

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.04 Экологическая экспертиза товаров**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 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 организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> принципы организации ресурсосберегающего производства и экспертизы качества продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
		<b>умеет</b> организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства и экспертизе качества продукции
		<b>владеет навыками</b> навыками организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства и экспертизе качества продукции

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Экологическая экспертиза товаров			
1.1.	Основные принципы и понятия в области биологической безопасности сырья и продуктов питания.	2	ПК-1.2	Контрольная работа
1.2.	Экологическая безопасность сырья и продуктов питания	2	ПК-1.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За

## 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	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

#### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Экологическая экспертиза товаров"

##### *Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы к контрольной работе:

1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
2. Виды загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения
5. Источники загрязнения продуктов питания.
6. Сущность биологической безопасности. Виды биологической безопасности
7. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами
8. Виды микрофлоры обитающих в почве, воде, воздухе. Распространение микрофлоры в органах и тканях животных.
9. Влияние на микроорганизмы внешних факторов.
10. Загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
11. Источники химических загрязнений.
12. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.
13. Радиоактивное загрязнение.
14. Загрязнение продуктов питания тяжелыми металлами
15. Загрязнение токсинами растений.
16. Механизм отрицательного воздействия ксенобиотиков на организм человека и на качество пищевой продукции.
17. Пути предотвращения попадания в пищевые продукты антибиотиков, регуляторов роста и ветеринарных препаратов.
18. Контроль за использованием пищевых добавок.
19. Способы детоксикации.
20. Виды пищевых добавок.
21. Пути загрязнения продуктов питания в трофологической цепи, гигиеническая

характеристика ксенобиотиков, их классификация.

22. Опасности зооантропонозных инфекций.
23. Продовольственная безопасность. Сущность и уровни. Структурный анализ.
24. Критерии оценки приоритетности пищевых продуктов, их роль в питании человека.
25. Токсины, пестициды, регуляторы роста, удобрения, радиоактивные загрязнения, тяжелые металлы. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
26. Критерии обеспечения продовольственной безопасности.
27. Опасности, связанные с недостатком и дисбалансом питательных веществ в рационе человека.
28. Микотоксины. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
29. Минеральные вещества и их роль в питании человека.
30. Роль пищевых волокон в питании человека.
31. Правовое регулирование продовольственной безопасности.
32. Научные и практические аспекты рационального питания.
33. Сущность федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
34. Сущность и цели системы НАССР.
35. Сертификация систем качества. Сущность и этапы.
36. Международные стандарты ИСО серии 9000.
37. Сущность и цели федерального закона «О техническом регулировании».
38. Назначение и сущность санитарных правил и норм «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».
39. Соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.
40. Опасности пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности. Общая характеристика пищевых добавок, классификация.
41. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок в технологии пищевых продуктов.
42. Федеральный закон «О ветеринарии».
43. Тароупаковочные и конструкционные материалы, применяемые в пищевой промышленности.
44. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов.
45. Гигиеническая модификация источников пищи. Особенности использования и контроля. Последствия недостатка или избытка белков для организма человека.
46. Радиоактивное загрязнение и принципы радиозащитного питания.
47. Источники нитратов и способы снижения их в пищевом сырье.
48. Метаболиты микроорганизмов, которые развиваются в пищевых продуктах.
49. 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.
50. Что такое пищевая интоксикация? Дайте понятие стафилококкового отравления (возбудитель, симптомы, причины, пути попадания, профилактика).

Практико-ориентированные задания

1. Привести в виде таблицы основные источники загрязнения пищевых продуктов.
2. Привести в виде таблицы основные виды пищевых добавок.
3. Представить в виде схемы основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов.
4. Представить в виде схемы международные стандарты ИСО серии 9000.
5. Разработать таблицу, отражающую соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.
6. Описать в виде таблицы профилактические мероприятия, направленные на устранение загрязнения продовольственного сырья пестицидами.
7. Представить в виде схемы основные способы детоксикации.
8. Описать в виде таблицы правовое регулирование продовольственной безопасности
9. Разработать схему основных способов фальсификации пищевых продуктов и

продовольственного сырья

10. Привести в виде таблицы влияние пищевых добавок на качество пищевых продуктов и организм человека.

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

Вопросы к зачету:

1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
2. Виды загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения
5. Источники загрязнения продуктов питания.
6. Сущность биологической безопасности. Виды биологической безопасности
7. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами
8. Виды микрофлоры обитающих в почве, воде, воздухе. Распространение микрофлоры в органах и тканях животных.
9. Влияние на микроорганизмы внешних факторов.
10. Загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
11. Источники химических загрязнения.
12. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.
13. Радиоактивное загрязнение.
14. Загрязнение продуктов питания тяжелыми металлами
15. Загрязнение токсинами растений.
16. Механизм отрицательного воздействия ксенобиотиков на организм человека и на качество пищевой продукции.
17. Пути предотвращения попадания в пищевые продукты антибиотиков, регуляторов роста и ветеринарных препаратов.
18. Контроль за использованием пищевых добавок.
19. Способы детоксикации.
20. Виды пищевых добавок.
21. Пути загрязнения продуктов питания в трофологической цепи, гигиеническая характеристика ксенобиотиков, их классификация.
22. Опасности зооантропонозных инфекций.
23. Продовольственная безопасность. Сущность и уровни. Структурный анализ.
24. Критерии оценки приоритетности пищевых продуктов, их роль в питании человека.
25. Токсины, пестициды, регуляторы роста, удобрения, радиоактивные загрязнения, тяжелые металлы. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
26. Критерии обеспечения продовольственной безопасности.
27. Опасности, связанные с недостатком и дисбалансом питательных веществ в рационе человека.
28. Микотоксины. Пищевые отравления. Причины и факторы, вызывающие пищевые отравления.
29. Минеральные вещества и их роль в питании человека.
30. Роль пищевых волокон в питании человека.
31. Правовое регулирование продовольственной безопасности.
32. Научные и практические аспекты рационального питания.
33. Сущность федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
34. Сущность и цели системы НАССР.
35. Сертификация систем качества. Сущность и этапы.
36. Международные стандарты ИСО серии 9000.
37. Сущность и цели федерального закона «О техническом регулировании».
38. Назначение и сущность санитарных правил и норм «Гигиенические требования к

качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».

39. Соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.

40. Опасности пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности. Общая характеристика пищевых добавок, классификация.

41. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок в технологии пищевых продуктов.

42. Федеральный закон «О ветеринарии».

43. Тароупаковочные и конструкционные материалы, применяемые в пищевой промышленности.

44. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов.

45. Гигиеническая модификация источников пищи. Особенности использования и контроля. Последствия недостатка или избытка белков для организма человека.

46. Радиоактивное загрязнение и принципы радиозащитного питания.

47. Источники нитратов и способы снижения их в пищевом сырье.

48. Метаболиты микроорганизмов, которые развиваются в пищевых продуктах.

49. 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.

50. Что такое пищевая интоксикация? Дайте понятие стафилококкового отравления (возбудитель, симптомы, причины, пути попадания, профилактика).

Практико-ориентированные задания

1. Привести в виде таблицы основные источники загрязнения пищевых продуктов.

2. Привести в виде таблицы основные виды пищевых добавок.

3. Представить в виде схемы основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов.

4. Представить в виде схемы международные стандарты ИСО серии 9000.

5. Разработать таблицу, отражающую соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.

6. Описать в виде таблицы профилактические мероприятия, направленные на устранение загрязнения продовольственного сырья пестицидами.

7. Представить в виде схемы основные способы детоксикации.

8. Описать в виде таблицы правовое регулирование продовольственной безопасности

9. Разработать схему основных способов фальсификации пищевых продуктов и продовольственного сырья

10. Привести в виде таблицы влияние пищевых добавок на качество пищевых продуктов и организм человека.

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