

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2023 11:17:29
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0a0024e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю
Проректор по учебной работе
С.Ю. Пигина
«27» июня 2023 г.



Кафедра
эпизоотологии и организации ветеринарного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Биологическая безопасность сырья и продуктов животного
и растительного происхождения»

специальность
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения очная / очно-заочная


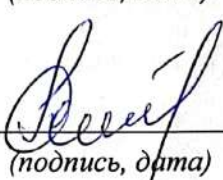
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры) утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 982 от «28» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» октября 2017 г., регистрационный № 48547);


- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

- профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного Минтрудом России № 547и «23» августа 2018г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «22» октября 2018г., регистрационный №52496).

РАЗРАБОТЧИК(И):

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Заведующий кафедрой <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | И.С. Коба <i>(ФИО)</i> |
| Профессор <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | В.П.Иванюк <i>(ФИО)</i> |

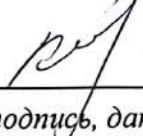
РЕЦЕНЗЕНТ(Ы):

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| профессор кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | В.М.Бачинская <i>(ФИО)</i> |
|---|---|-------------------------------|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры эпизоотологии и организации ветеринарного дела

Протокол заседания № 15 от «20» июня 2023 г.

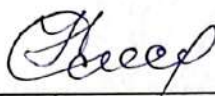
| | | |
|---|---|--------------------------|
| Заведующий кафедрой <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | И.С.Коба <i>(ФИО)</i> |
|---|---|--------------------------|

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины

Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)



(подпись, дата)

Н.А.Слесаренко

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А.Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины

(должность)




(подпись, дата)

П.Н. Абрамов

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа
10. ИДК- индикатор достижения компетенции

Цель освоения дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся базовых знаний в вопросах безопасности сырья, продуктов животноводства и растениеводства, которые является одними из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

Задачами дисциплины являются (модуля):

- общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов с основами обеспечения качества продовольственного сырья животного и растительного происхождения, основными видами загрязнения сырья, продуктов животного и растительного происхождения, теоретические и практические основы, международный опыт гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов, требования к их качеству, обеспечивающего их биологическую безопасность;

- прикладная задача освещает вопросы, касающиеся правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработку навыков врачебного мышления;

- специальная задача стоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами к разработке и освоению новых современных методов биологической безопасности и контроля сырья и продуктов на всех этапах оборота.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

| № п/п | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) | Результаты обучения по дисциплине |
|-------------|--------------------------------|---|--|
| УК-6 | | | |
| 1. | | ИД-1 ук-6 Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. | Знать: определение и реализацию приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для |

| | | | |
|--------------|---|---|--|
| | <p align="center">УК-6</p> <p align="center">Способен планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития</p> | | повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| | | ИД-2 ук-6 Уметь: самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией. | Уметь: разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции |
| | | ИД-3 ук-6 Владеть: приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний | Владеть: приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции |
| ОПК-1 | | | |
| 2. | <p align="center">ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <p align="center">- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;</p> <p align="center">- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных</p> | ИД-1 опк-1 Знать данные о биологическом статусе и общеклинические показатели организма животных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции. | Знать: методологию планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами |
| | | ИД-2 ОПК-1 Уметь: проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции | Уметь: собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами |
| | | ИД-3 опк-1 Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований | Владеть: навыками планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами |
| ОПК-6 | | | |
| 3. | <p align="center">ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p> | ИД-1 опк6 Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб | Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных |
| | | ИД-2 опк6 Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая | Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих |

| | | | |
|-------------|--|---|--|
| | | <p>импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> | <p>мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> |
| | | <p>ИД-3 Опк6 Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> | <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> |
| ПК-2 | | | |
| 4. | <p>ПК-2 Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды</p> | <p>ИД- 1 ПК-2 Знать: требования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, стандартные методики проведения лабораторных исследований на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> | <p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состав и порядок оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> |
| | | <p>ИД 2 ПК-2 Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции. Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) каждого вида продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p> | <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> |
| | | <p>ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований на основе результатов ветеринарно-</p> | <p>Владеть: практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | | <p>санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции, оформления документов о соответствии (несоответствии) каждого вида продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p> | <p>обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> |
| 5. | <p>ПК-4 Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных</p> | <p>ИД-1 ПК-4 Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. Знать: формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> | <p>Знать: экспертизу и контроль качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> |
| <p>ИД-2 ПК-4 Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов; определять допустимость (недопустимость) реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.</p> | | <p>Уметь: применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | |
| <p>ИД-3 ПК-4 Владеть: навыками практического опыта определения соответствие качества установленным нормативным требованиям технической документации, сырья, материалов, комплектующих изделий, работ (услуг), применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности объектов, сырья и продукции в области ветеринарии</p> | | <p>Владеть: навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | |

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура) и осваивается:

- по очной форме обучения 2 курс в 3 семестре;
- по очно-заочной форме обучения 2 курс в 3 семестре

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц, 144 часа

Очная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего, час. | Очная форма обучения | | | |
|--|--------------|----------------------|--------------|---|---|
| | | семестр | | | |
| | | 2 | 3 | 4 | - |
| Общий объем дисциплины | 144 | - | 144 | - | - |
| Контактная работа: | 66,65 | - | 66,65 | - | - |
| лекции | 10 | - | 10 | - | - |
| занятия семинарского типа, в том числе: | 54 | - | 54 | - | - |
| практические занятия, включая коллоквиумы | 36 | - | 36 | - | - |
| лабораторные занятия | 18 | - | 18 | - | - |
| другие виды контактной работы | 2,65 | - | 2,65 | - | - |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 68,35 | - | 68,35 | - | - |
| изучение теоретического курса | - | - | - | - | - |
| выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое) | - | - | - | - | - |
| подготовка курсовой работы | - | - | - | - | - |
| другие виды самостоятельной работы | 118,4 | - | - | - | - |
| Промежуточная аттестация: | 9 | - | 9 | - | - |
| зачет | 0 | - | - | - | - |
| зачет с оценкой | - | - | - | - | - |
| экзамен | 9 | - | 9 | - | - |
| другие виды промежуточной аттестации | - | - | - | - | - |

Очно-заочная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего, час. | Очно-заочная форма обучения | | | |
|--|---------------|-----------------------------|---|---|---|
| | | семестр | | | |
| | | 3 | 4 | - | - |
| Общий объем дисциплины | 144 | 144 | - | - | - |
| Контактная работа: | 32,65 | 32,65 | - | - | - |
| лекции | 10 | 10 | - | - | - |
| занятия семинарского типа, в том числе: | 20 | 20 | - | - | - |
| практические занятия, включая коллоквиумы | 20 | 20 | - | - | - |
| лабораторные занятия | - | - | - | - | - |
| другие виды контактной работы | 2,65 | 2,65 | - | - | - |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 102,35 | 102,35 | - | - | - |
| изучение теоретического курса | - | - | - | - | - |
| выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое) | - | - | - | - | - |
| подготовка курсовой работы | - | - | - | - | - |
| другие виды самостоятельной работы | - | - | - | - | - |
| Промежуточная аттестация: | 9 | 9 | - | - | - |
| зачет | 0 | 0 | - | - | - |
| зачет с оценкой | - | - | - | - | - |
| экзамен | 9 | 9 | - | - | - |
| другие виды промежуточной аттестации | - | - | - | - | - |

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

| № раздела | Наименование раздела | Очная форма обучения | | | | ИДК |
|--------------|--|----------------------|---|-------------------------|----------|---|
| | | Лекции, час. | Занятия семинарского типа, час. | | СР, час. | |
| | | | Практические занятия, коллоквиумы | Лабораторные занятия | | |
| 1. | Продовольственная безопасность | - | 4 | 2 | 4 | УК-6.1.1; УК-6.2-1; УК-6.3.1; ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 2. | Концепция продовольственной безопасности. | - | 4 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности. | - | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 4. | Правовое регулирование ПБ. | 2 | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|--|
| | | | | | | ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения. | 2 | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности. | 2 | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 7 | Основные критерии оценки ПБ. | - | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 8. | Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы. | - | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека. | - | - | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; |

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|------|--|
| | | | | | | ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 10 | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды. | - | 4 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 11. | Токсины естественного происхождения. | 2 | 2 | 2 | 4,35 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 12 | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения. | - | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. | - | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 14 | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения. | 2 | 4 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 |

| | | | | | | |
|--------|---|----|----|----|-------|--|
| | | | | | | ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения. | - | 2 | 2 | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| Итого: | | 10 | 36 | 18 | 68,35 | |

Очно-заочная форма обучения

| № раздела | Наименование раздела | Очная форма обучения | | | | ИДК |
|-----------|--|----------------------|-----------------------------------|----------------------|----------|---|
| | | Лекции, час. | Занятия семинарского типа, час. | | СР, час. | |
| | | | Практические занятия, коллоквиумы | Лабораторные занятия | | |
| 1. | Продовольственная безопасность | - | 2 | -- | 8 | УК-6.1.1; УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 2. | Концепция продовольственной безопасности. | - | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности. | - | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|--|
| | | | | | | ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 4. | Правовое регулирование ПБ. | 2 | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения. | 2 | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности. | 2 | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 7 | Основные критерии оценки ПБ. | - | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 8. | Оценка опасности | - | - | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- |

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|------|--|
| | зооантропозных инфекций. Гельминтозы. | | | | | УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека. | - | - | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 10 | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды. | - | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 11. | Токсины естественного происхождения. | 2 | - | - | 8,35 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 12 | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения. | - | 2 | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |

| | | | | | | |
|--------|---|----|----|---|--------|--|
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. | - | - | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 14 | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения. | 2 | 2 | - | 8 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения. | - | - | - | 4 | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| Итого: | | 10 | 20 | - | 102,35 | |

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

| № раздела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема лекции | Объем, час. | |
|-----------|--|--|-------------|-------------|
| | | | очно | очно-заочно |
| 1. | Продовольственная безопасность | Сущность продовольственной безопасности. Виды продовольственной безопасности. | - | - |
| | | Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. | - | - |
| | | Значение биологической безопасности | - | - |
| 2. | Концепция продовольственной | Оценка соответствия основных критериев и уровня ПБ. | - | - |
| | | Стратегия обеспечения ПБ. | - | - |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| | безопасности. | Основные направления аграрной политики государства. | - | - |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности | Основные принципы обеспечения ПБ: стабильная, нормативно-правовая база, динамичность, непрерывность, инновационность, качество и защищенность. | - | - |
| | | Классификация видов ББ. | - | - |
| | | Система условий и факторов, влияющих на уровень ББ. Методология определения уровня ББ. | - | - |
| 4. | Правовое регулирование ПБ | Основные цели правового регулирования, нормативные акты. | 2 | 2 |
| | | Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон «О защите прав потребителей». | - | - |
| | | Федеральный закон «О стандартизации». Федеральный закон «О ветеринарии». | - | - |
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения | Федеральный закон «О сертификации». | 2 | 2 |
| | | Система сертификации. | - | - |
| | | Схема сертификации | - | - |
| | | Правила и порядок сертификации пищевых продуктов животного происхождения. | - | - |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности | Организационно-экономический механизм регулирования ПБ. | 2 | 2 |
| | | Индикативное планирование и целевое программирование ПБ. | - | - |
| | | Система обеспечения качества продовольственной продукции. | - | - |
| 7. | Основные критерии оценки ПБ | Показатели и критерии продовольственной безопасности государства. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности. | - | - |
| | | Устойчивость развития агропромышленного комплекса -АПК (производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции). Рациональное использование национальных ресурсов труда, земли и капитала в целях повышения конкурентоспособности АПК | - | - |
| 8. | Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы | Пищевые отравления. | - | - |
| | | Профилактика пищевых отравлений. | - | - |
| | | Гельминтозы и их профилактика. | - | - |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека | Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма. | - | - |
| | | Минеральные вещества. Роль минеральных веществ в питании человека | - | - |
| 10. | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды | Опасности, связанные с социальными токсикантами: курение, алкоголь, наркотики. | - | - |
| | | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: микотоксинами, пестицидами, ветеринарными препаратами. | - | - |
| | | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: нитратами, нитритами, диоксинами, полициклическими углеводородами и другими ксенобиотиками. | - | - |
| 11. | Токсины естественного происхождения | Токсины некоторых видов рыб | 2 | 2 |
| | | Токсины моллюсков и ракообразных. | - | - |
| | | Соединения, образующиеся при хранении и переработки сырья животного происхождения. | - | - |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 12. | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения | Общая характеристики пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. | - | - |
| | | Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок. | - | - |
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности | Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов. | - | - |
| | | Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов. | - | - |
| | | Маркировка потребительской упаковки | - | - |
| 14. | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения | Гигиенические основы проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности. | 2 | 2 |
| | | Основы гигиены и санитарии: контроль критических точек. | - | - |
| | | Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации, утилизации. | - | - |
| | | Безотходная технология и ее влияние на безопасность пищевого сырья и продуктов питания | - | - |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения | Круговорот токсических веществ воздушной, водной среды. | - | - |
| | | Пути загрязнения сырья и продуктов питания. | - | - |
| | | Очистка оборотных и сточных вод. | - | - |

Занятия семинарского типа

| № раздела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема занятия, краткое содержание | Объем, час. | |
|-----------|---|---|-------------|-------------|
| | | | очно | очно-заочно |
| 1. | Продовольственная безопасность | Сущность продовольственной безопасности. Виды продовольственной безопасности. | 2 | 2 |
| | | Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. | 2 | |
| | | Значение биологической безопасности | 2 | |
| 2. | Концепция продовольственной безопасности. | Оценка соответствия основных критериев и уровня ПБ. | 2 | 2 |
| | | Стратегия обеспечения ПБ. | | |
| | | Основные направления аграрной политики государства. | 2 | |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности | Основные принципы обеспечения ПБ: стабильная, нормативно-правовая база, динамичность, непрерывность, инновационность, качество и защищенность. | 2 | 2 |
| | | Классификация видов ББ. | | |
| | | Система условий и факторов, влияющих на уровень ББ. Методология определения уровня ББ. | 2 | |
| 4. | Правовое регулирование ПБ | Основные цели правового регулирования, нормативные акты. | - | - |
| | | Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон «О защите прав потребителей». | 2 | 2 |
| | | Федеральный закон «О стандартизации». Федеральный закон «О ветеринарии». | 2 | |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения | Федеральный закон «О сертификации». | - | - |
| | | Система сертификации. | 2 | 2 |
| | | Схема сертификации | | |
| | | Правила и порядок сертификации пищевых продуктов животного происхождения. | | |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности | Организационно-экономический механизм регулирования ПБ. | - | - |
| | | Индикативное планирование и целевое программирование ПБ. | 2 | 2 |
| | | Система обеспечения качества продовольственной продукции. | 2 | |
| 7. | Основные критерии оценки ПБ | Показатели и критерии продовольственной безопасности государства. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности. | 2 | 2 |
| | | Устойчивость развития агропромышленного комплекса -АПК (производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции). Рациональное использование национальных ресурсов труда, земли и капитала в целях повышения конкурентоспособности АПК | | |
| 8. | Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы | Пищевые отравления. | 2 | - |
| | | Профилактика пищевых отравлений. | | - |
| | | Гельминтозы и их профилактика. | 2 | - |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека | Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма. | - | - |
| | | Минеральные вещества. Роль минеральных веществ в питании человека | - | - |
| 10. | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды | Опасности, связанные с социальными токсикантами: курение, алкоголь, наркотики. | 2 | 2 |
| | | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: микотоксинами, пестицидами, ветеринарными препаратами. | 2 | |
| | | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: нитратами, нитритами, диоксинами, полициклическими углеводородами и другими ксенобиотиками. | 2 | |
| 11. | Токсины естественного происхождения | Токсины некоторых видов рыб | - | - |
| | | Токсины моллюсков и ракообразных. | 2 | - |
| | | Соединения, образующиеся при хранении и переработки сырья животного происхождения. | 2 | - |
| 12. | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения | Общая характеристики пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. | 2 | 2 |
| | | Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок. | | |
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности | Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов. | 2 | - |
| | | Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов. | 2 | - |
| | | Маркировка потребительской упаковки | | - |
| 14. | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения | Гигиенические основы проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности. | - | - |
| | | Основы гигиены и санитарии: контроль критических точек. | 2 | 2 |
| | | Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации, утилизации. | 2 | |
| | | Безотходная технология и ее влияние на безопасность пищевого сырья и | | |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| | | продуктов питания | | |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения | Круговорот токсических веществ воздушной, водной среды. | 2 | - |
| | | Пути загрязнения сырья и продуктов питания. | 2 | - |
| | | Очистка оборотных и сточных вод. | | - |

Самостоятельная работа обучающегося

| № раздела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема занятия | Вид СРС | Объем, час. | |
|-----------|---|---|---|-------------|-------------|
| | | | | очно | очно-заочно |
| 1. | Продовольственная безопасность | Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны | Понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного происхождения Подготовка к занятиям. | - | 4 |
| | | Значение биологической безопасности | Продовольственная безопасность Российской Федерации как одно из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны. Роль во внешней и внутренней политике страны в осуществлении безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая задача. Подготовка к занятиям. | 4 | 4 |
| 2. | Концепция продовольственной безопасности | Стратегия обеспечения ПБ. | Механизмы и ресурсы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации Основные положения Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| | | Основные направления аграрной политики государства. | Формирование агропромышленного комплекса государства. Методологические аспекты обеспечения продовольственной безопасности и использование научных подходов в оценке современной экономической ситуации и фактического состояния предприятий пищевой промышленности. Подготовка к занятиям. | 4 | 4 |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности | Классификация видов ББ | Общая характеристика биологической безопасности и биологических опасностей. Система биологической безопасности. Риски как основные составляющие оценки биологической безопасности. Этапы обеспечения биологической безопасности на основе учета рисков. Подготовка к занятиям | - | 4 |
| | | Система условий и факторов, влияющих на уровень ББ. Методология определения уровня ББ | Принципы построения и функционирования современной системы биологической безопасности. Задачи по обеспечению биологической безопасности. | 4 | 4 |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| | | | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности. Методология определения уровня биологической безопасности продукции. Подготовка к занятиям | | |
| 4. | Правовое регулирование ПБ | Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон «О защите прав потребителей | Правовое регулирование продовольственной безопасности в сфере агропромышленного комплекса – как эффективное действие продовольственной безопасности Российской Федерации в направлении национальной политики современной России и деятельности отраслевых органов государственной власти. Подготовка к занятиям | - | 4 |
| | | Федеральный закон «О стандартизации». Федеральный закон «О ветеринарии». | Анализ базовых нормативных документов, регламентирующих политику продовольственной безопасности Российской Федерации. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения | Схема сертификации | Сертификации продукции. Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов Отечественный опыт в сертификации пищевой продукции. Реестр пищевой продукции, на которую выдается декларация и сертификат соответствия. Подготовка к занятиям. | - | 4 |
| | | Правила и порядок сертификации пищевых продуктов животного происхождения | Организационная структура Российской системы стандартизации и сертификации пищевой продукции. Декларирование пищевой продукции в России Документальное обеспечение сертификационной процедуры. Подготовка к занятиям. | 4 | 4 |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности | Система обеспечения качества продовольственной продукции. | Ужесточение требования к производителям пищевой продукции, ее качеству и безопасности, вступление России в Таможенный союз и ВТО. Внедрение на пищевых предприятиях эффективных систем менеджмента качества и обеспечения безопасности, как для человека, так и окружающей среды, на основе требований международных стандартов. Решения по разработке и внедрению системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов. Подготовка к занятиям | 4 | 6 |
| 7. | Основные критерии оценки ПБ | Схема анализа опасности по критическим точкам | Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности. Контроль критических точек. ХАССП - "Установка по применению Системы анализа рисков и критических контрольных точек", Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| | Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы | Профилактика пищевых отравлений | Типы пищевых отравлений Причины и источники отравления Симптомы пищевого отравления Правила гигиены, питания, хранения и приготовления пищи как профилактические | - | 4 |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|------|------|
| | | | мероприятия по предупреждению пищевых отравлений. Подготовка к занятиям | | |
| 8. | | Гельминтозы и их профилактика. | Что такое гельминтозы. Пути заражения гельминтозами. Симптомы болезни. Соблюдение правил гигиены, профилактический и лечебный курс. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека | Минеральные вещества. Роль минеральных веществ в питании человека | Источники происхождения минеральных веществ, их значимость для организма. Проблематика нарушения баланса, дозировки и наличие в продуктах питания и медикаментах минеральных веществ. Макроэлементы. Микроэлементы. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 10. | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: микотоксинами, пестицидами, ветеринарными препаратами | Пути попадания микотоксинов, пестицидов, остатков ветеринарных препаратов в сырье и пищевые продукты. Влияние токсических элементов на здоровье человека. CODEX STAN 193-1995 Кодекс Алиментарийс. «Общий стандарт по контаминантам и токсинам в пищевых продуктах и кормах» Подготовка к занятиям | - | 4 |
| | | Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсическими элементами: нитратами, нитритами, диоксинами, полициклическими углеводородами и другими ксенобиотиками | Пути попадания нитратов, нитритов, диоксинов, полициклических углеводов и других ксенобиотиков в пищевые продукты и сырье. Характеристика отдельных ксенобиотиков. Основные источники нитратов и нитритов в пищевом сырье и продуктах. Пестициды и их применение в сельском хозяйстве. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Понятие пестицидов, классификация их по токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости. Контаминации пищевых продуктов радионуклидами, солями тяжелых и токсичных металлов. Влияние токсических элементов на здоровье человека. Подготовка к занятиям. | 4 | 4 |
| 11. | Токсины естественного происхождения | Токсины некоторых видов рыб, моллюсков и ракообразных | Польза и вред морепродуктов. Виды отравлений, связанные с употреблением рыбы, моллюсков и ракообразных. Симптомы отравлений. Лечение и профилактика отравлений. Разработка методов определения и изучение содержания некоторых фикотоксина в морепродуктах.. Подготовка к занятиям | 4,35 | 4 |
| | | Соединения, образующиеся при хранении и переработки сырья животного происхождения. | Оценка безопасности пищевых продуктов. Токсины естественного происхождения. Биогенные и гетероциклические ароматические амины, окисленные жиры, нитрозоамины, меланоидины, гидроксиметилфурфурол и др. Механизм их образования. Токсины основных питательных веществ, | | 4,35 |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|---|---|
| | | | токсины растительного и животного происхождения, нитрозамины, токсичные соединения образующиеся при хранении и приготовлении пищевых продуктов Подготовка к занятиям | | |
| 12. | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения | Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок | Классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок. Директивные документы по пищевым добавкам. Качество пищевых добавок. Лабораторный контроль по применению пищевых добавок. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Рынок геномодифицированных продуктов и их место в системе пищевой безопасности. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности | Требования, предъявляемые к упаковке пищевых продуктов. | Токсичность полимерных и других упаковочных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Характеристика упаковочных полимерных материалов. Допустимые количества миграции химических веществ. Требования, предъявляемые к печатанию мягких и полупроницаемых упаковочных материалов, используемых при затаривании пищевых продуктов и вкусовых веществ. Гигиенические требования к бумаге и картону на основе макулатуры. Токсикологические требования к металлической таре. Подготовка к занятиям | - | 4 |
| | | Маркировка потребительской упаковки | Различные виды упаковочных материалов, их влияние на пищевые продукты и гигиенические требования к упаковке продуктов питания Основные функции и требования к маркировке. Виды маркировки. Структура маркировки. Знаки наименования мест происхождения товара. Структура штриховых кодов разных типов. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 14. | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения | Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации, утилизации. | Виды дезинфекции. Контроль качества дезинфекции. Методы дератизации. Методы дезинсекции. Методы дезодорации. Группы и класс опасности при утилизации. Способы утилизации и уничтожения. Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| | | Безотходная технология и ее влияние на безопасность пищевого сырья и продуктов питания | Составные части концепции безотходного производства. Количественная оценка безотходного производства. Аспекты проблемы создания безотходных технологий (экологический, ресурсный, технологический и технический, экономический и организационный). Подготовка к занятиям | 4 | 4 |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов | Очистка оборотных и сточных вод. | Водоочистные сооружения. Особенности и сооружения очистка промышленных сточных вод. Процессы очистки (механический, биологический, физико-химический, дезинфекция сточных вод). | 4 | 4 |

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|---|--|--|
| | животного происхождения | | Мобильные устройства водоочистки. Термическая утилизация. «Станция аэрации». Подготовка к занятиям | | |
|--|-------------------------|--|---|--|--|

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 23.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О. Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211767> (дата обращения: 23.10.2020). — Режим доступа: по подписке.

3. Дмитриев, А. Д. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Дмитриев А. Д. , Ежко в Г. О. , Дмитриев Д. А. , Хураськина Н. В. - Казань: Издательство КНИТУ, 2016. - 188 с. - ISBN 978-5-7882-1923-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788219233.html>.

4. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>. — Загл. с экрана.

5. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>. — Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> (дата обращения: 21.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 23.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения: учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева [и др.] ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-5631-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/149297> (дата обращения: 28.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619> (дата обращения: 28.10.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

| № | Наименование | Ссылка на ресурс | Доступность |
|---|--|---|---|
| Информационно-справочные системы | | | |
| 1. | - | - | - |
| Электронно-библиотечные системы | | | |
| 1. | Электронно-библиотечная система «Лань» | https://e.lanbook.com | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| 2. | Электронно-библиотечная система «Book.ru» | https://www.book.ru | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| 3. | Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM» | https://znanium.com | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| 4. | РУКОНТ : национальный цифровой ресурс | https://rucont.ru | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| Профессиональные базы данных | | | |
| 1. | PubMed | https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/ | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина | | | |
| 1. | Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина | https://portal.mgavm.ru/login/index.php | Режим доступа: для авториз. пользователей |

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

| № | Наименование | Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна) | Доступность (лицензионное, свободно распространяемое) | Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии) |
|----|--------------------------------|--|---|---|
| 1. | Операционная система UBLinux | ООО «Юбитех», Российская Федерация | Свободно распространяемое | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/ |
| 2. | Офисные приложения AlterOffice | ООО «Алми Партнер», Российская Федерация | Свободно распространяемое | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/ |
| 3. | Антивирус Dr. Web. | Компания «Доктор Веб», Российская Федерация | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/ |

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| № п/п | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|-------|---|--|
| 1. | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточных аудиторий № 1,2,3,4 кафедры эпизоотологии и организации ветеринарного дела (ул. Академика Скрябина, 23, Учебно-лабораторный корпус, строение б) | Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный, проектор, компьютер. подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина |
| 2. | Помещение для самостоятельной работы аудитории № кафедра эпизоотологии и организации ветеринарного дела (ул. Академика Скрябина, 23, Учебно-лабораторный корпус, строение б) | Комплект специализированной мебели, компьютеры, подключенные к сети «Интернет» и обеспеченный доступ в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ- МВА им. К.И.Скрябина |

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
эпизоотологии и организации ветеринарного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Биологическая безопасность сырья и продуктов животного
и растительного происхождения»

специальность
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения очная / очно-заочная

год приема: 2022

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Экзамен

| Планируемые результаты обучения по дисциплине | Критерии оценивания результатов обучения | Шкала оценивания | Уровень сформированной компетенции |
|--|---|---------------------|------------------------------------|
| УК-6 | | | |
| Знать: определение и реализацию приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | Глубокие знания техники определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знании техники определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о технике определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний техники определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных | Уметь в совершенстве разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного | Отлично | Высокий |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------|
| <p>технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции</p> | <p>происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции</p> | | |
| | <p>Уметь разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Неумение разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| <p>Владеть: приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции</p> | <p>Полное овладение приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Владение приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Фрагментарное владение приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Отсутствие навыков владения приемами планирования, реализации, оценки и самооценки результатов деятельности по решению вопросов биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, принятием соответствующих</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------|
| | экологических решений при установленных производственных ситуациях, воздействие на улучшение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции | | |
| ОПК-1 | | | |
| Знать: методологию планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами | Глубокие знания методологии планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знании методологии планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами. | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о методологии планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний о методологии планирования и разработки, использование данных о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленных на обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия животных, биологической безопасности сырья и пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми нормами | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами | Уметь в совершенстве собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами | Отлично | Высокий |
| | Уметь собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Неумение собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------|
| | ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами | | |
| Владеть: навыками планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами | Полное овладение навыками планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами | Отлично | Высокий |
| | Владение навыками планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарное владение навыками планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие навыков планирования и разработки методов безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующими правовыми нормами | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ОПК-6 | | | |
| Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных | Глубокие знания существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знании существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------|
| <p>Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | <p>Уметь в совершенстве проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Неумение проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | <p>Полное овладение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Фрагментарное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Отсутствие навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| благополучия животных | | | |
|--|--|---------------------|----------------|
| ПК-2 | | | |
| Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состав и порядок оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. | <p>Глубокие знания планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Несущественные ошибки в знании планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Фрагментарные представления о планировании и принципах разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Отсутствие знаний планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | <p>Уметь в совершенстве выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Уметь выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством</p> | Удовлетворительно | Пороговый |

| | | | |
|---|--|---------------------|----------------|
| | Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | | |
| | Неумение выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Владеть: практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Полное овладение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Отлично | Высокий |
| | Владение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарное владение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие навыков владения практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| | | | |
|---|--|---------------------|----------------|
| | <p>чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> | | |
| ПК-4 | | | |
| <p>Знать: экспертизу и контроль качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | <p>Глубокие знания экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Несущественные ошибки в знании экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Фрагментарные представления о экспертизе и контроле качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Отсутствие экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| <p>Уметь: применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения</p> | <p>Уметь в совершенстве применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической</p> | Отлично | Высокий |

| | | | |
|--|--|---------------------|----------------|
| <p>сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | <p>безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | | |
| | <p>Уметь применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Неумение применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| <p>Владеть: навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими</p> | <p>Полное овладение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими</p> | Хорошо | Повышенный |

| | | | |
|---|--|---------------------|----------------|
| требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам | требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам | | |
| | Фрагментарное владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие навыков владения навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам | Неудовлетворительно | Не сформирован |

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

| № п/п | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Форма текущего контроля | Оценочные средства | ИДК |
|-------|--|-------------------------|---|--|
| 1. | Продовольственная безопасность | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 2. | Концепция продовольственной безопасности | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 |

| | | | | |
|----|---|---------------------|---|--|
| | | | | ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 3. | Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2.1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 4. | Правовое регулирование ПБ | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2.1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 5. | Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2.1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 6. | Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2.1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 7. | Основные критерии оценки ПБ | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2.1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; |

| | | | | |
|-----|---|---------------------|---|--|
| | | | | ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 8 | Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 9. | Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 10. | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 11. | Токсины естественного происхождения | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 12. | Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; |

| | | | | |
|-----|--|---------------------|---|--|
| | | | | ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 13. | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 14. | Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |
| 15. | Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | УК-6.1.1 УК-6.2-1- УК-6.3.1. ОПК-1.1.1; ОПК-1.2.1; ОПК-1.3.1 ОПК-6.1.1; ОПК-6.2.1; ОПК-6.3.1 ПК-2.1.1; ПК-2.2.1; ПК-2.3.1 ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-4.3.1 |

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- экзамен проводится в 3 семестре 2 курса

Очно-заочная форма обучения:

- экзамен проводится в 3 семестре 2 курса

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету
2. Банк вопросов к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 105 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 206 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 93 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-6,ОПК-1,ОПК-6,ПК-2,ПК-4):

Раздел 1. Продовольственная безопасность

1. Основные понятия и содержание курса «Продовольственная безопасность».
2. Понятия «продовольственная безопасность», «продовольственная независимость», «продовольственная (агропродовольственная) политика».
3. Понятие «продовольственная безопасность страны».
4. Способы обеспечения продовольственной безопасности.
5. Особенности обеспечения продовольственной безопасности в России
6. Элементы продовольственной безопасности

Раздел 2. Концепция продовольственной безопасности

1. Концепция продовольственной безопасности: эволюция и современное состояние.
2. Состояние и тенденций изменения продовольственной безопасности в стране. Системы ее мониторинга.
3. Существующие угрозы продовольственной безопасности. Концепция устойчивого развития.
4. Доктрина продовольственной безопасности, утвержденная Указом Президента РФ в 2010 г. и ее новая редакция в связи с изменением социально-экономического состояния страны и из-за действия санкций.
5. Цели, задачи, направления и эффективность агропродовольственной политики Правительства России в настоящее время.

Раздел 3. Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности

1. Риски как основные составляющие оценки биологической безопасности.
2. Этапы обеспечения биологической безопасности на основе учета рисков.
3. Принципы построения и функционирования современной системы продовольственной безопасности.
4. Задачи по обеспечению продовольственной безопасности.
5. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
6. Методология определения уровня биологической безопасности продукции.
7. Обеспечение продовольственной безопасности страны по основным видам продовольственной безопасности.
8. Элементы продовольственной безопасности.
9. Современные технологии и их влияние на продовольственную безопасность.

Раздел 4. Правовое регулирование ПБ

1. Основные правовые принципы в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
2. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей».
5. Основные положения ФЗ «О стандартизации».
6. Основные положения ФЗ «О Ветеринарии».

Раздел 5. Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения

1. Основные положения ФЗ «О сертификации».
2. Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов
3. Международная сертификация отечественной аграрной и продовольственной продукции
4. Отечественный опыт в сертификации пищевой продукции.
5. Реестр пищевой продукции, на которую выдается декларация и сертификат соответствия.
6. Организационная структура Российской системы стандартизации и сертификации пищевой продукции.
7. Декларирование пищевой продукции в России.
8. Документальное обеспечение сертификационной процедуры.

Раздел 6. Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности

1. Государственная экономическая политика в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов.
2. Полномочия Правительства РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
3. Полномочия Министерства промышленности торговли РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
4. Полномочия Министерства сельского хозяйства РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
5. Полномочия Россельхознадзора и Роспотребнадзора в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
6. Формирование системы индикативного планирования в России. Основные подходы к трактовке индикативного планирования.
7. Этапы индикативного планирования для государственного регулирования продовольственной безопасности
8. Вступления России в Таможенный Союз и ВТО.
9. Внедрение на пищевых предприятиях эффективных систем менеджмента качества и обеспечения безопасности на основе требований международных стандартов.

Раздел 7. Основные критерии оценки ПБ

1. Показатели и критерии продовольственной безопасности государства.
2. Методы оценки продовольственной безопасности.
3. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности.
4. Устойчивость развития агропромышленного комплекса -АПК (производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции).
5. Диверсификация сельскохозяйственного и продовольственного экспорта как фактор выравнивания рентабельности АПК.
6. Территориальный и природно-ресурсный факторы как основа диверсификации.
7. Рациональное использование национальных ресурсов труда, земли и капитала в целях повышения конкурентоспособности АПК.
8. Критерии обеспечения продовольственной безопасности на уровне региона.
9. Сравнение критериев оценки продовольственной безопасности на международном и региональном уровнях.
10. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО).

Раздел 8. Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы

1. Типы пищевых отравлений.
2. Причины и источники отравления.
3. Симптомы пищевого отравления.
4. Правила гигиены, питания, хранения и приготовления пищи как профилактические мероприятия по предупреждению пищевых отравлений.
5. Что такое гельминтозы.
6. Пути заражения гельминтозами. Симптомы болезни.
7. Соблюдение правил гигиены, профилактический и лечебный курс.

Раздел 9. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека

1. Рациональное питания и дисбаланс питательных веществ.
2. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе.
3. Источники происхождения минеральных веществ, их значимость для организма.
4. Проблематика нарушения баланса, дозировки и наличие в продуктах питания и медикаментах минеральных веществ.
5. Макроэлементы. Микроэлементы.

Раздел 10. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды

1. Опасности, связанные с социальными токсикантами: курение, алкоголь, наркотики.
2. Пути попадания микотоксинов, пестицидов, остатков ветеринарных препаратов в сырье и пищевые продукты.
3. Влияние токсических элементов на здоровье человека.
4. CODEX STAN 193-1995 Кодекс Алиментариус. «Общий стандарт по контаминантам и токсинам в пищевых продуктах и кормах»
5. Пути попадания нитратов, нитритов, диоксинов, полициклических углеводов и других ксенобиотиков в пищевые продукты и сырье.
6. Пестициды и их применение в сельском хозяйстве.
7. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм.
8. Контаминации пищевых продуктов радионуклидами, опасность, связанная с этим.
9. Загрязнение пищи тяжелыми металлами и токсичными металлами.

Раздел 11. Токсины естественного происхождения

1. Польза и вред морепродуктов.
2. Виды отравлений, связанные с употреблением рыбы, моллюсков и ракообразных.
3. Токсины естественного происхождения. Биогенные и гетероциклические ароматические амины, окисленные жиры, нитрозоамины, меланоидины, гидроксиметилфурфурол и др.
4. Токсины основных питательных веществ, токсины растительного и животного происхождения, нитрозоамины, токсичные соединения образующиеся при хранении и приготовлении пищевых продуктов.

Раздел 12. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения.

1. Общая характеристика пищевых добавок. Классификация пищевых добавок
2. Генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО) и генетически модифицированные источники пищи (ГМИ)

3. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок.
4. Фальсифицированные продукты питания.
5. Опасность, связанная с употреблением пищи, содержащей пищевые добавки (красители, консерванты, антиокислители, ароматизаторы и др.).

Раздел 13. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности

1. Характеристика упаковочных полимерных материалов. Допустимые количества миграции химических веществ.
2. Различные виды упаковочных материалов, их влияние на пищевые продукты и гигиенические требования к упаковке продуктов питания.
3. Основные функции и требования к маркировке.
4. Виды маркировки.
5. Структура маркировки.

Раздел 14. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырьё животного происхождения

1. Гигиенические основы проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности.
2. Контроль критических точек.
3. ХАССП - "Установка по применению Системы анализа рисков и критических контрольных точек", Семь принципов НАССР.
3. Виды дезинфекции. Контроль качества дезинфекции.
4. Методы дератизации.
5. Методы дезинсекции. Методы дезодорации.
6. Группы и класс опасности при утилизации.
7. Способы утилизации и уничтожения.
8. Составные части концепции безотходного производства.
9. Количественная оценка безотходного производства.
10. Аспекты проблемы создания безотходных технологий (экологический, ресурсный, технологический и технический, экономический и организационный).

Раздел 15. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения

1. Круговорот токсических веществ воздушной, водной среды.
2. Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды.
3. Особенности и сооружения очистки оборотных и промышленных сточных вод.
4. Процессы очистки (механический, биологический, физико-химический, дезинфекция сточных вод).
5. Мобильные устройства водоочистки.
6. Термическая утилизация.
7. «Станция аэрации».

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|--|
| отлично | обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| хорошо | обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе |
| удовлетворительно | обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала |
| неудовлетворительно | обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи |

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции (УК-6, ОПК-1 ,ОПК-6,ПК-2,ПК-4):

Раздел 1. Продовольственная безопасность

Безопасность пищевых продуктов – это:

1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
 2. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений
 3. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах.
 4. все ответы верны
- Ответ: 2

Понятие «продовольственная безопасность»:

1. безопасность продуктов питания, потребляемых населением страны
 2. обеспеченная ресурсным потенциалом возможность удовлетворения потребности населения в продуктах питания в соответствии с физиологическими нормами питания и требованиями к их качеству
 3. наличие у страны достаточных запасов продовольствия на случай чрезвычайной ситуации
 4. уровень питания населения, превышающий научно-обоснованный.
- Ответ: 2

Понятие «продовольственная независимость»:

1. способность производить продовольствие без помощи других стран
 2. независимость продовольственного обеспечения населения страны от погодных условий
 3. условия и уровень производства продовольствия в стране, позволяющие сохранять продовольственную безопасность при возникновении чрезвычайных ситуаций
 4. независимость цен на продукты питания в стране от мировых
- Ответ: 3

Выберете важнейшие условия достижения продовольственной безопасности:

1. потенциальная физическая доступность продуктов питания для каждого человека
2. экономическая возможность приобретения продовольствия всеми социальными группами населения, в том числе и малоимущими
3. потребление продуктов высокого качества в количестве, достаточном для рационального питания
4. все ответы верны

Ответ: 4

Впервые вопрос продовольственной безопасности Российской Федерации стал

актуальным среди соотечественников:

1. в 2000-х годах
2. в начале 1990-х годов
3. в конце 1970-х годов
4. в начале 1980-х годов

Ответ: 2

Продовольственная безопасность Российской Федерации – это...

1. состояние экономики страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется экологическая безопасность для каждого гражданина страны

2. состояние экономики страны, при котором обеспечивается экономическая, экологическая и политическая безопасность граждан Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации о техническом регулировании

3. состояние экономики страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации о техническом регулировании, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни

4. состояние экономики страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется экологическая и политическая безопасность для каждого гражданина страны

Ответ: 3

Продовольственная независимость Российской Федерации – это...

1. процесс, при котором годовое производство жизненно важных продуктов питания в Российской Федерации составляет не менее 90% годовой потребности населения в продуктах питания □

2. устойчивое отечественное производство пищевых продуктов в объемах не меньше установленных пороговых значений его удельного веса в товарных ресурсах внутреннего рынка соответствующих продуктов

3. это состояние экономики, при котором, в случае прекращения ввоза в страну импортных пищевых продуктов, в течение календарного года не возникнет продовольственный кризис

4. способность производить продовольствие без помощи других стран, независимость продовольственного обеспечения населения страны от погодных условий

Ответ: 2

Раздел 2. Концепция продовольственной безопасности

Продовольственная безопасность зависит от:

1. внешних опасностей
2. внутренних угроз
3. внутренних и внешних опасностей
4. стрессовой ситуации

Ответ: 3

Угроза экономической безопасности состоит в:

1. нападение на страну
2. снижение уровня жизни населения
3. снижение научно-технического уровня
4. все перечисленное

Ответ: 2

Суть продовольственной (агропродовольственной) политики:

1. контроль производства и реализации продовольствия в стране, регионах со стороны государства
2. деятельность государства по контролю качества продуктов питания
3. деятельность федеральных и региональных государственных органов по обеспечению продовольственной безопасности и независимости страны
4. проверка качества продовольствия на продовольственных рынках страны

Ответ: 3

Стратегической целью продовольственной безопасности является:

1. обеспечение населения страны безопасной сельскохозяйственной продукцией, рыбной и иной продукцией из водных биоресурсов и продовольствием
2. устойчивое снабжение перерабатывающих предприятий сырьем, а населения – продовольствием
3. создание условий, при которых реальные денежные доходы и система социальной защиты населения позволяют потреблять продукты питания в объемах, рекомендуемых РАМН
4. все перечисленное

Ответ: 1

Для оценки состояния продовольственной безопасности используется критерий:

1. Удельный вес отечественной продукции в общем объеме товарных ресурсов рынка соответствующих продуктов
2. Индекс потребительских цен на пищевую продукцию
3. Потребление пищевых продуктов на душу населения
4. Объем производства сельскохозяйственной продукции

Ответ: 1

Баланс продовольственных ресурсов, достаточных для продовольственной безопасности и оптимального экспорта, в энергетических единицах по направлениям их формирования и расхода должен находиться в пределах (возможно несколько вариантов ответа):

1. свое производство на продовольственные цели – 80- 85%
2. импорт – 15-20%
3. экспорт – 15-20%
4. все ответы верны

Ответ: 1/2

По каким критериям определяется продовольственная безопасность отдельной страны:

1. показателями соответствия производства и потребления продуктов питания утвержденному государством уровню минимального набора продуктов питания (т.н. «продовольственной корзинки»).

2. объемом переходящих запасов продовольствия от урожая до урожая, который должен обеспечивать потребление продуктов питания по медицинским нормам.
3. считается обеспеченной, если уровень питания населения все 12 месяцев соответствует медицинским нормам, а доля импортных продуктов не превышает 20% годового расхода.
4. считается обеспеченной, если страна способна обходиться без импорта продуктов питания.

Ответ: 3

Стратегией продовольственной безопасности является:

1. собственное производство продуктов питания
2. импорт продуктов питания
3. экспорт продуктов питания
4. создание запасов сахара

Ответ: 1

Какие приоритеты должны быть положены в основу формирования эффективной агропродовольственной политики России:

1. ускоренное вступление в ВТО
2. стимулирование развития фермерского и личного сельскохозяйственного производства сельского населения.
3. полная либерализация аграрного рынка.
4. немедленное принятие федерального закона о продовольственной безопасности страны и создание институциональных и организационно-экономических условий для его успешной реализации.

Ответ: 4

Какие приоритеты должны быть положены в основу формирования эффективной агропродовольственной политики России:

1. Ускоренное вступление в ВТО
2. Стимулирование развития фермерского и личного сельскохозяйственного производства сельского населения
3. Полная либерализация аграрного рынка
4. Немедленное принятие федерального закона о продовольственной безопасности страны и создание институциональных и организационно-экономических условий для его успешной реализации

Ответ: 4

Какой аспект аграрной политики определяет аграрный потенциал страны и характеризует физическое состояние производства:

1. продовольственный
2. сельскохозяйственный
3. агропромышленный
4. внешнеторговый

Ответ: 2

Раздел 3. Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности

Виды продовольственной безопасности:

1. международная
2. локальная
3. семейная
4. индивидуальная

Ответ: 1

Какая задача не является составной частью обеспечения продовольственной безопасности:

1. полное исключение пищевой продукции и продовольственного сырья зарубежного производства
2. прогнозирование и предотвращение угроз продовольственной безопасности
3. доступность безопасных пищевых продуктов
4. обеспечение безопасности пищевой продукции

Ответ: 1

В зависимости от принципиального отношения к проблеме продовольственной безопасности страны мира можно условно разделить на:

1. ориентированные на импорт
2. экспортирующие продукцию
3. обеспечивающие внутренний рынок за счет собственного производства
4. все ответы верны

Ответ: 4

Сколько различают уровней продовольственной безопасности:

1. 3
2. 5
3. 7
4. 15

Ответ: 3

В центре проблемы продовольственной безопасности находится:

1. человек, с его потребностями в питании
2. экономика государства
3. экспортирование продуктов питания за границу
4. импорт продуктов питания из-за рубежа

Ответ: 1

Состояние, при котором государство или регион является уязвимым для воздействия внешних и внутренних кризисов и потрясений – это:

1. временная продовольственная независимость
2. продовольственная безопасность
3. потенциальная продовольственная небезопасность
4. хроническая продовольственная независимость

Ответ: 3

Уровень продовольственной безопасности является достаточным, когда на хранении находится:

1. не менее 17% годового потребления зерна
2. не менее 10% годового потребления зерна
3. не менее 17% месячного потребления зерна
4. не менее 20% годового потребления картофеля

Ответ: 1

Для достижения надежности продовольственной безопасности доля собственного производства продуктов питания должна составлять:

1. 20% и более
2. 30% и более
3. 50% и более
4. 85% и более

Ответ: 4

Оптимальное решение проблемы продовольственной безопасности – это:

1. наращивание сельскохозяйственного производства
2. формирование продовольственного фонда и накопление запасов
3. улучшение демографической ситуации в стране
4. повышение материального положения населения страны

Ответ: 2

Одним из основных принципов ПБ национального сообщества является:

1. сохранение стабильности общества и суверенитета государства
2. развитие крупнотоварного с.-х. производства
3. максимальное использование природных ресурсов
4. борьба с бедностью в сельской местности

Ответ: 1

Раздел 4. Правовое регулирование ПБ

Нормативные документы – это:

1. документы, в которых изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасность пищевых продуктов
2. документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов
3. национальные стандарты, ветеринарные и санитарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и контроль за их качеством и безопасностью.
4. национальные стандарты

Ответ: 3

Нормативно-правовые акты, обеспечивающие продовольственную безопасность Российской Федерации:

1. федеральные законы, указы и распоряжения Президента Российской Федерации,

постановления и распоряжения Правительства Российской Федерации, решения Совета Безопасности Российской Федерации;

2. международные договоры, Конституция Российской Федерации, федеральные конституционные законы, указы Президента Российской Федерации, законы субъектов Российской Федерации;

3. постановления Правительства Российской Федерации, акты федеральных органов исполнительной власти, издаваемые в пределах их компетенции, акты органов местного самоуправления.

4. национальные стандарты

Ответ: 1

Кто на национальном уровне, занимается решением проблемы продовольственной безопасности:

1. домашние хозяйства

2. муниципалитеты

3. правительства и законодательные органы

4. межрегиональные образования

Ответ: 3

ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения:

1. в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека

2. в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции.

3. в области производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации

4. все перечисленное

Ответ: 1

Государственное регулирование повышения качества осуществляется через закон (может быть несколько вариантов ответа):

1. «О защите прав потребителей»

2. «О ветеринарии»

3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. «О техническом регулировании»

Ответ: 1/4

Основным контролирующим органом по безопасности продуктов питания является:

1. Министерство здравоохранения Российской Федерации

2. Всемирная организация здравоохранения

3. Роспотребнадзор

4. Россельхознадзор

Ответ: 2

Нормативно-правовой акт, устанавливающий обязанности исполнительной власти по обеспечению продовольственной безопасности граждан страны в целом:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2. Федеральный закон «О продовольственной безопасности Российской Федерации»
3. Закон «О защите прав потребителей»
4. Закон «О ветеринарии»

Ответ: 3

Закон Российской Федерации о ветеринарии был принят:

1. Верховным Советом РФ 14 мая 1993 г.
2. Верховным Советом РФ 1 мая 1994 г.
3. Верховным Советом РФ 1 мая 1993 г.
4. Верховным Советом РФ 10 мая 1994 г.

Ответ: 1

Что включено в первом разделе Закона Российской Федерации «О ветеринарии»:

1. нормативно-правовое регулирование в ветеринарии, право на ветеринарную деятельность и полномочия Российской Федерации и ее субъектов в области ветеринарии
2. одобренная народом
3. предписанная свыше
4. полномочия Российской Федерации в области сельского хозяйства

Ответ: 1

Что включено во втором разделе Закона Российской Федерации «О ветеринарии»:

1. административное право;
2. регламентирует деятельность государственной ветеринарной службы Российской Федерации, ведомственной ветеринарно-санитарной и производственной ветеринарной служб
3. гражданское право
4. юридическое право

Ответ: 2

Раздел 5. Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения

Коллегиальный орган, организующий проведение мониторинга состояния продовольственной безопасности и контроль за реализацией мер по ее обеспечению:

1. Федеральное собрание Российской Федерации
2. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
3. Правительство Российской Федерации.
4. Министерство здравоохранения Российской Федерации

Ответ: 3

Укажите, какой федеральный закон устанавливает порядок разработки и применения технических регламентов на продукцию:

1. ФЗ «О техническом регулировании»
2. ФЗ «О защите прав потребителей»
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Ответ: 1

В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

1. декларирование соответствия
2. обязательная сертификация
3. ГОСТов
4. все перечисленное.

Ответ: 4

Заявка на проведение сертификации продукции подается:

1. в орган по сертификации
2. в Росстандарт
3. в испытательную лабораторию
4. в орган по аккредитации

Ответ: 1

Укажите главную отечественную систему сертификации:

1. система сертификации ГОСТ Р
2. система сертификации иммунобиологических препаратов
3. система сертификации продукции и услуг в области пожарной безопасности
4. система сертификации на федеральном железнодорожном транспорте

Ответ: 1

Сертификат соответствия при обязательной сертификации выдается:

1. органом по сертификации
2. аккредитованной испытательной лабораторией
3. Росстандартом
4. Государственными органами муниципального управления

Ответ: 1

Цель сертификационных испытаний продукции:

1. первичная проверка соответствия образца продукции установленным требованиям безопасности
2. подтверждение продолжения соответствия типового образца продукции установленным требованиям
3. установление пригодности использования испытательного оборудования
4. разработка рабочей методики испытаний

Ответ: 1

Какой вид контроля позволяет предприятию пищевой промышленности обеспечить получение качественного сырья и материалов:

1. Входной контроль
2. Производственный (операционный) контроль продукции
3. Контроль на стадии хранения
4. Контроль при транспортировании

Ответ: 1

Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства (возможно несколько вариантов ответа):

1. производственный контроль
2. ведомственный контроль
3. государственный контроль.
4. служебный контроль

Ответ: 1/2/3

Указать документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям, предусмотренным для обязательной сертификации данной продукции:

1. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов
2. декларация о соответствии
3. нормативный документ.
4. ГОСТ

Ответ: 2

Международная организация по стандартизации:

1. ISO
2. ФАО
3. НАССР
4. ООН

Ответ: 1

Раздел 6. Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности

Какие меры государства направлены на повышение обеспечения продовольственной безопасности:

1. увеличить объем производства продукции
2. снизить объем импорта продукции
3. ввести квоты на экспорт сырьевых и продовольственных ресурсов
4. все ответы верны

Ответ: 2

Продовольственная безопасность страны обеспечивается за счет:

1. только внутреннего производства
2. импортных поставок
3. внутреннего производства и частично импортных поставок
4. наличие у страны достаточных запасов продовольствия на случай чрезвычайной

ситуации

Ответ: 3

Состояние экономики, при котором, независимо от конъюнктуры мировых рынков, гарантируется стабильное обеспечение населения продовольствием в количестве, соответствующем научно обоснованным параметрам (предложение), и создаются условия для поддержания потребления на уровне медицинских норм (спрос) означает:

1. продовольственная безопасность
2. общественная безопасность
3. экономическая стабильность
4. адресная поддержка

Ответ: 1

Номинальный коэффициент защиты – это:

1. отношение внутренних цен к мировым ценам
2. отношение мировых цен к внутренним ценам
3. сумма мировых и внутренних цен
4. произведение мировых и внутренних цен

Ответ: 1

При каком значении номинального коэффициента защиты, государство, скорее всего, защищает свое сельское хозяйство:

1. менее 1,2
2. более 1,2
3. от 0,8 до 1,2
4. равном 0

Ответ: 2

Индикативное планирование:

1. основано на том, что субъект управления или управляющий орган вырабатывает директивы, команды, распоряжения, подлежащие неукоснительному использованию со стороны объекта правления

2. осуществляется путем разработки и научного обоснования задач, принципов, приоритетов и пропорций социально-экономического развития на перспективу с указанием способов реализации поставленных целей

3. и то, и другое

4. правильного варианта нет

Ответ: 2

Укажите главные принципы индикативного планирования

1. отказ от попыток установления директивных заданий хозяйствующим субъектам в рамках индикативных планов

2. научную обоснованность принятия решений по состоянию планов, привлечение к их разработке исследовательских организаций

3. непрерывность и преемственность планирования, выражающаяся в сочетании долгосрочных, среднесрочных и текущих планов

4. все перечисленное верно

Ответ: 4

Индикативное планирование охватывает (может быть несколько вариантов ответа):

1. государственный сектор
2. общественный сектор
3. частный сектор
4. областной сектор

Ответ: 1/2

Международная организация, занимающаяся мировой продовольственной проблемой:

1. ЮНЭСКО
2. ВТО
3. ФАО
4. ВОЗ

Ответ: 2

Международная организация, специализированное учреждение ООН, цель которой – развитие сельского хозяйства, рыболовства и лесного хозяйства, оказывающая техническое содействие и продовольственную помощь, подготавливающая прогнозы и статистические данные по вопросам развития мирового сельского хозяйства называется:

1. МАГАТЭ
2. ФАО
3. ЮНКТАД
4. ВОИС

Ответ: 2

В чем причины кризиса ВТО, проводимой ВТО политики:

1. В снижении по сравнению с ГАТ, полномочий и возможностей ВТО в вопросах регулирования правил международной торговли
2. В расширении полномочий и возможностей ВТО вмешиваться в экономику государств- членов ВТО без учета их национальных, экономических и политических интересов
3. В перераспределении доходов от мировой торговли государствам «третьего мира» от преуспевающих стран Запада
4. В противоречии проводимой ВТО политики интересам США, ЕС, ТНК

Ответ: 2

Какие последствия для агропродовольственного комплекса, социальноэкономического положения страны будет иметь вступление России в ВТО на диктуемых ей Западом условиях:

1. Эффективность функционирования продовольственного комплекса страны возрастет из-за свободной конкуренции с импортной продукцией стран Запада
2. Дешевый импорт снизит расходы населения на продукты питания, повысится уровень их потребления
3. Вырастет число иностранных пищевых и торговых предприятий, расширится ассортимент продуктов и услуг
4. Произойдет самоликвидация большинства отраслей аграрного производства вследствие их неконкурентности по климатическим, технологическим, организационно-экономическим и другим условиям производства. Усилится безработица, обнищание и деградация населения, ускорятся процессы его вымирания

Ответ: 4

Какое влияние на мировые и национальные продовольственные процессы оказывают социально-экономические факторы:

1. Социально-экономические факторы не влияют на мировые и национальные продовольственные процессы
2. Нищета, низкая покупательная способность населения являются главными причинами голода
3. Уход государства из экономики способствует решению проблемы голода в мире
4. Передача земли в частную собственность повышает эффективность аграрного производства и устраняет проблему голода

Ответ: 3

Важнейшие условия достижения продовольственной безопасности являются:

1. физическая доступность продуктов питания для каждого человека
2. экономическая возможность приобретения продовольствия всеми социальными группами населения, в том числе и малоимущими
3. потребление продуктов высокого качества, достаточном для рационального питания
4. все перечисленное вместе

Ответ: 4

Раздел 7. Основные критерии оценки ПБ

К критериям продовольственной безопасности относят (возможно несколько вариантов ответа):

1. устойчивость развития агропромышленного комплекса (АПК), рыбного и лесного хозяйства, что позволяет наращивать производство продовольствия для увеличения запасов и на случай оказания продовольственной помощи другим странам, которые постигли стихийные бедствия или войны
2. высокий уровень научных достижений, повышающий техническую и технологическую оснащенность, улучшающий генофонд животноводства и растениеводства
3. природоохранная и природовосстановительная политика и практика, обеспечивающие сохранение и улучшение плодородия почвы, урожайности
4. уровень удовлетворения потребностей населения в продуктах питания, а также степень устойчивости продовольственного обеспечения страны

Ответ: 1/2/3/4

Какими критериями ООН определяется мировая продовольственная безопасность:

1. показателями абсолютного объема производства зерна и в расчете на 1 человека, динамикой этих показателей за ряд лет, объемом переходящих запасов зерна от урожая до нового урожая, который должен превышать 17% годовой потребности в зерне
2. объемом производства и поставок продуктов питания на мировой рынок
3. соответствием общего объема производства продуктов питания расчетному по физиологическим нормам
4. уровнем потребления продуктов питания и его соответствия медицинским нормам

Ответ: 1

Продовольственный аспект аграрной политики определяет:

1. физиологические и платежеспособные границы спроса на продукты питания на внутреннем рынке
2. обеспечение страны продовольствием, в том числе за счет собственного производства
3. соотношение уровня внутренних и мировых с/х цен
4. соотношение уровней заработной платы сельскохозяйственных производителей и средней заработной платы в стране

Ответ: 1

Оценить состояние продовольственной безопасности можно исходя из:

1. процентного соотношения конечного продукта отрасли в общем объеме производства продукции
2. процентного соотношения объема продукции к общему объему импортируемого продовольствия
3. процентного соотношения объема продукции к общему объему экспортируемого продовольствия
4. процентного соотношения объемов импортируемого продовольствия к общему объему продуктов

Ответ: 4

Число индикаторов используемых FAO для оценки продовольственной безопасности:

1. три
2. пять
3. семь
4. девять

Ответ: 3

Первоочередными задачами создания условий экономической и продовольственной безопасности являются:

1. падение курса иностранной валюты
2. повышение качества жизни населения до уровня развивающихся стран
3. повысить объем экспорта нефти
4. все ответы верны

Ответ: 2

Наиболее значимые риски продовольственной безопасности Российской Федерации:

1. микроэкономические, экологические, политические, технологические
2. макроэкономические, природно-климатические, техногенные, экологические
3. макроэкономические, технологические, агроэкологические, внешнеторговые
4. микроэкономические, макроэкономические, технологические, политические

Ответ: 3

Составной частью обеспечения государственной экономической политики продовольственной безопасности Российской Федерации являются:

1. государственная промышленная и аграрная политика
2. государственная аграрная и морская политика
3. государственная аграрная, воздушная и морская политика
4. государственная промышленная, воздушная и морская политика

Ответ: 2

Система показателей для оценки состояния продовольственной безопасности состоит из:

1. сфера переработки продукции, сфера сбыта продовольствия, сфера организации управления
2. сфера потребления, сфера переработки, сфера производства
3. сфера потребления, сфера производства и национальной конкурентоспособности, сфера организации управления
4. сфера переработки продукции, сфера потребления, сфера организации управления

Ответ: 3

Раздел 8. Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы

Инфекционный процесс - это:

1. распространение инфекции среди животных
2. синоним инфекции
3. клинически выраженная инфекция
4. комплекс реакций в инфицированном организме

Ответ: 3/4

Какой ответ в полной мере соответствует понятию пути проникновения возбудителя в организм хозяина:

1. органы пищеварения и дыхания
2. поверхностные покровы
3. одушевленные и неодушевленные факторы передачи
4. пути экологических связей хозяина с внешней средой

Ответ: 4

Какие заболевания относят в группу пищевых отравлений:

1. заболевания, возникающие в результате поступления в организм избыточного количества витаминов и других пищевых веществ
2. острые (реже хронические) заболевания, вызываемые употреблением пищи, высоко инфицированной условно-патогенными микроорганизмами и/или пищи, содержащей токсические вещества
3. пищевые аллергии
4. заболевания, возникающие в результате поступления в организм недостатка витаминов и других питательных веществ

Ответ: 2

Виды микробных пищевых отравлений (возможно несколько вариантов ответа):

1. интоксикация
2. отравление ядовитой рыбой
3. отравление ядовитыми растениями и грибами
4. пищевые токсикоинфекции
5. токсикозы

Ответ: 1/4/5

К пищевым отравлениям немикробной природы относятся отравления (возможно несколько вариантов ответа):

1. «пьяным хлебом»
2. условно-съедобными грибами
3. ядовитыми грибами
4. ядовитыми растениями
5. ядовитыми рыбами

Ответ: 2/3/4/5

Возможные пути поступления возбудителей сальмонеллезной токсикоинфекции в мясо (возможно несколько вариантов ответа):

1. во время убоя и разделки туши
2. при термической обработке мяса
3. при транспортировке мяса
4. прижизненное инфицирование животных

Ответ: 1/3/4

Характерные признаки пищевой токсикоинфекции (возможно несколько вариантов ответа):

1. внезапное начало заболевания
2. контагиозность
3. массовость
4. острое течение болезни
5. связь заболевания с приемом пищи

Ответ: 1/3/4/5

Перечислите заболевания, передающиеся пищевым путем (возможно несколько вариантов ответа):

1. глистные инвазии
2. кишечные инфекции
3. онкологические заболевания
4. пищевые отравления

Ответ: 1/2/4

Гельминты относятся к:

1. высшим червям
2. клостридиям
3. **низшим червям**
4. спирохетам

Ответ: 3

Какими гельминтами вызываются цестодозы (возможно несколько вариантов ответа):

1. цепнями
2. сосальщиками
3. лентецами
4. круглыми червями

Ответ: 1/3

Исследование мышц проводится при подозрении на:

1. энтеробиоз
2. описторхоз
3. аскаридоз
4. трихинеллёз

Ответ: 4

Фактором передачи при геогельминтозах является:

1. плохо проваренное мясо
2. строганина
3. плохо просолённая икра
4. почва
5. Ответ: 4

Человек заражается гельминтами, употребляя в пищу продукты, не прошедшие полноценную термическую обработку:

1. мясо говядины, инфицированную финнами (личинками) бычьего цепня
2. свинину, пораженную финнами свиного цепня
3. малосоленую и сырую рыбу с личинками описторхиса или широкого лентеца
4. сырую воду или обработанные этой водой овощи, фрукты
5. все перечисленное

Ответ: 5

Промежуточными хозяевами при гельминтозах могут быть:

1. рыбы
2. моллюски
3. ракообразные
4. насекомые
5. все перечисленные

Ответ: 5

Профилактика гельминтозов:

1. обязательная термическая обработка сырой рыбы и мяса, употребляемых в пищу (или для корма домашних животных), особенно неизвестного происхождения (привозные суши, крабы, кальмары)
2. борьба с дикими животными (правила предосторожности при походе в лес, во время охоты и рыбалки)
3. борьба со сточными канализационными выбросами в небольших городках, с загрязнёнными водоёмами, со старыми свалками
4. тщательная санитарно-гигиеническая обработка рук, продуктов питания перед употреблением, мест проживания и работы (особенно для работников кулинарных цехов) и предметов кухонного обихода
5. все перечисленное

Ответ: 5

Раздел 9. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека

Основными источниками пищевых продуктов является:

1. продукция сельского, лесного, рыбного, охотничьего хозяйства, а также пищевой промышленности
2. продукция аграрной, рыбной, мясоперерабатывающей отрасли, а также детская и диетическая продукция
3. пищевые продукты, продовольственное сырьё, пищевые добавки, биологически активные добавки

4. продукция молокоперерабатывающей отрасли, мясоперерабатывающей отрасли, пищевые добавки

Ответ: 1

Человек питается для (возможно несколько вариантов ответа):

1. удовлетворения
2. развлечения
3. получения энергии
4. получения питательных веществ
5. Ответ: 3/4

Получение питания полностью и обеспечения потребности человека в энергии, во всех основных пищевых веществах: белках, жирах, углеводах, пищевых волокнах, витаминах, минеральных солях, микроэлементах и др. , это...

1. обильное питание
2. питание разнообразное
3. рациональное питание
4. потребность организма

Ответ: 3

Индекс потребления продукта рассчитывается как:

1. отношение физиологической нормы потреблённого продукта к его объёму
2. отношение объёма потреблённого продукта к его физиологической норме
3. произведение объёма потреблённого продукта и его физиологической

нормы

4. отношение объёма потреблённого продукта к его физиологической норме за вычетом энергетической ценности продукта питания

Ответ: 2

Пищевые вещества, характеризующие качественный состав пищи:

1. жиры, белки, витамины, минеральные соли и углеводы
2. жиры, белки, витамины, балластные вещества, соединения металлов
3. витамины, минеральные соли и углеводы
4. белки, витамины, минеральные соли, соединения металлов, балластные вещества

Ответ: 1

В организме минеральные вещества содержатся в виде:

1. нерастворимых солей
2. растворимых солей
3. ионов
4. во всех перечисленных формах

Ответ: 4

Что является источником энергии и пищевых веществ (возможно несколько вариантов ответа):

1. белки

2. витамины
 3. жиры
 4. углеводы
- Ответ: 1/4

Что является важнейшей составной частью питательного рациона человека:

1. белки
 2. витамины
 3. жиры
 4. углеводы
- Ответ: 1

Что является главной функцией углеводов:

1. обеспечение организма энергией
 2. обеспечение работы внутренних органов
 3. участие в образовании биологически важных соединений
 4. участие в теплообмене
- Ответ: 1

С неправильным питанием связаны следующие заболевания (возможно несколько вариантов ответа):

1. ожирение
 2. наследственно-дегенеративные
 3. сахарный диабет
 4. артериальная гипертензия
- Ответ: 1/3

Какое заболевание провоцирует неумеренное употребление углеводов и жиров:

1. панкреатит
 2. сахарный диабет
 3. ожирение
 4. артеросклероз
- Ответ: 3

Внешние проявления дефицита белка (возможно несколько вариантов ответа):

1. прогрессирующее снижение веса
 2. ломкость, тусклость и выпадение волос
 3. ломкость ногтей
 4. сухость и шелушение кожи
 5. отеки
- Ответ: 1/2/3/4/5

Заболевания, требующие ограничение в рационе белков:

1. ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания
2. нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь
3. хроническая почечная недостаточность, ревматизм
4. панкреатит, сахарный диабет, артеросклероз

Ответ: 3

Раздел 10. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды

Питание людей, употребляющих социальные токсиканты – наркотики, табак и алкоголь, существенно изменяется в худшую сторону, поскольку:

1. многие химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов, взаимодействуя с продуктами обмена в организме, подвергнувшись воздействию вышеперечисленных социальных токсикантов, также становятся токсичными
2. эти люди в измененном состоянии сознания могут употреблять в пищу некачественные (или вообще непригодные для питания) пищевые продукты
3. из-за нехватки у них денежных средств на качественные пищевые продукты
4. только по причине имеющего место в этом случае явления синергизма
5. только по причине полного отсутствия в этом случае явления синергизма

Ответ: 1

Контаминанты – это:

1. компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины
2. все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения
3. все потенциально опасные соединения только природного происхождения
4. особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах
5. потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах

Ответ: 5

Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

1. миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т.ч. полимерных, или металлов
2. образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.
3. несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов
4. поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы
5. образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.

Ответ: 5

Ксенобиотиками называют:

1. чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения
 2. чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения
 3. чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий
 4. все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств
 5. технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим
- Ответ: 2

К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

1. азотные удобрения, содержащие нитраты
 2. пестициды
 3. фосфатные и калийные удобрения
 4. стимуляторы роста растений
 5. ингибиторы роста растений.
- Ответ: 2

Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:

1. продукты растительного происхождения, в частности овощи – до 90% и более
 2. загрязненный атмосферный воздух – до 90% и более
 3. недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода – до 90% и более
 4. мясные продукты, на долю которых приходится 53–60% от общего поступления нитритов
 5. фрукты, в т.ч. цитрусовые
- Ответ: 4

Источниками загрязнения диоксинами не являются:

1. предприятия металлургической промышленности
 2. предприятия машиностроительные сборочного профиля
 3. предприятия нефтехимической промышленности;
 4. мусоросжигательные заводы по утилизации твердых бытовых отходов
 5. городской автотранспорт
- Ответ: 2

При попадании в окружающую среду диоксины:

1. интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах
2. в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны;
3. в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют
4. во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют
5. в почве при наличии гумуса – мгновенно полностью теряют свою активность и

токсичность, в противном случае – разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям мигрировать не способны

Ответ: 1

Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть:

1. добыча и переработка урановых и ториевых руд
2. радиоволны
3. работа ядерных реакторов
4. переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд

народного хозяйства

5. хранение и захоронение радиоактивных отходов

Ответ: 2

У населения, проживающего на территориях, прилегающих к источникам загрязнения окружающей среды радионуклидами, основной вклад в суммарное поступление радионуклидов осуществляется за счет:

1. продукции животноводства
2. овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля)
3. не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема
4. фруктов
5. рыбы и продуктов ее переработки

Ответ: 2

Микотоксины это токсины:

1. микробов
2. вирусов
3. простейших
4. грибов

Ответ: 4

К неблагоприятным природным соединениям в пищевых продуктах, избыточное поступление которых может отрицательно повлиять на здоровье человека, не относят:

1. лектины, содержащиеся в бобовых
2. цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли
3. цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов,

других фруктов

4. гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке

5. патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами

Ответ: 5

Самые опасные загрязняющие вещества – это...

1. пестициды
2. тяжелые металлы
3. антибиотики.
4. микотоксины

Ответ: 2

С целью повышения продуктивности сельскохозяйственных животных, профилактики заболеваний, сохранения доброкачественности кормов в животноводстве широко применяются различные кормовые добавки, лекарственные и химические препараты, кроме (один неверный ответ):

1. оксиды свинца
2. минеральные вещества
3. антибиотики
4. антибактериальные вещества
5. гормональные препараты

Ответ: 1

Применение лекарственных препаратов и кормовых добавок в ветеринарии, животноводстве и птицеводстве требует соблюдения определенных гигиенических правил, что реально может быть достигнуто:

1. полным, абсолютным запретом их использования, в т.ч. в коммерческих целях
2. повышением моральной ответственности производителей пищевой продукции
3. использованием быстрых и надежных инструментальных аналитических методов контроля остаточных количеств загрязнителей в продуктах питания
4. использованием органолептических методов контроля – внешний вид продуктов питания, их цвет, запах и пр.
5. ограничением поставок зарубежной продукции животноводства и птицеводства

Ответ: 3

Можно ли утверждать, что систематическое употребление продуктов питания, загрязненных антибиотиками, нитрофуранами, сульфаниламидами, гормональными препаратами, приводит к возникновению резистентных форм микроорганизмов, является причиной различных аллергических реакций и дисбактериозов у человека:

1. нет
2. да
3. только по отношению к нитрофуранам
4. только по отношению к синтетическим гормональным препаратам
5. не знаю

Ответ: 2

Антибиотики в мясо и молоко животных, в яйца птиц, а также в другие продукты переходить:

1. могут, оказывая при этом, преимущественно, аллергическое действие
2. не могут
3. могут в следовых количествах, не оказывая при этом никакого действия на человека
4. могут, но при этом тилозин, фураны и полимиксины, а также тетрациклины токсического действия на человека не оказывают
5. могут, но при этом пенициллин токсического действия на человека не оказывает

Ответ: 1

Что под собой подразумевает болезнь “Минимата”

1. отравление неясной этиологии
2. отравлением нитратами
3. отравлением ртутью
4. отравлением пестицидами

Ответ: 3

Загрязнение продуктов питания мышьяком обусловлено его использованием:

1. в сельском хозяйстве в качестве компонента некоторых высокоэффективных азотсодержащих минеральных удобрений
2. в сельском хозяйстве в качестве родентицидов (одна из групп зооцидов), инсектицидов, фунгицидов, древесных консервантов, стерилизатора почвы
3. в сельском хозяйстве в качестве разрыхлителя глинистых почв
4. в топливно-энергетическом комплексе в качестве катализатора горения мазута (загрязнение опосредованное – через атмосферу)
5. в химической промышленности при производстве растворителей на нефтяной основе (загрязнение опосредованное – через атмосферу)

Ответ: 2

Раздел 11. Токсины естественного происхождения.

Путь поступления токсинов в организм осуществляется (может быть несколько вариантов ответа):

- 1) ингаляционно
- 2) перкутанно
- 3) перорально
- 4) через раневую и ожоговую поверхность

Ответ: 1/2/3/4

Морские токсины, вырабатываемых представителями морской флоры и фауны, потенциально опасных для человека (может быть несколько вариантов ответа):

1. Сакситоксин - при употреблении загрязненных моллюсков
2. Отравление тетродотоксином – при употреблении в пищу рыбы фугу или возникает при непосредственном контакте с синекольчатыми осьминогами
3. Интоксикация конотоксином - при контакте с ядовитыми морскими улитками
4. сигуатера, или отравление – при употреблении в пищу рыбы, зараженной сигуатоксином – веществом, вырабатываемым динофлагеллятами – водными одноклеточными организмами

Ответ: 1/2/3/4

Сигуатоксин накапливается в организме таких рыб, как (может быть несколько вариантов ответа):

1. барракуда
2. черный групер
3. луциан-собака
4. королевская макрел
5. акула

Ответ: 1/2/3/4

Поражение морскими токсинами происходит в случае (может быть несколько вариантов ответа):

1. непосредственного контакта с ними

2. при приеме внутрь ядовитых морских существ
3. при приеме внутрь зараженных морепродуктов
4. при перевозке морских существ и морепродуктов

Ответ: 1/2/3

Рыба с высоким содержанием ртути (может быть несколько вариантов ответа):

1. Акула
2. Марлин
3. Большеглазый тунец
4. Королевская скумбрия

Ответ: 1/2/3/4

Токсинам рыб не относится:

1. ихтиотоксины
2. ихтиокринотоксины
3. альготоксины
4. фитотоксины

Ответ: 4

Пищевые токсикоинфекции – это:

1. хронические заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их токсинов, выделенных при размножении и гибели микроорганизмов
2. острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя
3. острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их токсинов, выделенных при размножении и гибели микроорганизмов
4. острые контагиозные заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их токсинов, выделенных при размножении и гибели микроорганизмов

Ответ: 3

Нитрозамины – азоторганические соединения, вызывающие новообразования и мутагенез, часто встречаются в (может быть несколько вариантов ответа):

1. сырокопченых колбасах
2. жареном беконе
3. ливерной колбасе
4. разнообразных соленьях

Ответ: 1/2/3/4

Пищевые микробные токсикозы – это (может быть несколько вариантов ответа):

1. заболевания, обусловленные поступлением в организм с пищей токсичных веществ
2. острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившийся в ней в результате развития специфического возбудителя; живая микробная культура при этом в продукте может отсутствовать или обнаруживаться в небольших количествах

3. острые или хронические контагиозные заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсин, накопившийся в ней в результате развития специфического возбудителя; живая микробная культура при этом в продукте может отсутствовать или обнаруживаться в небольших количествах

4. острые или хронические заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсин, накопившийся в ней в результате развития специфического возбудителя; живая микробная культура при этом в продукте может отсутствовать или обнаруживаться в небольших количествах

Ответ: 2/4

Микотоксикозы – это:

1. токсикозы, вызываемые токсинами ядовитых грибов
2. токсикозы, вызываемые токсинами микроскопических грибов
3. токсикозы, вызываемые биологическими природными токсикантами
4. токсикозы, вызываемые токсинами ядовитых грибов и микроскопических грибов

Ответ: 2

Пищевую интоксикацию вызывает:

1. все известные ксенобиотики
2. все известные ксенобиотики и некоторые контаминанты
3. токсин, продуцируемый микроорганизмом, который попадает и развивается в продуктах
4. только стафилококки
5. только ботулотоксины А и Е

Ответ: 3

Отметьте основную группу пищевых продуктов, обеспечивающую механизм передачи токсикоинфекций:

1. мясные продукты
2. рыбные продукты и морепродукты
3. молочные продукты
4. винегреты, салаты, овощи, фрукты

Ответ: 1

Отметьте основную группу пищевых продуктов, обеспечивающую механизм передачи стафилококкового токсикокоза:

1. мясные продукты
2. рыбные продукты и морепродукты
3. молочные продукты
4. винегреты, салаты, овощи, фрукты

Ответ: 3

Отметьте основную группу пищевых продуктов, обеспечивающую механизм передачи ботулизма в современных условиях

1. колбаса
2. рыбные продукты

3. овощи
 4. продукты домашнего консервирования
- Ответ: 4

Самым опасным из известных микробных токсинов является:

1. тетродотоксин
 2. фузариотоксин
 3. ботулотоксин
 4. Афлатоксин
- Ответ: 3

Раздел 12. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения

Пищевые добавки бывают (может быть несколько вариантов ответа):

1. природные
2. синтетические
3. искусственные
4. химические

Ответ: 1/2

Консерванты добавляются в пищевые продукты для:

1. для предохранения пищевых продуктов от высыхания
 2. для придания вкуса и запаха пищевым продуктам
 3. для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности
 4. для улучшения консистенции пищевых продуктов
- Ответ: 3

Фальсифицированные пищевые продукты – это:

1. продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
 2. продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной
 3. продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания
 4. продукты, получившие сертификат соответствия
- Ответ: 2

Биологически активные добавки – это:

1. натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами
2. натуральные или идентичные натуральным вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью и придания им определенных свойств, сохранения качества
3. натуральные или идентичные натуральным вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для увеличения сроков хранения или годности

4. все перечисленное
5. Ответ: 1

Указать пищевую добавку, предназначенную для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения:

1. пищевой краситель
2. пищевой уплотнитель
3. консервант.
4. антиокислитель

Ответ: 3

На какой стадии пищевые добавки вносят в продукт:

1. на стадии употребления продукта;
2. на стадии производства продукта;
3. на стадии реализации готового продукта в розничной сети.
4. на стадии хранения

Ответ: 2

Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам - ...

1. аминокислоты
2. консерванты
3. эмульгаторы
4. антиокислители.

Ответ: 1

Посторонним вредным веществам пищи не относится:

1. пищевые добавки
2. БАДы
3. контаминанты
4. ксенобиотики

Ответ: 2

Трансгенные организмы – это:

1. только растения, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии
2. только животные, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии
3. только микроорганизмы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии
4. только вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии
5. животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии

Ответ: 5

Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:

1. соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс
2. картофель
3. папайя
4. тыква, томаты
5. кукуруза, хлопчатник

Ответ: 1

В случае использования генетически модифицированных организмов, интегральный риск — это:

1. вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на окружающую среду
2. вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия
3. вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на здоровье человека вследствие передачи чужеродных генов
4. вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия, включая здоровье человека, вследствие передачи генов
5. вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на другие организмы этого вида

Ответ: 4

Определение: «Генно-инженерно-модифицированный (генно-модифицированный) организм – это организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способное к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличное от природных организмов, полученное с применением методов генной инженерии и содержащее генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов»:

1. не верно
2. верно
3. верно, но лишь частично
4. верно, но устарело и не соответствует современному общепринятому определению
5. верно, но приведено не полностью

Ответ: 2

Пищевые красители— это

1. разновидность пищевых добавок, группа природных и синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов
2. разновидность пищевых добавок для придания вкуса и запаха пищевым продуктам
3. разновидность пищевых добавок для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности
4. разновидность пищевых добавок для улучшения консистенции пищевых продуктов

Ответ: 1

Виды пищевых красителей (возможно несколько вариантов ответа):

1. Гелевые.
2. Сухие
3. Аэрографические.
4. Пастообразные

Ответ: 1/2/3/4

При регулярном употреблении продуктов, в составе которых есть синтетические красители, повышается риск развития (возможно несколько вариантов ответа):

1. онкологических заболеваний
2. аллергических реакций
3. мутаций внутренних органов
4. стать причиной проблем с желудочно-кишечным трактом

Ответ: 1/2/3/4

Раздел 13. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности

Маркировка товаров бывает (может быть несколько вариантов ответа):

1. товарная
2. производственная
3. фирменная
4. ручная
5. Ответ: 1/2

Торговая маркировка наносится на (может быть несколько вариантов ответа):

1. этикетки
2. ценники
3. ярлыки
4. упаковочные пакеты

Ответ: 2/4

Товарный знак – это...

1. знак качества
2. биологически безопасный продукт
3. знак по которому определяют производителя
4. сертификат соответствия

Ответ: 3

При выборе тары, упаковки учитывают:

1. внешние факторы, влияющие на сохранение массы и качества
2. свойства продукции
3. продолжительность хранения
4. защитные характеристики тароупаковочных и упаковочных материалов
5. все выше перечисленные

Ответ: 5

К функциям упаковки относятся:

1. защита от неблагоприятных факторов внешней среды
2. защиты от подделок
3. транспортная функция
4. рекламная функция
5. все выше перечисленные функции

Ответ: 5

Виды пищевой упаковки (может быть несколько вариантов ответа)

1. Мягкая упаковка
2. Жесткая упаковка
3. Выдувная упаковка
4. Комбинированная упаковка
5. Вакуумная упаковка продуктов
6. Ответ: 1/2/3/4/5

Защитная функция упаковки:

1. от механических воздействий
2. от климатических воздействий
3. от биологических угроз
4. от социальных угроз
5. все выше перечисленное

Ответ: 5

Оптимизирующая функция упаковки:

1. группирует и организует товары, которые состоят из нескольких предметов
 2. придает форму и конечный объем сыпучему, жидкому и газообразному содержимому
 3. оптимизация логистики
 4. оптимизация использования
 5. все выше перечисленное
- Ответ: 5

Информационная функция упаковки (возможно несколько вариантов ответа):

1. информация о содержимом (название товара, модель, серийный номер, сортность, масса нетто/брутто, способ использования)
2. информация о составе (перечень ингредиентов и процентное содержание некоторых из них, либо комплектация)
3. рекламная информация (наименование и логотип бренда, слоган, краткое описание преимуществ, информация о производителе, легенда бренда и т. п.)
4. логистическая информация (необходимые условия хранения и транспортировки, предостережения (например, «не кантовать», «не бросать»))
5. информация об утилизации (некоторые виды товаров требуют особых условий для утилизации, сама упаковка может быть утилизирована тем или иным способом)

Ответ: 1/2/3/4/5

Виды упаковки (возможно несколько вариантов ответа):

1. Потребительская
2. Производственная
3. Торговая
4. Логистическая
5. Рекламная
6. Ответ: 1/2/3/4

После приобретения продовольственного товара в упаковке важно помнить о правилах, снижающих риск отравления:

1. нельзя оставлять содержимое консервы в открытой металлической банке, надо переложить в стеклянную тару
2. при покупке необходимо внимательно обследовать внешний вид упаковки, ее целостность
3. ядовитый упаковочный материал из поливинилхлорида обозначается значком PVC или цифрой 3 в треугольнике
4. полиэтилен, полипропилен для упаковок безопасен для здоровья потребителя
5. все перечисленное
1. Ответ: 5

Всю информацию о продукте можно найти на упаковке. К ней относится:

1. дата упаковки
2. производитель товара
3. количество товара
4. рецепты приготовления
5. все перечисленное
- Ответ: 5

Используют главным образом пленки полиэтилена для (возможно несколько вариантов ответа):

1. упаковки и хранения продукции широкого ассортимента пищевой промышленности и общественного питания
2. хранения гигроскопичных продуктов: соли, сахара, сухого молока, пищевых концентратов
3. изготовления мешков из полиэтилена в качестве вкладышей в жесткую тару при хранении и транспортировке рыбных продуктов в тузлучном растворе, сульфитированных продуктов, овощных солений и квашений
4. упаковки замороженных фруктов и ягод
- Ответ: 2/3/4

Экологические вопросы по полимерной упаковке решаются по следующим направлениям :

1. применение многооборотной тары
2. сжигание использованной полимерной упаковки
3. утилизация отходов полимерной тары
4. использование самодеструктурируемой полимерной упаковки
5. все перечисленное
- Ответ: 5

При гигиенической оценке пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами учитываются следующие факторы:

1. отсутствие изменений органолептических свойств продукта — прочности, консистенции, цвета, запаха, вкуса;
 2. отсутствие миграции в пищевые продукты чужеродных химических веществ, входящих в состав материалов, в количествах, превышающих гигиенический норматив;
 3. отсутствие стимулирующего действия материала или его компонентов на развитие микрофлоры;
 4. отсутствие химических реакций или других взаимодействий между материалом и пищевым продуктом.
 5. все перечисленное
- Ответ: 5

Выбор упаковки определяется несколькими критериями:

1. биохимическим составом упаковываемого продукта
 2. условиями его хранения
 3. свойствами упаковочного материала (барьерные, санитарно-гигиенические, физико-механические, технологические, устойчивость к старению и ряд других)
 4. кинетикой изменения качества продукта и упаковки
 5. все перечисленное
- Ответ: 5

Раздел 14. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения

Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых стран действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (Hazard Analysis and Critical Control Point – НАССР), которая предусматривает:

1. систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска
2. систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами генной инженерии
3. систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов
4. систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности
5. систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной для человека химической опасности

Ответ: 1

Обязательные требования безопасности продуктов регламентируют:

1. ГОСТ
2. ГОСТ Р
3. технические регламенты
4. правовые акты

Ответ: 3

Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства (возможно несколько вариантов ответа):

1. производственный контроль
2. ведомственный контроль
3. государственный контроль.
4. служебный контроль

Ответ: 1/2/3

Показатели безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов должны соответствовать гигиеническим нормативам, установленными:

1. санитарными правилами и нормами, ГОСТ
2. медицинскими продовольственными нормативами
3. нормативно-правовыми актами субъекта Российской Федерации
4. все перечисленное верно

Ответ: 1

Гигиенические требования к пищевым продуктам включают в себя:

1. показатели переработки и хранения продукции
2. показатели безопасности
3. показатели пищевой и биологической ценности и показатели безопасности
4. показатели пищевой и биологической ценности

Ответ: 3

Какая организация обеспечивает разработку международных стандартов, руководящих принципов и кодексов практик на пищевую продукцию:

1. Комиссия CODEX ALIMENTARIUS
2. ВТО
3. ВОЗ
4. ФАО

Ответ: 1

Как подразделяются виды технического контроля по стадиям производственного процесса:

1. Входной, операционный, приемочный, хранения, транспортирования.
2. Первичный, летучий, периодический
3. Сплошной, выборочный
4. По количественному признаку, по качественному признаку, по альтернативному признаку

Ответ: 1

Какой принцип реализуется на заключительном этапе построения системы ХАССП:

1. Документирование всех процедур системы
2. Разработка системы мониторинга
3. Выявление критических контрольных точек
4. Идентификация потенциальных рисков

Ответ: 1

Основой для выявления критических контрольных точек в системе ХАССП является:

1. Блок-схема производственного процесса
2. Рабочий лист ХАССП
3. Структура предприятия
4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП

Ответ: 1

В перечень главных источников пищевых отходов входят (может несколько вариантов ответа):

1. заводы и т.п., изготавливающие продукты питания – пищевая промышленность
2. предприятия общепита: кафе, бары, рестораны, закусочные и т.д.
3. бытовые отходы, образующиеся в ходе жизнедеятельности населения
4. предприятия деревоперерабатывающей промышленности

Ответ: 1/2/3

Этапы проведения утилизации:

1. сбор и сортировка отходов
2. хранение и подача на смешение пищевых отходов
3. компостирование
4. контроль температурного режима и режима ферментации
5. все перечисленное

Ответ: 5

В настоящий момент наибольшую популярность имеют следующие способы утилизации пищевых отходов:

1. складирование на полигонах ТКО и подвергаются там захоронению
2. термическая обработка, сжигание.
3. переработка с использованием микроорганизмов (биологическая).
4. все перечисленное

Ответ: 4

Стандартный Регламент по обращению с остатками пищи включает в себя следующие основные положения (может быть несколько вариантов ответа):

1. вывоз непригодной для употребления пищи и ее переработка, а также утилизация и использование в качестве корма для скота должны осуществляться по Ветеринарно-санитарным правилам, которые утвердил Главный ветеринарный инспектор России
2. для временного хранения отходов должны быть сооружены специальные площадки, имеющие высоту бортиков 12 см с целью предотвращения стоков жидкости
3. строительство площадок согласуется с Росприроднадзором и Роспотребнадзором, а установка контейнеров – с местным органом Здравоохранения
4. вывозом и утилизацией пищевых отходов из образовательных учреждений должна заниматься специализированная компания, с которой руководство школы или детского сада заключило договор

Ответ: 1/2/3/4

Транспортированием, утилизацией, обезвреживанием биологических и пищевых отходов могут заниматься только специализированные организации, имеющие следующие разрешительные документы (может быть несколько вариантов ответа):

1. лицензия на сбор, транспортирование и обезвреживание отходов, с указанием в лицензии конкретных отходов с которыми может работать данная лицензированная организация
 2. акт ветеринарно-санитарного обследования площадки
 3. санитарно-эпидемиологическое заключение на площадку и применяемое оборудование, технологии
 4. список всех работников организации
- Ответ: 1/2/3

Биологическими отходами являются:

1. трупы животных и птиц
 2. абортированные и мертворожденные плоды
 3. ветеринарные конфискаты выявленные после ветеринарно – санитарной экспертизы
 4. другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения
 5. все перечисленное
- Ответ: 5

Категорически запрещается:

1. уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю
 2. сброс биологических отходов в водоемы, реки и болота
 3. сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и
 4. вывоз биологических отходов на свалки и полигоны для захоронения
 5. все перечисленное верно
- Ответ: 5

Дезинфекция включает уничтожение:

1. возбудителей инфекционных болезней на объектах внешней среды
 2. клещей в природных очагах инфекции
 3. насекомых в жилых помещениях
 4. синантропных грызунов на сельскохозяйственных объектах
- Ответ: 1

Различают методы дезинфекции:

1. биологический
 2. механический,
 3. физический
 4. химический
 5. все перечисленное
- Ответ: 5

Дератизация-это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение:

1. патогенных и условно-патогенных микробов
 2. членистоногих переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний
 3. грызунов-источников инфекции
 4. грибов
- Ответ: 3

Дезинсекция - это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение:

1. вредных насекомых - переносчиков возбудителей инфекционных и инвазионных болезней

2. грызунов-источников инфекции
3. грибов
4. патогенных и условно-патогенных микробов

Ответ: 1

Безотходная технология – это такой способ производства продукции, при котором (возможно несколько вариантов ответа):

1. отходы являются сырьем для других производств
2. наиболее рационально и комплексно используется сырье и энергия в цикле сырьевые ресурсы – производство - потребление - вторичные ресурсы
3. отходов нет
4. количество отходов минимизировано

Ответ: 1/2

Под малоотходным понимается такой способ производства, при котором (возможно несколько вариантов ответа):

1. вредное воздействие на окружающую среду не превышает уровня допустимого санитарно-гигиеническими нормативами
2. часть сырья и материалов переходит в отходы и направляется на длительное хранение или захоронение
3. отходов нет
4. отходы малоопасные

Ответ: 1/2

Раздел 15. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения

Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья (указать один неверно приведенный ответ):

1. использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах
2. применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов
3. загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;
4. нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод
5. использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах

Ответ: 2

К физическим факторам загрязнения атмосферы относятся:

1. шумовое загрязнение
2. разрушение озонового слоя
3. электромагнитные излучения
4. тепловое загрязнение

Ответ: 1/4

К химическим загрязнителям атмосферы относятся возможно несколько вариантов ответа):

1. кислые газы
2. оксид углерода
3. тяжелые металлы
4. электромагнитно излучение

Ответ: 1/2/3

Попав атмосферу загрязняющие вещества:

1. оседают под действием силы тяжести
2. рассеиваются под действием атмосферной и турбулентной диффузии
3. вступают в химические и фотохимические реакции
4. все верно

Ответ: 4

Согласно решения объединенной комиссии ФАО/ВОЗ по пищевому кодексу, восемь химических веществ включено в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания, кроме:

1. ртуть
2. олово
3. свинец
4. мышьяк
5. стронций

Ответ: 2

Укажите классы ядов по практической классификации (возможно несколько вариантов ответа):

1. промышленные яды
2. пестициды
3. бытовые химикалии
4. барбитураты
5. наркотики

Ответ: 1/2/3

Из указанных соединений парниковый эффект вызывают:

1. углекислый газ
2. оксид азота
3. диоксид серы
4. пары воды

Ответ: 1

Что относится к прямым загрязнениям почвенного покрова:

1. свалка
2. выпадение загрязняющих веществ
3. ветровая эрозия
4. водная эрозия

Ответ: 1

Экологи выступают против применения пестицидов (ядовитых соединений) в сельском хозяйстве, потому что эти химикаты:

1. являются дорогостоящими
2. разрушают структуру почвы
3. убивают как вредных для хозяйства членов агроценоза, так и полезных
4. снижают продуктивность агроценоза

Ответ: 3

Не является методом захоронения опасных отходов:

1. закачка жидких отходов в глубокую скважину, пробуренную ниже уровня водонепроницаемых горных пород
2. хранение жидких (нелетучих) отходов в специальных прудах-отстойниках
3. строительство специальных могильников
4. санкционированная свалка

Ответ: 3

Процесс разогревания нижних слоёв атмосферы называется...

1. смог
2. образование озоновых дыр
3. парниковый эффект
4. туман

Ответ: 3

Загрязнение атмосферы рядом промышленных производств оксидами серы и азота способствует (может быть несколько вариантов ответа):

1. выпадению кислотных дождей
2. уничтожению лесов
3. разрушению структуры пахатного слоя
4. выбыванию из почвы питательных веществ

Ответ: 1/2

Сточные воды предприятий мясной, рыбной, молочной, пищевой, целлюлозно-бумажной, химической, микробиологической промышленности; заводы по производству пластмасс, каучука и др. относятся к группе:

1. загрязненные преимущественно минеральными примесями
2. загрязненные преимущественно органическими примесями
3. загрязненные минеральными и органическими примесями
4. не загрязненные

Ответ: 2

Очистка городских сточных вод заключается во всем, кроме:

1. очистки от химических веществ техногенного происхождения
2. очистки от взвешенных веществ
3. очистки от растворимых коллоидов биологического происхождения
4. очистки от патогенной микрофлоры
5. обеззараживании и утилизации осадка

Ответ: 1

Биологические пруды используются для:

1. рыборазведения в условиях крупных городов
2. накопления осадка сточных вод для его дальнейшей утилизации
3. доочистки сточных вод в природных условиях
4. обеззараживания сточных вод
5. Ответ: 3

Для получения объективных данных о качестве промышленных сточных вод необходимо:

1. изучить технологический регламент производства
2. провести санитарное обследование водоема у места спуска сточных вод
3. разработать проект предельно-допустимого сброса (ПДС)
4. ознакомиться с обстоятельствами отвода земельного участка под предприятие
5. провести все вышеперечисленные действия

Ответ: 1

Для обеззараживания и дегельминтизации осадков сточных вод используют:

1. химическую обработку
2. термическую обработку
3. радиохимическую обработку
4. биохимическую обработку.

Ответ: 2

Виды очистных сооружений:

1. Городские очистные сооружения
2. Локальные очистные сооружения
3. Очистные сооружения для частного дома
4. Ливневые очистные сооружения
5. Все перечисленное

Ответ: 5

Оборотное водоснабжение используют в целях:

1. снижения забора свежей воды для ведущих промышленных предприятий
2. сокращение объемов сбрасываемых стоков
3. снижение штрафов за сброс загрязняющих веществ
4. все ответы верны

Ответ: 4

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|-------------------------------|
| отлично | больше 85% правильных ответов |
| хорошо | 66-85% правильных ответов |
| удовлетворительно | 51-65% правильных ответов |
| неудовлетворительно | меньше 50% правильных ответов |

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Зачёт не предусмотрен

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

| Отметка | Критерии оценивания |
|----------------|--|
| зачтено | обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента |
| 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 |

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине (модулю)

Вопросы к экзамену для оценки компетенции (УК-6,ОПК-1,ОПК-6,ПК-2,ПК-4):

Раздел 1. Продовольственная безопасность

1. Основные понятия и содержание курса «Продовольственная безопасность».
2. Понятия «продовольственная безопасность», «продовольственная независимость»,
3. «продовольственная (агропродовольственная) политика».
4. Особенности обеспечения продовольственной безопасности в России
5. Элементы продовольственной безопасности

Раздел 2. Концепция продовольственной безопасности

1. Концепция продовольственной безопасности: эволюция и современное состояние.
2. Состояние и тенденций изменения продовольственной безопасности в стране.
3. Системы ее мониторинга.
4. Доктрина продовольственной безопасности, утвержденная Указом Президента РФ в 2010 г. и ее новая редакция в связи с изменением социально-экономического состояния страны и из-за действия санкций.
5. Цели, задачи, направления и эффективность агропродовольственной политики Правительства России в настоящее время.

Раздел 3. Принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности

1. Риски как основные составляющие оценки биологической безопасности.
2. Принципы построения и функционирования современной системы продовольственной безопасности.
3. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
4. Обеспечение продовольственной безопасности страны по основным видам продовольственной безопасности.
5. Современные технологии и их влияние на продовольственную безопасность.

Раздел 4. Правовое регулирование ПБ

1. Основные правовые принципы в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
2. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей».
5. Основные положения ФЗ «О стандартизации».
6. Основные положения ФЗ «О Ветеринарии».

Раздел 5. Нормативная база сертификации пищевой продукции животного происхождения

1. Основные положения ФЗ «О сертификации».

2. Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов
3. Международная сертификация отечественной аграрной и продовольственной продукции
4. Организационная структура Российской системы стандартизации и сертификации пищевой продукции.
5. Декларирование пищевой продукции в России.
6. Документальное обеспечение сертификационной процедуры.

Раздел 6. Государственное регулирование в обеспечении биологической безопасности

1. Государственная экономическая политика в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов.
2. Полномочия Министерства промышленности торговли РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
3. Полномочия Министерства сельского хозяйства РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
4. Полномочия Россельхознадзора и Роспотребнадзора в сфере обеспечения продовольственной безопасности.
5. Формирование системы индикативного планирования в России. Основные подходы к трактовке индикативного планирования.
6. Этапы индикативного планирования для государственного регулирования продовольственной безопасности
7. Вступления России в Таможенный Союз и ВТО.
8. Внедрение на пищевых предприятиях эффективных систем менеджмента качества и обеспечения безопасности на основе требований международных стандартов.

Раздел 7. Основные критерии оценки ПБ

1. Показатели и критерии продовольственной безопасности государства.
2. Методы оценки продовольственной безопасности.
3. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности.
4. Устойчивость развития агропромышленного комплекса -АПК (производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции).
5. Диверсификация сельскохозяйственного и продовольственного экспорта как фактор выравнивания рентабельности АПК.
6. Территориальный и природно-ресурсный факторы как основа диверсификации.
7. Критерии обеспечения продовольственной безопасности на уровне региона.
8. Сравнение критериев оценки продовольственной безопасности на международном и региональном уровнях.

Раздел 8. Оценка опасности зооантропонозных инфекций. Гельминтозы

1. Типы пищевых отравлений.
2. Причины и источники отравления.
3. Симптомы пищевого отравления.
4. Правила гигиены, питания, хранения и приготовления пищи как профилактические мероприятия по предупреждению пищевых отравления.
5. Пути заражения гельминтозами. Симптомы болезни.
6. Соблюдение правил гигиены, профилактический и лечебный курс.

Раздел 9. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека

1. Рациональное питания и дисбаланс питательных веществ.
2. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе.
3. Источники происхождения минеральных веществ, их значимость для организма.
4. Проблематика нарушения баланса, дозировки и наличие в продуктах питания и
5. медикаментах минеральных веществ.
6. Макроэлементы. Микроэлементы.

Раздел 10. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды

1. Опасности, связанные с социальными токсикантами: курение, алкоголь, наркотики.
2. Пути попадания микотоксинов, пестицидов, остатков ветеринарных препаратов в сырье и пищевые продукты.
3. Влияние токсических элементов на здоровье человека.
4. CODEX STAN 193-1995 Кодекс Алиментариус. «Общий стандарт по контаминантам и токсинам в пищевых продуктах и кормах»
5. Пути попадания нитратов, нитритов, диоксинов, полициклических углеводов и других ксенобиотиков в пищевые продукты и сырье.
6. Пестициды и их применение в сельском хозяйстве.
7. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм.
8. Контаминации пищевых продуктов радионуклидами, опасность, связанная с этим.
9. Загрязнение пищи тяжелыми металлами и токсичными металлами.

Раздел 11. Токсины естественного происхождения

1. Польза и вред морепродуктов.
2. Виды отравлений, связанные с употреблением рыбы, моллюсков и ракообразных.
3. Токсины естественного происхождения. Биогенные и гетероциклические ароматические амины, окисленные жиры, нитрозоамины, меланоидины, гидроксиметилфурфурол и др.
4. Токсины основных питательных веществ, токсины растительного и животного
5. происхождения, нитрозоамины, токсичные соединения образующиеся при хранении и приготовлении пищевых продуктов.

Раздел 12. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения.

1. Общая характеристика пищевых добавок. Классификация пищевых добавок
2. Генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО) и генетически модифицированные источники пищи (ГМИ)
3. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок.
4. Фальсифицированные продукты питания.
5. Опасность, связанная с употреблением пищи, содержащей пищевые добавки (красители, консерванты, антиокислители, ароматизаторы и др.).

Раздел 13. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности

1. Характеристика упаковочных полимерных материалов. Допустимые количества миграции химических веществ.

2. Различные виды упаковочных материалов, их влияние на пищевые продукты и гигиенические требования к упаковке продуктов питания.
3. Основные функции и требования к маркировке.
4. Виды маркировки.
5. Структура маркировки.

Раздел 14. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения

1. Гигиенические основы проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности.
2. Контроль критических точек.
3. ХАССП - "Установка по применению Системы анализа рисков и критических контрольных точек", Семь принципов НАССР.
4. Виды дезинфекции. Контроль качества дезинфекции.
5. Методы дератизации.
6. Методы дезинсекции. Методы дезодорации.
7. Способы утилизации и уничтожения.
8. Составные части концепции безотходного производства.
9. Аспекты проблемы создания безотходных технологий (экологический, ресурсный, технологический и технический, экономический и организационный).

Раздел 15. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения

1. Круговорот токсических веществ воздушной.
2. Круговорот токсических веществ водной среды.
3. Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды.
4. Особенности и сооружения очистки оборотных и промышленных сточных вод.
5. Процессы очистки (механический, биологический, физико-химический, дезинфекция сточных вод).

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|---|
| отлично | выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации |
| хорошо | выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации |
| удовлетворительно | не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации |
| неудовлетворительно | не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Цитология, гистология и эмбриология»

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Форма обучения: очная / очно-заочная / заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Н.А. Слесаренко

(ФИО)

| Изменение пункта | Содержание изменения |
|------------------|----------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

