгенных культур
 35. Понятия и сущность генетически модифицированных сельскохозяйственных продуктов
 36. Упаковочные материалы пищевого сырья продукции
 37. Производственный контроль в сельскохозяйственных предприятиях
 38. Программа производственного контроля в предприятиях по производству сельскохозяйственной продукции
 39. Основные принципы системы НАССР.
 40. Понятие системы менеджмента безопасности

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

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, несодержащие 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. Определите факторы, влияющие на качество продукции сельскохозяйственного производства
2. Определите факторы, влияющие на безопасность продукции сельскохозяйственного производства
3. В чем заключается организация работ по разработке системы ХАССП в сельскохозяйственных предприятиях
4. Проведите анализ продукции растениеводства предлагаемого сельскохозяйственного предприятия. Установите факторы, которые влияют на процессе производства продукции и на ее качество.
5. Определите критические контрольные точки в технологии производства зерна озимых культур.
6. Сформулируйте необходимые мероприятия при организации приемочного контроля партий продукции растениеводства поступающей с полей сельскохозяйственного предприятия. По результатам приемочного контроля подготовить отчет о возможном направлении использовании выращенной продукции.
7. Сформулируйте Политику в области качества сельскохозяйственного предприятия.

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

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01-2017, Положении о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13-2016.

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 ОПОП 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	в течение занятия

	заданий	
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

Рецензент: главный технолог ООО АПК «ПРОМАГРО» Кобзарев Дмитрий Владимирович