

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № Ветм'Эп.04-06
«14» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» 01 2026 г. № 8
Заведующий кафедрой
О.Ю. Леденева
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.06 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)

Код и наименование направления подготовки (специальности)

(Для ФГОСЗ необходимо указать уровень подготовки: 62 – бакалавриат с указанием профиля подготовки, 65 - специалитет, 68 – магистратура с указанием программы)

Новосибирск 2026

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемо й компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1. Общие вопросы биологической безопасности сырья продуктов животного растительного происхождения.			
1.1	Законодательные и нормативно правовые основы обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
1.2	Общие понятия, трассировка в пищевой цепи, риски, мониторинг и определения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
2. Биологическая безопасность и качество сырья продуктов животного растительного происхождения.			
2.1	Потребительские свойства, качество, пищевая ценность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
2.2	Антиалиментарные факторы питания.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
2.3	Фальсификация продуктов животного происхождения, виды фальсификации, способы идентификации.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
3 . Загрязнение сырья, продуктов животного и растительного происхождения биологическими агентами.			
3.1	Санитарно-показательные микроорганизмы, загрязнение сырья, продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами, гельминтами, плесневыми грибами и их метаболитами. Пищевые интоксикации, токсико-инфекции. Риски, контроль, корректирующие меры.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
3.2	Загрязнение сырья, продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Основные пути загрязнения, факторы опасности. Классификация вредных и посторонних веществ. Характеристика токсичности веществ	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты

3.3	Загрязнение сырья, продуктов животного и растительного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в полеводстве и животноводстве. Группы, классификация загрязнителей и пестицидов. Ветеринарные препараты, применяемые в животноводстве. Факторы опасности, корректирующие меры.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
3.4	Загрязнение сырья, продуктов животного и растительного происхождения диоксинами полициклическими ароматическими углеводородами.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
3.5	Пищевые добавки, классификация, принципы технологического нормирования, факторы опасности и контроль безопасности. Метаболизм чужеродных соединений	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
4. Управление биологической безопасностью			
4.1	Методы контроля биологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
4.2	Обеспечение биологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
4.3	Методы обеззараживания и утилизации загрязненных сырья, продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6	Семинарские занятия, тесты
	Контрольная работа		Контрольные задания
	Зачет		Вопросы к зачету
	Экзамен		Вопросы к экзамену

Контрольная работа включает в себя выполнение контрольных заданий по основным разделам дисциплины.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

**Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине Б1.О.06 «Биологическая безопасность сырья и
продуктов животного и растительного происхождения»**

Задание 1.

1. Рассчитать: М.д белка, М.д. жира на рецептуру, энергетическую ценность ккал, кДж, (теоретическую и практическую).
2. Определить группы и категории колбасного изделия по предложенной рецептуре
3. Дать характеристику антиалиментарным факторам питания.

Задание 2.

1. Разработать на примере предложенной рецептуры и НД спецификацию на готовую продукцию и маркировку.
2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, согласно предложенной рецептуры по органолептическим и физико-химическим показателям.

Задание 3.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным факторам и установить риски.
2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовой продукции, по предложенной рецептуре по биологическим потенциально опасным факторам (микробиологическим показателям безопасности пищевых продуктов).
3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 4.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным факторам (грибы, дрожжи, плесени) и установить риски.
2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовой продукции, по предложенной рецептуре по биологическим потенциально опасным факторам (грибы, дрожжи, плесени).
3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 5.

1. Изучить и дать характеристику химическим факторам опасности и установить риски.
2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности (токсичные элементы: мышьяк, ртуть, свинец, кадмий).

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 6.

1. Изучить и дать характеристику веществам химического и биологического происхождения, (пестициды), установить риски.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности: гексахлорциклогексан (а, b, у-изомеры); б) ДДТ (и его метаболиты);

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 7.

1. Изучить и дать характеристику ветеринарным препаратам факторам опасности, установить риски.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по факторам опасности (ветеринарные препараты: антибиотики).

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 8.

1. Изучить и дать характеристику веществам химического и биологического происхождения факторам опасности и установить риски.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности (нитрозоамины).

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 9.

1. Изучить и дать характеристику диоксидам, установить риски

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности (диоксины)

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 10.

1. Изучить и дать характеристику ароматическим углеводородам, установить риски.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности: (ароматические углеводороды)

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 11.

1. Изучить и дать характеристику радионуклидам, установить риски.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре по химическим факторам опасности (радионуклиды).

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 12.

1. Изучить и дать характеристику пищевым добавкам, используемым в пищевом производстве, классификация

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию, по предложенной рецептуре (пищевые добавки, используемые в пищевом производстве)

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 13.

1. Изучить и дать характеристику сырья, используемого в производстве кормов животного происхождения на мясокомбинате, установить риски

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на готовую продукцию (корма животного происхождения)

3. Составить опись нормативных документов используемые в контрольной работе (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 14.

1. Разработать на примере предложенной рецептуры и НД спецификацию на молоко питьевое и маркировку.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию (молоко питьевое) согласно предложенной рецептуры, по органолептическим и физико-химическим показателям

Задание 15.

1. Изучить и дать характеристику биологическим (микроорганизмы, микотоксины) потенциально опасным факторам и установить риски при производстве молока питьевого.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-молоко питьевое по биологическим потенциально опасным факторам (микотоксины и микробиологические показатели безопасности).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 16.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным (токсичные элементы) факторам и установить риски при производстве молока питьевого.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-молоко питьевое по биологическим потенциально опасным факторам (токсичные элементы).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 17.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным (антибиотики) факторам и установить риски при производстве молока питьевого.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-молоко питьевое по биологическим потенциально опасным факторам (антибиотики).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 18.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным (пестициды) факторам и установить риски при производстве молока питьевого.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-молоко питьевое по биологическим потенциально опасным факторам (пестициды).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 19.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным (радионуклиды Бк/кг факторам и установить риски при производстве молока питьевого.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-молоко питьевое по биологическим потенциально опасным факторам (радионуклиды Бк/кг).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Задание 20.

1. Изучить и дать характеристику биологическим потенциально опасным (микробиологическим) факторам и установить риски при производстве сливок питьевых.

2. Разработать план-график производственного лабораторного контроля на сырье и готовую продукцию-сливки питьевые по биологическим потенциально опасным факторам (микробиологические показатели).

3. Составить опись используемые в контрольной работе нормативные документы (ТР/ТС, ГОСТ, ГОСТ Р и др.).

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов;

- оценка **«хорошо»** ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов;

- оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов;

- оценка **«неудовлетворительно»** если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Вопросы к зачету по курсу

Б1.О.06 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1. Проблема безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
2. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
3. Нормативно-законодательная основа безопасности. Федеральный закон.

4. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

5. На каких уровнях осуществляется контроль.

6. Качества продовольственных товаров.

7. Что подразумевает производственный контроль качества продовольственных товаров.

8. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах

9. В чем состоит значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

10. Назовите основные национальные законодательные акты Российской Федерации в области обеспечения продовольственной безопасности.

11. Дайте характеристику содержания основных национальных законодательных актов Российской Федерации в области обеспечения продовольственной безопасности.

12. Назовите основные виды контролируемых параметров сырья и продуктов животного происхождения в СанПиН 2.3.2.1078-01.

13. На основе каких нормативно-правовых актов осуществляется международное правовое регулирование биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

14. Что представляет собой Кодекс Алиментариус. Какова его структура.

15. В чем состоит роль белков организме?

16. Какие последствия возникают в организме при избыточном или недостаточном потреблении белков?

17. Каковы функции углеводов в организме?

18. Какие последствия возникают в организме при избыточном или недостаточном потреблении углеводов?

19. Каковы функции жиров в организме?

20. Какие последствия возникают в организме при избыточном или недостаточном потреблении жиров?

21. Назовите основные принципы ХАССП.

22. Какие вещества относят к антиферментам?

23. Каков механизм действия антиферментов?

24. Какие вещества относят к антивитаминам?

25. Каков механизм действия антивитаминов?

26. Какие вещества относят к деминерализующим факторам?

27. Каков механизм действия деминерализующих веществ?

28. Какие продукты могут содержать антиалиментарные факторы?

29. Проблема безопасности продуктов питания.

30. Задачи биологической безопасности продуктов питания.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:

а) изложение материала логично, грамотно, без ошибок;

б) свободное владение профессиональной терминологией;

в) отмечается умение высказывать и обосновывать свои суждения;

г) студент дает четкий, полный, правильный ответ на теоретические вопросы (содержание и форма ответа могут иметь отдельные неточности);

д) студент организует связь теории с практикой;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

а) студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения;

б) обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала (в ответе студента проявляется незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении).

Вопросы к экзамену по курсу

Б1.О.06 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1. Российской Федерации (привести примеры законодательных и нормативных актов).
2. Международная нормативная база обеспечение безопасности продуктов питания (привести примеры законодательных и нормативных актов).
3. Нормативные документы, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.
4. Понятие об источниках загрязнения и их классификация.
5. Виды загрязнений продуктов питания.
6. Примеры загрязнения различных пищевых продуктов.
7. Источники внешнего загрязнения продуктов питания и сырья.
8. Природные токсины. Классификация. Примеры.
9. Характеристика токсинов, содержащихся в грибах.
10. Какие растения относятся к ядовитым. Характеристика токсинов.
11. Краткая характеристика Тетродотоксина и Ихтиотоксина. Влияние на организм человека.
12. Опасные компоненты растительного и животного происхождения пищевых продуктов. Классификация.
13. Понятие о антиалиментарных соединений. Примеры. Краткая характеристика.
14. Токсикоинфекция, токсикоз, токсинообразование и токсигенность.
15. Микробиологическая порча и токсинообразование.
16. Группа микроорганизмов, включенных в контроль по гигиеническим нормативам.
17. Санитарно-показательные микроорганизмы.
18. Требования, которым должны отвечать санитарно-показательные микроорганизмы.
19. Условно патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы.
20. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами.
21. Профилактика алиментарных микотоксикозов.
22. Загрязнение пищевых продуктов трихотеценовыми микотоксинами (ТТМТ). Примеры вызываемых заболеваний.
23. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: зеараленон.

24. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: патулин. Профилактика загрязнений.

25. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: эрготоксины.

26. Санитарно-показательные паразиты.

27. Понятие о радиологическом загрязнении, виды изотопов.

28. Методы контроля уровня радиации.

29. Методы обеззараживания при радиологическом загрязнении.

30. Понятие об аудитах. Основные принципы проведения аудитов.

31. Понятие о стандартизации и сертификации производственных процессов.

32. Анализ рисков: принципы проведения, примеры.

33. Принципы управления пищевой безопасностью на производстве.

34. Принципы управления пищевой безопасностью при транспортировке и хранении.

35. Принципы управления пищевой безопасностью при реализации.

36. Основные методы обеззараживания пищевых продуктов.

37. Принципы действия высоких температур при обеззараживании.

38. Принципы и методы утилизации пищевых продуктов.

39. Принципы управления отходами.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студентам, проявляющие всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой. Отличная оценка выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой. Этой оценки, как правило, заслуживают студенты, демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

На «удовлетворительно» оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает

необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Тестовое задание проверки уровня сформированности компетенций на этапе их освоения

ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшение продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

Задания закрытого типа

1. В настоящее время бактерии группы кишечной палочки включены в категорию микроорганизмов.

- А. санитарно-показательных;
- б. патогенных;
- в. сапрофитных;
- г. облигатных.

Ответ: а

2. Основным показателем оценки качества сырого молока является...

- а. общая бактериальная обсемененность
- б. наличие сальмонелл
- в. наличие бактерий группы кишечной палочки
- г. наличие гнилостных бактерий

Ответ: а

3. Запрещается убой животных на мясо при...

- а. туберкулезе;
- б. столбняка;
- в. лептоспирозе;

Ответ: б

4. ISO 9000 – это ...

- а. марка производителя;

- б. международный стандарт качества;
- в. знак определяющий натуральный продукт, без консервантов.

Ответ: б

5. 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...

- а. обильное питание;
- б. питание разнообразное;
- в. рациональное питание.

Ответ: в

6. Нормативные документы – это ...

- а. документ отвечающий за качество продукции
- б) стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания
- в) указание по употреблению и хранению продуктов питания.

Ответ: б

Задания открытого типа

- 1. Фальсификация пищевых продуктов – это...
- 2. Безопасность пищевых продуктов – это...
- 3. Качество пищевых продуктов – это...
- 4. Перечислите виды пищевых добавок
- 5. К СПИМ относят...
- 6. Товарная маркировка – это....

ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Задания закрытого типа

1. Какие из загрязнителей химическими элементами опасней всего для продуктов питания:

- а. кадмий, мышьяк, ртуть;
- б. медь, цинк, олово, железо;
- в. все выше перечисленное.

Ответ: в

2. Вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, возбудителей болезни растений называется:

- а. антибиотики;
 - б. нитрофураны
 - в. пестициды
- Ответ: б

3. Микотоксины – это...

- а. пестициды;
 - б. антибиотики;
 - в. токсины грибов
- Ответ: в

4. Нитраты – это...

- а. минеральные вещества;
 - б. соли азотной кислоты;
 - в. удобрение.
- Ответ: б

5. Контаминанты – это...

- а. пищевые добавки;
 - б. ядовитые грибы;
 - в. загрязнители пищевых продуктов.
- Ответ: в

6. Организмы, питающиеся остатками растений и животных и превращающие органические вещества в неорганические ...

- а. микробы;
 - б. сапрофиты;
 - в. бактерии.
- Ответ: б

7. Подконтрольный товар без ВСД:

- а. не подлежит реализации, но принимается для утилизации;
 - б. не подлежит переработке и реализации и возвращается владельцу товара;
 - в. не подлежит переработке и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ВСД
- Ответ: в

8. Последствия от потребления продуктов с антибиотиками

- а. дисбактериоз

- б. токсикоз
 - в. появление опухолей
 - г. поражение нервной системы
- Ответ: а

Задания открытого типа

1. Перечислите природные факторы, влияющие на организм животного...
2. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов
3. Какой нормативный документ регламентирует безопасность рыбы и рыбной продукции?
4. Для придания розового окрашивания колбасным изделиям применяют...
5. Ветеринарные сопроводительные документы – это...
6. Товарный знак – это...
7. Перечислите виды пищевых красителей...
8. Действие ТР ТС 021/2011 распространяется...

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

Задания закрытого типа

1. Консерванты добавляются в пищевые продукты для:
 - а. для предохранения пищевых продуктов от высыхания;
 - б. для придания вкуса и запаха пищевым продуктам;
 - в. для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности.

Ответ: в

2. Ароматизаторы получаемые (производимые) в лаборатории называются:

- а. искусственные;
- б. идентично – натуральным;
- в. синтетические.

Ответ: б

3. Маркировка товаров бывает:

- а. производственная;
- б. фирменная;
- в. ручная.

Ответ: а

4. Оценка риска осуществляется в соответствии со следующими этапами:

- а. идентификация опасности;
- б. оценка зависимости «доза – ответ»;

в. верно а, б

Ответ: в

Задания открытого типа

1. Причиной заражения человека эризипелоидом от свиней может (могут) стать...
2. Причиной заражения человека листериозом могут быть...
3. Причиной заражения человека сальмонеллезом от свиней может (могут) стать...
4. Идентификация – это...

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

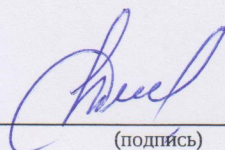
**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<http://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составители:

Доцент, кандидат ветеринар. наук



(подпись)

В. М. Фомин

«14» 01 2026 г.