

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.ДВ.01.02 Биологическая безопасность пищевых систем

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Технология продуктов здорового питания

магистр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.2 Проводит исследования свойств продовольственного сырья и пищевых ингредиентов, позволяющие оптимизировать параметры технологического процесса производства с целью выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами и улучшенным качеством	знает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		умеет Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами
		владеет навыками навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Биологическая безопасность пищевых систем			
1.1.	Сущность биологической безопасности. Виды безопасности. Гигиенические требования к пищевым продуктам	1	ПК-1.2	Контрольная работа
1.2.	Правовые и нормативные аспекты. Государственное регулирование в сфере продовольственной безопасности	1	ПК-1.2	Контрольная работа
1.3.	Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения	1	ПК-1.2	

1.4.	Загрязнение сырья и продук-тов животного происхожде-ния ксенобиотиками биологи-ческого происхождения	1	ПК-1.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
Для оценки умений			
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Биологическая безопасность пищевых систем"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
2. Виды загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Особенности требований гигиены к помещениям и сырью в общественном питании
4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
5. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения
6. Источники загрязнения продуктов питания.
7. Сущность биологической безопасности. Виды биологической безопасности
8. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами

9. Виды микрофлоры обитающих в почве, воде, воздухе. Распространение микрофлоры в органах и тканях животных.
10. Влияние на микроорганизмы внешних факторов.
11. Загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
12. Источники химических загрязнения.
13. Механизм отрицательного воздействия на организм человека и на качество пищевой продукции.
14. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.
15. Радиоактивное загрязнение.
16. Загрязнение продуктов питания тяжелыми металлами
17. Загрязнение токсинами растений.
18. Механизм отрицательного воздействия ксенобиотиков на организм человека и на качество пищевой продукции.
19. Пути предотвращения попадания в пищевые продукты антибиотиков, регуляторов роста и ветеринарных препаратов.
20. Контроль за использованием пищевых добавок.
21. Способы детоксикации.
22. Виды пищевых добавок.
23. Влияние пищевых добавок на качество пищевых продуктов и организм человека.
24. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России.
25. Пути загрязнения продуктов питания в трофологической цепи, гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация.
26. Опасности зооантропонозных инфекций.
27. Продовольственная безопасность. Сущность и уровни. Структурный анализ.
28. Критерии оценки приоритетности пищевых продуктов, их роль в питании человека.
29. Токсины, пестициды, регуляторы роста, удобрения, радиоактивные загрязнения, тяжелые металлы. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
30. Критерии обеспечения продовольственной безопасности.
31. Опасности, связанные с недостатком и дисбалансом питательных веществ в рационе человека.
32. Микотоксины. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
33. Минеральные вещества и их роль в питании человека.
34. Роль пищевых волокон в питании человека.
35. Правовое регулирование продовольственной безопасности.
36. Научные и практические аспекты рационального питания.
37. Сущность федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
38. Сущность и цели системы НАССР.
39. Сертификация систем качества. Сущность и этапы.
40. Международные стандарты ИСО серии 9000.
41. Сущность и цели федерального закона «О техническом регулировании».
42. Назначение и сущность санитарных правил и норм «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».
43. Соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.
44. Федеральный закон «О защите прав потребителей».
45. Опасности пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности. Общая характеристика пищевых добавок, классификация.
46. Федеральный закон «О сертификации».
47. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок в технологии пищевых продуктов.
48. Федеральный закон «О ветеринарии».
49. Тароупаковочные и конструкционные материалы, применяемые в пищевой промышленности.
50. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных

продуктов.

51. Гигиеническая модификация источников пищи. Особенности использования и контроля. Последствия недостатка или избытка белков для организма человека.
52. Витамины и их роль в питании.
53. Радиоактивное загрязнение и принципы радиозащитного питания.
54. Характеристика пестицидов и способы снижения их остаточных количеств в сырье и продуктах питания.
55. Источники нитратов и способы снижения их в пищевом сырье.
56. Метаболиты микроорганизмов, которые развиваются в пищевых продуктах.
57. Классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей. Виды опасностей и их распределение от максимального до минимального риска. Классификация микробных пищевых отравлений и их возбудители.
58. Что такое пищевая интоксикация? Дайте понятие стафилококкового отравления (возбудитель, симптомы, причины, пути попадания, профилактика).
59. Что такое «ботулизм»? Профилактика ботулизма.
60. Основные природные токсиканты, оценка степени их опасности для организма человека.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)