

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра ВСЭ и паразитологии**

**УТВЕРЖДЕН**

Рег. № ВЭ.03-3304  
«10» 10 2022 г.

на заседании кафедры  
Протокол от «5» 10 2022 г. № 4  
Заведующий кафедрой  
О. Ю. Леденёва  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.32 Законодательные основы безопасности**  
**продуктов питания**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(код и наименование направления подготовки и специальности)

Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль)

Новосибирск 2022

9908

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
2.	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
3.	Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
4.	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
5.	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
6.	Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты

**Темы рефератов по курсу**  
**Б1.О.32 «Законодательные основы безопасности**  
**продуктов питания»**

1. Государственное регулирование в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.

2. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе ХАССП.

3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.

4. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.

5. Требования к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий, участвующих в цепи поставок пищевой продукции.

6. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

7. Система, структура и организация органов государственного надзора (контроля) за безопасностью пищевых продуктов.

8. Порядок организации и проведения мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения, цели проведения мониторинга.

9. Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Организация санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора за осуществлением производственного контроля.

10. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожения биологических отходов.

11. Требования закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к проведению экспертизы утилизации и уничтожению не качественных и опасных пищевых продуктов, изъятых из оборота.

12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к безопасности объектов технического регулирования.

13. Порядок гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученная из генетически-модифицированных источников. Ответственность в области генно-инженерной деятельности. Международное сотрудничество в области генно-инженерной деятельности.

14. Технический регламент на мясо и мясную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к объектам технического регулирования.

15. Требования к животным, направляемым на убой, обработанным дезинсецирующими препаратами и лекарственными средствами.

16 Критерии и оценки безопасности пищевых продуктов.

17 Проблемы безопасности продуктов питания и их воздействие на организм человека.

18 Новые подходы к производству биологически безопасной мясной продукции в цикле «Корма-животные-сырье-готовый продукт»

19 Новые подходы к производству биологически безопасной молочной продукции в цикле «Корма- животные- готовый продукт».

20 Правовые основы безопасности и качества продуктов в Российской Федерации.

21 Основные положения закона РФ «О ветеринарии» от 14 мая 1993 года (части регулирования безопасности продуктов животного происхождения в ветеринарно-санитарном отношении)».

22 Правовое регулирование обеспечения безопасности продуктов питания, полученных с использованием методов генно-инженерной деятельности.

23 Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

24. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов категорий качества (сортов) мяса.

25. Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела.

26. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.

27. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов.

28. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии животных.

### **Критерии оценки:**

*Оценка зачтено* выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

*Оценка незачтено* выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.)

### **Вопросы к зачету по курсу**

#### **Б1.О.32 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»**

1. Нормативные документы. регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.

2. Федеральные законы, обеспечивающие правовую основу безопасности пищевой продукции.

3.Подзаконные акты, принятые Президентом, Правительством, руководством министерств и ведомств;

4 Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы, ветеринарные правила, ГОСТы и технические регламенты.

5. Структура нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции.

6. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

7. Технические регламенты, государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, гигиенические нормативы.

8. Понятия: качество, система качества, безопасность и опасность продукции. 9. Уровни осуществления контроля качества продовольственных товаров.

10. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

11.Производственный контроль качества и безопасности продовольственных товаров

12. Виды контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. Объекты производственного контроля, объем и периодичность.

14. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.

15.Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

16. Порядок организации и проведения производственного контроля.

17. Требования к программе (плану) производственного контроля.

18. Примерная форма программы (плана) производственного контроля.

19. Задачи производственного контроля.

20. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

21. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

22. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

23. Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

24.Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

25. Производственный контроль состояния производственной и окружающей среды.

26. Производственный контроль личной гигиены и обучение персонала.

27.Система менеджмента безопасности пищевой промышленности. (понятия, принципы. процессный подход).

28.Система менеджмента безопасности пищевой промышленности (риск-ориентированное мышление т.е подход с учетом факторов риска базе принципов НАССР).

29. Опасные факторы Виды и оценка опасных факторов определение, анализ рисков.

30. Система мониторинга, управление системы мониторинга на предприятии.

31.Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.

32. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности.

33. Судебно-ветеринарная экспертиза. Организационно-правовые основы судебной экспертизы в ветеринарной медицине.

34. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).

35.Приемка сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и контроль качества. Нормативная и техническая документация по приемке продовольственных товаров.

**Критерии оценки:** оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;
- показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка **«не зачтено»** Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

**ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»  
Кафедра ВСЭ и паразитологии**

**ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

**Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-3»  
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в  
соответствии с нормативными правовыми актами в сфере  
агропромышленного комплекса**

**Задания закрытого типа**

**1. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке?**

- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
- б) мяса, молока
- в) шерсти
- г) шкур

Ответ: а

**2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо-перерабатывающие предприятия?**

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- б) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Ответ: г

**3. При хранении плодов должны соблюдаться следующие режимы и условия:**

- а) Температура, влажность, освещённость, газовый состав, контроль качества;
- б) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость, газовый состав;
- в) Температура, влажность, воздухообмен;
- г) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость.

Ответ: б

**4. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:**

- а) Цвет, запах и консистенцию мышц;
- б) Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию;
- в) Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие

гипостаза изменения в лимфатических узлах и внутренних органах;

г) Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез.

Ответ: б

**5. Ветеринарный врач убойного цеха на свиноводческом комплексе подчиняется**

а) Директору предприятия;

б) Заведующему ветеринарным участком;

в) Главному ветеринарному врачу свиноводческого комплекса;

г) Начальнику станции по борьбе с болезнями животных.

Ответ: б

#### **Задания открытого типа**

**1. В соответствии, с каким нормативным документом осуществляется отбор проб продукции?**

Ответ: ....

**2. Каковы основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы?**

Ответ: ...

**3. Кто имеет право проводить ветеринарно-санитарную экспертизу?**

Ответ: ...

**4. Каким нормативным документом регламентирует выдачу ВСД?**

Ответ: ...

**5. Какие нормативные документы регламентируют качество и безопасность пищевой продукции?**

Ответ: ...

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»**

**ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

#### **Задания закрытого типа**

**1. В цехе предубойного содержания крупному рогатому скоту создают следующие условия:**

а) Голодный режим и отсутствие поения;

б) Голодный режим и однократное поение;

в) Полуголодный режим и свободное поение;

г) Голодный режим и свободное поение.

Ответ: г

**2. Мясо это:**

а) Мышечная ткань убитого животного;

б) Мышечная и жировая ткань убитого животного;

в) Мышечная ткань и соединительная ткань убитого животного;



г) Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань.

Ответ: г

**3. Что включает в себя органолептическое исследование мяса:**

а) Определение внешнего вида, цвета, запаха;

б) Определение состояния мышц на разрезе, его консистенции, запаха;

в) Определение состояния жира и сухожилий, качество бульона при пробе варкой;

г) Ни один вариант не подходит.

Ответ: г

**4. На холодильниках ветеринарно-санитарный контроль за мясом и мясопродуктами осуществляется:**

а) Не осуществляется;

б) Не реже 1 раза в месяц;

в) Не реже 1 раза в год;

г) Ежедневно.

Ответ: б

#### **Задания открытого типа**

**1. Безопасность пищевых продуктов это -**

Ответ: ....

**2. Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы?**

Ответ: ...

**3. Дайте определение понятия «Ветеринарный сопроводительный документ»**

Ответ: ...

**4. Перечислите формы сертификатов таможенного союза**

Ответ: ...

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»**

**ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.**

#### **Задания закрытого типа**

**1. Какие вещества относятся к контаминантам?**

а) Экологически вредные вещества;

б) Вещества, не способные оказывать вредное воздействие;

в) Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах;

г) Вещества ускоряющие химические реакции.

Ответ: б

**2. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции:**

- а) Нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта;
- б) Нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов;
- в) Несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд;
- г) Нарушение сроков реализации пищевых продуктов.

Ответ: а

**3. Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются:**

- а) Критические контрольные точки;
- б) Опасные с позиций травматизма этапы производства;
- в) Начальный и конечный этапы производства;
- г) Конечный этап производства.

Ответ: а

**4. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них:**

- а) Минеральных веществ;
- б) Нитритов;
- в) Жиров;
- г) Влаг.

Ответ: г

#### **Задания открытого типа**

**1. В каком случае выдается ветеринарная справка формы №4?**

Ответ: ....

**2. В каких случаях к ВСД прикладывают опись животных?**

Ответ: ...

**3. Перечислите степени защиты бланков ВСД**

Ответ: ...

**4. Загар мяса – это?**

Ответ: ...

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-8»**

**ПК-8 Способен проводить судебно-ветеринарную экспертизу, в том числе арбитраж**

#### **Задания закрытого типа**

**1. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:**

- а) Сметана;

- б) Кефир;
- в) Простокваша;
- г) Йогурт.

Ответ: б

**2. При росте количества жира плотность молока:**

- а) Снижается;
- б) Увеличивается;
- в) Не меняется;
- г) Увеличивается в 2 раза.

Ответ: а

**3. При оценки консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось определенное количество меда, мед со шпателя стекает крупными не прерывистыми каплями. Установите консистенцию меда:**

- а) Жидкий;
- б) Вязкий;
- в) Очень вязкий;
- г) Плотный.

Ответ: а

**4. Определение кислотного и перекисного числа животного топленого жира устанавливают для выявления:**

- а) Видовой принадлежности топленого животного жира;
- б) Количества летучих жирных кислот в пробе;
- в) Степени порчи жира;
- г) Сорта жира;

Ответ: б

**5. При хранении плодов должны соблюдаться следующие режимы и условия?**

- а) Температура, влажность, освещённость, газовый состав, контроль качества;
- б) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость, газовый состав, контроль качества;
- в) Температура, влажность, воздухообмен;
- г) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость.

Ответ: г

**6. Какие вещества относятся к контаминантам?**

- а) Экологически вредные вещества;
- б) Вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
- в) Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах
- г) Всё вышеперечисленное.

Ответ: б

**7. Что является объектами производственного контроля на пищевых предприятиях?**

- а) Критические контрольные точки;
- б) Опасные с позиций травматизма этапы производства;
- в) Начальный и конечный этапы производства;
- г) Всё вышеперечисленное.

Ответ: а

**8. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них?**

- а) Минеральных веществ;
- б) Нитритов;
- в) Жиров;
- г) Влаг.

Ответ: г

**9. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки?**

- а) Цвет, запах и консистенцию мышц;
- б) Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию;
- в) Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостаза изменения в лимфатических узлах и внутренних органах;
- г) Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез.

Ответ: б

**10. Кровотечение-это?**

- а) Воспаление селезенки;
- б) Снятие чувствительности;
- в) Выход крови из кровеносных сосудов;
- г) Переполнение артериальных сосудов кровью.

Ответ: в

**Задания открытого типа**

**1. Кем выдаются ветеринарные сертификаты на экспорт?**

Ответ: ....

**2. В каких случаях выдача ВСД не осуществляется?**

Ответ: ...

**3. Перечислите формы журналов для лаборатории ВСЭ**

Ответ: ...

**4. Перечислите пороки колбасных изделий**

Ответ: ...

**5. Какие федеральные законы обеспечивают правовую основу безопасности пищевой продукции?**

Ответ: ...

**6. Какие виды ветеринарных служб существуют в Российской Федерации?**

Ответ: ...

**7. Что включает в себя программа (план) производственного контроля?**

Ответ: ...

**8. Задачи производственного контроля?**

Ответ: ...

**9. Цели производственного контроля?**

Ответ: ...

**10. Источники поступления болезнетворных микроорганизмов в пищевые продукты?**

Ответ: ...

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составители:

Доцент,

канд. ветеринар. наук



(подпись)

В. М. Фомин

«5» октября 2022 г.