

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВЭП.03-33-13
«17» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «14» 01 2026 г. № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

О. Ю. Леденева

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)

**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 на базе принципов HACCP).

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 Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

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 разреза, степень обескровливания туши, наличие гипостаза изменения в лимфатических узлах и внутренних органах;
- г) Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез.

Ответ: в

5. *Причины загрязнения пищевых продуктов химическими элементами?*

- а) Выбросы транспорта;
- б) Разработка полезных ископаемых;
- в) Распространение отходов промышленных предприятий;
- г) Все вышеперечисленные факторы.

Ответ: г

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. *Перечислите группы микроорганизмов, которые являются критериями безопасности продуктов питания...*

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

4. Источники загрязнения оловом пищевых продуктов:

- а) удобрения;
- б) консервные банки;
- в) железные и медные кухонные котлы;
- г) тара, изготовленная с применением лужения.

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:...

5. Диоксины – это...

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: в

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

5. *Наибольшие концентрации нитратов встречаются в:*

- а) свекле;
- б) воде питьевой;
- в) кисло- молочных продуктах;
- г) репе.

Ответ: а

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:...

5. Кто является источниками загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями?

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: в

5. Бензапирен – это?

- а) антибиотик, применяемый в животноводстве;
- б) химическое средство, для повышения урожайности;
- в) ПАУ (полициклический ароматический углеводород).

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. В каких продуктах могут обнаружить Бензапирен?

Ответ:...

**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,
канд. ветеринар. наук



(подпись)

О. Ю. Леденева

« 14 » 01 2026 г.