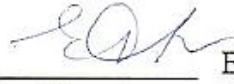




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

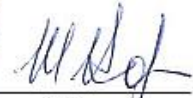
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология


Е.В. Добрынина
« 27 » 06 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания


Т.К. Каленик
« 27 » 06 2016 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная**

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3,4_, семестр 6,7_
Лекции 54_ час.
Практические занятия 72_ час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа 126_ час.
Всего часов – 180_ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 126_ час.
Контрольные работы – ___ / не предусмотрены
Зачет 6_ семестр
Экзамен 7_ семестр

УМКД составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 12_ от « 27_ » июня 2016_ г.

Заведующая кафедрой биотехнологии и функционального питания Каленик Т.К.
Составитель: к.м.н., доцент Владыкина Т.В.

АННОТАЦИЯ

Учебно-методического комплекса дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания». Направление подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Пищевая биотехнология».

Учебно-методический комплекс дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания » разработан для студентов _3_ курса по направлению 19.03.01 «Биотехнология», профиль подготовки «Пищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ФГОС ВО / ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _180__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__54_ часов), лабораторные занятия (_ _ часов), практические занятия (_72_ часов), самостоятельная работа студента (_126__ часа). Оценка результатов обучения: зачет в _6_ семестре, экзамен в _7_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

классификация чужеродных веществ; пути поступления в продукты питания токсичных элементов: диоксинов и полициклических ароматических углеводородов; пестицидов, нитратов и нитритов; регуляторов роста растений, поступающих в продукты питания из растительного сырья; природных токсикантов: бактериальных токсинов, микотоксинов; радиоактивное загрязнение пищевых продуктов; требования безопасности к пищевой продукции по микробиологическим показателям; алиментарные факторы питания.

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»

логически и содержательно связана с такими курсами, как «Общая и пищевая микробиология», «Санитария и гигиена питания», «Биотехнология продуктов функционального назначения».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.м.н., доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ Т.В. Владыкина

Заведующая кафедрой

биотехнологии

и функционального питания _____ Т.К. Каленик



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология

Е.В. Добрыня

« 27 » 06 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания

Т.К. Каленик

« 27 » 06 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность пищевого сырья и продуктов питания

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Профиль «Пищевая биотехнология»

Форма подготовки очная

Курс_3,4__ семестр_6,7
лекции_ 54__ час.
практические занятия _72_ час.
лабораторные работы-__ час.
в том числе с использованием МАО --__
всего часов аудиторной нагрузки_126__ час.
в том числе с использованием МАО_20_ час._
самостоятельная работа_126_ час.
в том числе на подготовку к экзамену_ - __ час
контрольные работы(количество)
курсовая работа/ курсовой проект__ - __ семестр
зачет_6__ семестр
экзамен_7__ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 12 от «26» июня 2016 г.

Заведующая кафедрой Т.К. Каленик
Составитель (ли): к.м.н., доцент, Т.В. Владыкина

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 200 г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Т.К.Каленик
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 200 г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Т.К.Каленик
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.01 Biotechnology

Study profile/ Specialization/ Master's Program "Title" «Food Biotechnology»

Course title: Safety of food raw materials and food

Variable part of Block, _5_ credits

Instructor: Vladykina.T.V

At the beginning of the course a student should be able to:

OK-3 ability to take initiative and make responsible decisions, aware of the responsibility for the results of their professional activities;

OK-4 the ability to creatively perceive and use the achievements of science and technology in the professional sphere in accordance with the needs of the regional and global labor market;

OK-5 ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activities.

Learning outcomes:

OK-12 the ability to use the basics of legal knowledge in various fields of activity

PC-6 readiness to implement the quality management system of biotechnological products in accordance with the requirements of Russian and international quality standards

PC-9 possession of the basic methods and techniques of conducting experimental research in their professional field

PC-10 possession of the basic methods and techniques of conducting experimental research in their professional field

PC-16 is ready to negotiate with design organizations and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of the design of biotechnological enterprises at the project stage

Course description:

Classification of foreign substances; the route of entry of toxic elements into food products: dioxins and polycyclic aromatic hydrocarbons; pesticides, nitrates and nitrites; plant growth regulators entering the food from plant materials; natural toxicants: bacterial

toxins, mycotoxins; food contamination; food safety requirements for microbiological indicators; anti-nutritional factors of nutrition.

Main course literature:

1. Poznyakovsky V.M. Hygienic bases of nutrition, quality and food safety [Electronic resource]: textbook / Poznyakovsky VM - Electron. text data.— Saratov: University education, 2014.— 453 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>.

2. Safety of food raw materials and food products [Electronic resource]: a tutorial / I.A. Horns [et al.] .— Electron. text data.— Saratov: University education, 2014.— 226 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>.

3. Safety of food raw materials and food [Electronic resource]: a tutorial / A.D. Dimitriev [et al.]. - Electron. Dan. - Kazan: KNRTU, 2016. - 188 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/102022>.

4. Expertise of specialized foods. Quality and safety [Electronic resource]: study guide / L.A. Mayurnikova [et al.]. - Electron. Dan. - St. Petersburg: GIORD, 2016. - 448 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/69878>.

5. Lakiza N.V. Analysis of food products [Electronic resource]: study guide / Lakiza N.V., Neudachina L.K. — Electron. text data.— Ekaterinburg: Ural Federal University, DIA, 2015. — 188 p.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/69578.html>.

Form of final knowledge control: offset

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» входит в блок Б 1. В. ДВ. 5.1 и относится к ее вариативной части направления бакалаврской программы 19.03.01 - «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Учебная дисциплина

«Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Общая и пищевая микробиология», «Санитария и гигиена питания», «Биотехнология продуктов функционального назначения».

Цель - формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания;
- освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания;
- овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;
- изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- ОК-3 способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;

- ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;

- ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Таблица 1

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	2	3
ОК-12 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знает	нормативно-правовые документы, применяемые в профессиональной деятельности
	умеет	использовать нормативно-правовые документы в практической деятельности
	владеет	навыками работы с нормативно-правовыми документами
ПК-6 готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	знает	основы системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	умеет	реализовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	владеет	навыками реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
ПК-9 владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	знает	основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания
	умеет	владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания в своей

		профессиональной области
	владеет	основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания в своей профессиональной области
ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	знает	нормативную документацию по стандартизации, сертификации пищевой продукции
	умеет	использовать знания проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов
	владеет	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
ПК-16 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	знает	основы технологии производства, проектирования технологических линий и технологического оборудования для производства безопасной пищевой продукции
	умеет	использовать знания вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования на стадии проекта
	владеет	навыками оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

Лекция-дискуссия.

Подготовка дискуссии предопределяет форму ее проведения. Возможно использование разнообразных вариантов. Заранее определяется и объявляется тема, дается время ее «поносить в себе», собраться с мыслями и с материалом. Основные варианты подготовки к дискуссии и соответственно формы ее проведения:

Участники, сгруппировавшись по взглядам, заранее готовят тезисы и «публикуют» их, т. е. распространяют среди будущих участников дискуссии.

Преподаватель может получить их, как все остальные, а может и не получать (для демонстрации сугубой нейтральности).

1. Предварительная подготовка идет разрозненно, индивидуально. Участники логически и активно группируются в «партии» в ходе дискуссии. В этом случае дискуссия начинается с заявления позиций, а уже потом идет полемика.

2. Участники не склонны активно группироваться и активно заявлять позиции. В этом случае есть смысл разделить группу на подгруппы и предложить им поговорить между собой. После разговора по малым группам каждая из них докладывает либо общую позицию, либо основные выявившиеся позиции.

В ходе подготовки возможен и такой вариант: преподаватель составляет перечень постановок вопросов для дискуссии и передает обучающимся не как обязательный, а как один из возможных подходов.

Преподаватель ведёт дискуссию. В ходе дискуссии ведущий ее преподаватель обучает не какой-либо позиции, а умению излагать и аргументировать любую позицию, избранную тем или иным участником.

Семинары – пресс-конференции.

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

54 (час.)

6 семестр (36 часов, 10 МАО)

Раздел 1. Теоретические основы гигиенических требований к показателям качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции (18 часов).

Тема 1. Состав пищевых продуктов. Пищевые продукты – сложные многокомпонентные системы (2 часа). Лекция – дискуссия.

Чужеродные, потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения – контаминанты, ксенобиотики, чужеродные химические вещества (ЧХВ), определение, классификация (био, химио, радиоксенобиотики). Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья ксенобиотиками.

Тема 2. Характеристика отдельных ксенобиотиков - загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями (4 часа). Лекция – дискуссия.

Основные источники нитратов и нитритов в пищевом сырье и продуктах питания. Причины повышенного содержания нитратов и нитритов в овощах. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Нормирование нитратов, нитритов как пищевых добавок. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье. Нитрозосоединения и их токсическая характеристика. Гигиеническое нормирование. Профилактика загрязнений.

Тема 3. Характеристика отдельных ксенобиотиков - загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (4 часа). Лекция – дискуссия.

Регуляторы роста растений. Природные и синтетические РРР. Механизм действия. Профилактика загрязнений.

Тема 4. Характеристика отдельных ксенобиотиков - загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (2 часа). Удобрения: азотные, фосфорные, калийные, микроудобрения, комплексные удобрения, органические. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения. Виды сточных вод: хозяйственно-фекальные, СВ животноводческих комплексов, промышленные, смешанные городские сточные воды.

Тема 5. Характеристика отдельных ксенобиотиков. Загрязнения продуктов питания токсичными элементами Гигиенические требования по ТР ТС (2 часа).

Диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды. Загрязнения пестицидами. Понятие пестицидов, классификация по токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости. Гигиеническая характеристика пестицидов: ХОП, ФОП, РОП. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

Тема 6. Загрязнение пищевых продуктов токсичными металлами (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, хром, олово.) (2 часа). Распространение в природе, использование в промышленности, источники поступления металла, содержание в пищевых продуктах. Характеристика заболеваний, вызываемых токсическим действием металла, профилактика загрязнений.

Тема 7. Характеристика отдельных ксенобиотиков. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Загрязнения радионуклидами (2 часа).

Радиоактивный фон и проблемы его снижения. Возможные пути загрязнения пищевой продукции. Космическое излучение, естественные и искусственные радионуклиды. Профилактика накоплений радионуклидов в организме. Нормы радиационной безопасности СП 2.6.1.758 - 99 (НРБ-99). Продукты с радиопротективным действием. Нормируемые радионуклиды (цезий, стронций).

Раздел 2. Показатели безопасности отдельных пищевых продуктов по НД РФ и ТР ТС. 18 час.)

Тема 1. Показатели безопасности молочного сырья и молочных продуктов (4 час.)

Показатели безопасности молочного сырья и молочных продуктов, по НД РФ и ТР ТС, Техническому регламенту. Показатели безопасности сырого молока, стерилизованного молока, кисломолочных продуктов. Закваски, их безопасность, показатели безопасности.

Тема 2. Показатели безопасности рыбного сырья и рыбных продуктов (4 час.)

Показатели безопасности рыбного сырья и рыбных продуктов, по НД РФ и ТР ТС, Техническому регламенту. Микробиологические нормативы, патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных. Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов (свежей рыбы, соленой, копченой, вяленой, сушеной; рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; пресервов, икры рыбной. Основных нерыбных морепродуктов.

Тема 3. Показатели безопасности мясного сырья и мясных продуктов (4 час.)

Показатели безопасности мясного сырья и мясных продуктов, по НД РФ и ТР ТС, Техническому регламенту Показатели безопасности мяса и мясных продуктов, копченостей, колбасных изделий. Показатели безопасности птицы и продуктов ее переработки, яиц и яичных продуктов.

Тема 4. Показатели безопасности сырья и продуктов растительного происхождения по НД РФ и ТР ТС. Микробиологические нормативы, патогенные нормативы. (6 часов).

Безопасность, показатели безопасности мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов. Показатели безопасности плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки; консервов. Контроль качества консервов (на стерильность, на промышленную стерильность, на возбудителей порчи, на присутствие патогенных и токсигенных микроорганизмов).

7 семестр (18 часов, 10 МАО)

Раздел 3. Пищевые продукты – сложные многокомпонентные системы. Биологическая безопасность пищевых систем. (10 часов) МАО-10 час

Термины. Определение. Значение дисциплины для специальности. Государственная политика в области обеспечения качества и биобезопасности пищевых систем (нормативные ссылки 5 часов. Лекция – дискуссия. Основные положения ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2.01.2000г.; ФЗ РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (статьи 15, 43, 16); Технического регламента Таможенного Союза (ТР ТС).

Тема 3.1. Состав пищевых продуктов. Пищевые продукты – сложные многокомпонентные системы. (2 часа)

Ксенобиотики, контаминанты чужеродные химические вещества (ЧХВ) пищи определение, классификация, основные пути загрязнения.

Тема 3.2. Характеристика отдельных биоксенобиотиков - определение, классификация, основные пути загрязнения. (2 часа)

Микроорганизмы и их токсины. Регламентация микроорганизмов по ТР ТС. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с НД РФ и Таможенного союза. Микотоксины, их регламентация.

Тема 3.3. Микробиологические нормативы по ТР ТС. (2 часа)

Тема 3.4. Патогенные нормативы по ТР ТС. (2 часа).

Тема 3.5. Паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных. (2 часа). Лекция – дискуссия.

Раздел 4. Биологическая безопасность отдельных пищевых систем. (8 час)

Раздел 1. Показатели безопасности отдельных пищевых систем по НД РФ и ТР ТС. Микробиологические нормативы, патогенные нормативы, Паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.

Тема 4.1. Показатели безопасности сырья и продуктов животного происхождения по НД РФ и ТР ТС. (2часа) Лекция – дискуссия.

Микробиологические нормативы, патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных. /2 часа/.

Биологическая безопасность и показатели безопасности сырого молока, стерилизованного молока, кисломолочных продуктов. Закваски, их безопасность, показатели безопасности.

Биологическая безопасность и показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов (свежей рыбы, соленой, копченой, вяленой, сушеной; рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; пресервов, икры рыбной. Основных нерыбных морепродуктов.

Биологическая безопасность и показатели безопасности мяса и мясных продуктов, копченостей, колбасных изделий. Биологическая безопасность и показатели безопасности птицы и продуктов ее переработки, яиц и яичных продуктов.

Тема 4.2. Показатели безопасности сырья и продуктов растительного происхождения по НД РФ и ТР ТС. Микробиологические нормативы, патогенные нормативы. (2 часа) Лекция – дискуссия.

- Микотоксины (афлатоксин В), дезоксиниваленол (вомитоксин), зеараленон, Т-2, токсин, патулин – их регламентация в продовольственном сырье, пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М, в молоке и молочных продуктах.

- Приоритетные загрязнители для зерновых продуктов – дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных – афлатоксин В₁; для фруктов и овощей – патулин.

- Безопасность, показатели безопасности мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов:

- мучных и крупяных изделий (муки, хлеба, круп);

- вкусовых продуктов (чай, кофе, поваренная соль, уксус, пряности).

- Биологическая безопасность, показатели безопасности плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки; консервов. Контроль качества консервов на стерильность, на промышленную стерильность, на возбудителей порчи, на присутствие патогенных и токсигенных микроорганизмов.

Тема 4.3. Эпидемиологическое значение сырья и продуктов из животного, растительного происхождения. Профилактика биологических рисков. (4 часа) Лекция – дискуссия.

Биологическая безопасность молока, молочных, кисломолочных продуктов. Заболевания, передающиеся через молоко, молочные, кисломолочные продукты. Профилактика.

Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов. Птицы и продукты ее переработки. Заболевания, передающиеся через мясо, мясные продукты, птицу, и продукты ее переработки. Профилактика. Система ХАССП, Пищевые токсикоинфекции, пищевые интоксикации, профилактика.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(72 час.)

6 семестр (36 часов, 10 МАО, Семинары – пресс-конференции)

Занятие 1. Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (4 часа). Занятие-пресс-конференция.

1. Изучить состав пищевых продуктов.

2. Разобрать, что такое чужеродные, потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения – контаминанты, ксенобиотики, чужеродные химические вещества (ЧХВ), определение, классификация (био, химио, радиоксенобиотики).

3. Разобрать основные источники и пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья ксенобиотиками.

Занятие 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов(4 часа). Занятие-пресс-конференция -2 часа.

1. Изучить, что такое регуляторы роста растений, их классификацию, механизм действия, допустимые количества.

2. Разобрать, что такое удобрения - азотные, фосфорные, калийные, микроудобрения, комплексные удобрения, органические.

3. Изучить, что такое сточные воды (СВ) и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения. Виды сточных вод: хозяйственно-фекальные, СВ животноводческих комплексов, промышленные, смешанные городские сточные воды.

Занятие 3. Характеристика отдельных ксенобиотиков. Опасности пищевых веществ (4 часа).

1. Изучить характеристику отдельных ксенобиотиков. Гигиенические требования к ним по ТР ТС. Нормирование нитратов, нитритов как пищевых добавок.

2. Определить и уточнить основные источники нитратов и нитритов в пищевом сырье и продуктах питания. Причины повышенного содержания нитратов и нитритов в овощах. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье.

3. Изучить понятие пестицидов, классификацию их по токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости. Гигиеническая характеристика пестицидов: ХОП, ФОП, РОП. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

Занятие 4. Загрязнение пищевых продуктов токсичными металлами (4 часа). Занятие-пресс-конференция.

1. Изучить, что такое токсичные металлы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, хром, олово. Распространение в природе, использование в промышленности, источники поступления металлов, содержание в пищевых продуктах.

2. Разобрать характеристику заболеваний, вызываемых токсическим действием металлов, профилактика загрязнений.

3. Дать характеристику нитрозосоединений и их токсическую характеристику. Гигиеническое нормирование. Профилактика загрязнений.

Занятие 5. Показатели безопасности сырья и продуктов животного происхождения по НД РФ и ТР ТС (4 часа).

1. Рассмотреть показатели безопасности сырого молока, стерилизованного молока, кисломолочных продуктов. Закваски, их безопасность, показатели безопасности.

2. Изучить показатели безопасности сырого мяса и мясных продуктов, копченостей, колбасных изделий и т.п.

3. Разобрать показатели безопасности птицы и продуктов ее переработки, яиц и яичных продуктов.

Занятие 6. Показатели безопасности сырья и продуктов рыбного и нерыбного промысла НД РФ и ТР ТС (4 часа).

1. Рассмотреть микробиологические нормативы, патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.

2. Разобрать показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов (свежей рыбы, соленой, копченой, вяленой, сушеной и т.п.).

3. Проанализировать показатели безопасности рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; пресервов, икры рыбной и т.п.

Занятие 7. Характеристика отдельных ксенобиотиков. Загрязнения радионуклидами (4 часа).

1. Рассмотреть радиоактивный фон и проблемы его снижения. Возможные пути загрязнения пищевой продукции.

2. Изучить космическое излучение, естественные и искусственные радионуклиды. Профилактика накоплений радионуклидов в организме.

3. Проанализировать нормы радиационной безопасности СП 2.6.1.758 - 99 (НРБ-99). Продукты с радиопротективным действием. Нормируемые радионуклиды (цезий, стронций).

Занятие 8. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами (4часа).

1. Определить, что такое биобезопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Проанализировать характеристику микробиологических нормативов. Выяснить, что такое патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных по ТР ТС и НД РФ.

3. Разобрать особенности микробиологических показателей безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

Занятие 9. Антиалиментарные факторы питания(4часа).

1. Изучить опасности, связанные с недостатком или избытком пищевых веществ в питании: белка, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в рационе питания.

2. Разобрать ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; антивитамины.

3. Разобрать социальные токсиканты: наркотики, табачный дым и курение; кофеинсодержащие и алкогольные напитки. Токсическое действие. Типы зависимости.

7 семестр (36 часов, 10 МАО, Семинары – пресс-конференции)

Занятие 10. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов. /4часа/. **Семинар – пресс-конференция**

Занятие 11. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. /4часа/. **Семинар – пресс-конференция**

Занятие 12. Загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. /4часа/.

Занятие 13. Загрязнение пищевых продуктов гельминтами. /4часа/.

Занятие 14. Пищевые отравления биологической природы, в том числе, ядовитыми растительными и животными продуктами. /4часа/.

Занятие 15. Нормативно правовое регулирование деятельности по обращению ГМ сырья и продуктов питания в Российской Федерации (4 час.)

1. Рассмотрение и анализ отдельных положений "О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности" от 05.07.1996 N 86-ФЗ.

2. Рассмотрение и анализ отдельных положений Постановлений Правительства, касающихся регулирования деятельности по обращению ГМ сырья и продуктов питания в РФ.

3. Рассмотрение и анализ отдельных положений Постановлений Главного государственного санитарного врача в сфере регулирования деятельности по обращению ГМ сырья и продуктов питания в РФ.

Занятие 16. Государственная регистрация генно-инженерно-модифицированных организмов в РФ (4 час.)

1. Рассмотрение и анализ порядка государственной регистрации генно-инженерно-модифицированных организмов, предназначенных для выпуска в окружающую среду, а также продукции, полученной с применением таких организмов или содержащей такие организмы, включая указанную продукцию, ввозимую на территорию Российской Федерации.

2. Составление диаграммы распределения видов продукции по следующим сегментам: соя, соевые бобы, шрот соевый; кукуруза, зерно кукурузы; сахарная свекла, рис; картофель; белково-витаминные-минеральные концентраты (БВМК), заменители цельного молока и другие виды кормов для животных; пищевые и биологически активные добавки к пище для человека; технологические вспомогательные средства, ферментные препараты и прочее (по данным сайта <https://gmo.rosminzdrav.ru/>).

3. Составление диаграммы распределения по видам целевого пользования: производство кормов и кормовых добавок, разведение и (или) выращивание и т.д. (по данным сайта <https://gmo.rosminzdrav.ru/>).

4. Установление соотношения между отечественной и зарубежной продукцией, представленной на рынке РФ (по данным сайта <https://gmo.rosminzdrav.ru/>)

Занятие 17. Экспертиза ГМО-продукции. Оценка безопасности ГМ пищевых продуктов. (4 час.)

1. Определение критериев безопасности ГМ сырья и пищевой продукции.

2. Медико-генетическая оценка безопасности ГМ сырья и пищевой продукции: порядок проведения, показатели безопасности, учреждения, осуществляющие экспертизу.

3. Медико-биологическая оценка: порядок проведения, показатели безопасности, учреждения, осуществляющие экспертизу.

4. Технологическая оценка: порядок проведения, показатели безопасности, учреждения, осуществляющие экспертизу.

Занятие 18. Методы идентификации ГМО (4 час.)

1. Рассмотрение принципов, сущности метода и порядка проведения ПЦР для идентификации ГМИ (на основе нормативных документов – ГОСТ и МУК по методам идентификации)

2. Рассмотрение принципов, сущности химического метода и порядка его проведения для идентификации ГМИ (на основе нормативных документов – ГОСТ и МУК по методам идентификации).

3. Рассмотрение принципов, сущности иммунологического метода и порядка его проведения для идентификации ГМИ (на основе нормативных документов – ГОСТ и МУК по методам идентификации).

Занятие 19. Трансгенные продукты питания. “За” или “против”?

Семинар- дискуссия (2 часа)

План проведения дискуссии.

Все студенты должны знать основные положения по применению трансгенных продуктов питания в пищевом рационе человека.

Студенты предварительно разделяются на 3 подгруппы: 1 группа – сторонники применения трансгенных продуктов питания в диете человека, 2

группа – сторонники традиционного рационального питания, 3 группа – независимые эксперты.

Каждая группа студентов должна обосновать правомочность своей теории питания. Преподаватель выполняет роль ведущего главного эксперта тематической дискуссии. Вопросы для подготовки студенты получают заранее.

Студенты 1 группы должны подготовить доклады (сообщения), дающие представления о возможном применении трансгенных продуктов питания.

Вопросы для подготовки к дискуссии:

1. Предпосылки возникновения трансгенных продуктов питания.
2. Этапы развития биотехнологии создания трансгенных продуктов питания.
3. Контроль безопасности применения трансгенных продуктов питания в России и за рубежом.
4. Сходства и различия трансгенных и натуральных продуктов питания.

Студенты 2 группы должны подготовить доклады (сообщения), дающие представления о рациональном питании как об одной из основных концепций диетологии.

Вопросы для подготовки к дискуссии:

1. Предпосылки возникновения концепции классического рационального питания.
2. Основные принципы концепции рационального питания.
3. Физиологические основы рационального питания.
4. Преимущества рационального питания по сравнению с применением продуктов генетически модифицированных.
5. Проблемы соблюдения принципов рационального питания в современном обществе и пути их решения.

Студенты 3 группы оценивают убедительность доводов каждой группы в защиту своей концепции питания, владение материалом, умение пользоваться литературой.

Преподаватель подводит итоги, определяет современную трактовку данных концепций и их значимость в диетологии.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ

РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
 - характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
 - требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

III. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				Текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Теоретические основы гигиенических требований к показателям качества безопасности пищевой продукции.	ОК-12 ПК-6 ПК- 9	Знает	УО-1 ПР-1	Зачет Вопрос 1-60 Экзамен Вопрос
			Умеет	УО-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
2	Раздел 2. Показатели безопасности отдельных пищевых продуктов по РФ и ТР ТС	ОК-12 ПК-9 ПК-10 ПК-16	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос 1-60 Экзамен Вопрос
			Умеет	УО-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
3	Раздел 3. Пищевые продукты	ОК-12 ПК-6 ПК-9	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос 1-60 Экзамен

	сложные многокомпонентные системы. Биологическая безопасность пищевых систем				Вопросы 1-54
			Умеет	Доклад Презентация ПР-3	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
4	Раздел 4. Биологическая безопасность отдельных пищевых систем	ОК-12 ПК-6 ПК-9 ПК-10	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос 1-60 Экзамен Вопросы 1-54
			Умеет	ПР-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>.

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>.

3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон.

дан. — Казань : КНИТУ, 2016. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102022> .

4. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>.

5. Лакиза Н.В. Анализ пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лакиза Н.В., Неудачина Л.К.— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69578.html>.

Дополнительная литература

1. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4170.html>.

2. Красникова Л.В. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Красникова Л.В., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 89 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67301.html>.

3. Роева, Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2011. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90703>.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов [и др.] ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>.

5. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 98 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71648>.

6. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Степанова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90684>.

7. Гунькова, П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / П.И. Гунькова, Л.В. Красникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016. — 97 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91377>

8. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Габелко С.В.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012.—183 с.Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/44901.html>.

9. Голубцова, Ю.В. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Голубцова, О.В. Кригер. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 101 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103932>.

10. Ежкова, М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч.2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.С. Ежкова. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2013. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/73229>.

11. Серегин, С.А. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Серегин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60197>.

12. Павлович, С.А. Медицинская паразитология с энтомологией [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Павлович, В.П. Андреев. —

Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2012. — 311 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65460>

13. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Доценко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4885>

14. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 334 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4171.html>

15. Скворцова, Н.Н. Основы генетической инженерии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.Н. Скворцова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 58 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91514>.

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 17.12.99.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00.
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» №7-ФЗ от 10.01.02
5. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения.

9. СП 3.1/3.2. 1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.

10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.

11. СанПиН 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Электронные информационные образовательные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRA проект РФФИ www.elibrary.ru

2. Научная библиотека ДВФУ <http://www.dvfu.ru/web/library/nb1>

3. Сайт Биотехнология <http://www.biotechnolog.ru/>

4. Правовая информационная система <http://www.consultant.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

– Microsoft Office Professional Plus 2010;

– офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);

– 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;

– ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;

– Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;

– ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;

– WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО УСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.
4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы преподавателю.

Теоретическая часть дисциплины раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины. Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе. Во время лекции рекомендуется составлять конспект, фиксирующий основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме.

Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях общих вопросов в области оценки биологической безопасности товаров, (законодательными и нормативными актами РФ, Таможенного Союза, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.), исследования безопасности и биологической безопасности сырья и пищевых продуктов основными методами в соответствии с НД,

систематизации, обобщению, приему мер контроля и профилактики по их контаминации.

В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы рабочей программы дисциплины, не включённые в аудиторную работу, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников.

При изучении дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» используются следующие виды самостоятельной работы студентов – поиск (подбор) литературы (в том числе электронных источников информации) по заданной теме, сравнительный анализ научных публикаций; разработка и представление презентаций по заданным темам; написание эссе, подготовка и участие в научных студенческих конференциях. Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться научной библиотекой ДВФУ, электронный каталог которой расположен по электронному адресу www.dvfu.ru/library, где они имеют возможность получить доступ к учебно-методическим материалам, как библиотеки ВУЗа, так и иных электронных библиотечных систем. В свою очередь, студенты могут взять на дом необходимую литературу на абонементе библиотеки, а также воспользоваться читальными залами ВУЗа. По согласованию с преподавателем студент может подготовить доклад, презентацию или сообщение по разделу дисциплины. В процессе подготовки студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя. Обучение предполагает, в основном, самостоятельное изучение учебного материала студентом с использованием электронных учебно-методических пособий, а также учебников и другой справочной литературы

К зачету по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» следует начинать с первого занятия. Зачет проводится в назначенный

день, по окончании изучения дисциплины. Во время зачета преподаватель учитывает активность работы студента на аудиторных занятиях, качество выполнения самостоятельных работ, контрольных работ, тестовых заданий и т.д.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное программное обеспечения, установленное на ПК в Школе биомедицины и используемое в рамках освоения дисциплины:

Наименование программного комплекса	Версия	Назначение
Windows Seven Enterprise	SP3x64	Операционная система
Eset NOD32 Antivirus	4.2.76.1	Средство обнаружения вредоносных программ
Microsoft Office 2010 профессиональный плюс	14.0.6029.1000	Офисный пакет
Microsoft Office профессиональный плюс 2013	15.0.4420.1017	Офисный пакет
7-Zip	9.20.00.0	Обучающий комплекс программ
AbbyyFineReader 11	11.0.460	Обучающий комплекс программ
CoogoleChrome	42.0.2311.90	Браузер для работы в среде WWW

VIII. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением.

Наименование оборудованных	Перечень основного оборудования
----------------------------	---------------------------------

помещений и помещений для самостоятельной работы	
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311Площадь 96.2 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см TrimScreenLine; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI ProExtron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/RxExtron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Профиль «Пищевая биотехнология»

Форма подготовки очная

Владивосток

2016

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение (час)	Форма контроля
		6 семестр		
1	1-17 неделя	Самоподготовка	16	Тесты
2	1-17 неделя	Подготовка доклада	2	Доклад
3	2-17 неделя	Подготовка реферата	6	Реферат
4	2-17 неделя	Подготовка презентаций	6	Представление презентации
5	17-18неделя	Подготовка к зачету	6	Собеседование
		итого	36	
		7 семестр		
1	1-17 неделя	Самоподготовка	38	Тесты
2	5-6 неделя	Подготовка Эссе	12	Эссе
3	10-14 неделя	Подготовка презентаций	16	Представление презентации
4	17-18 неделя	Подготовка экзамену	24	Собеседование
		итого	90	

При изучении дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» используются следующие виды самостоятельной работы студентов – поиск (подбор) литературы (в том числе электронных источников информации) по заданной теме, сравнительный анализ научных публикаций; разработка и представление презентаций по заданным темам; написание доклада, реферата, подготовка и участие в научных студенческих конференциях.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания.

Темы для самоподготовки

1. Особенности микробиологии сырья и продуктов из животного

происхождения.

2. Микробиология, микробиологический контроль качества молока и молочных продуктов.

3. Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов.

4. Микробиология, микробиологический контроль качества мяса птицы и продуктов ее переработки.

5. Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, яичных продуктов.

6. Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов.

7. Государственная политика РФ в области обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров. Основные положения ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2.01.2000г.; ФЗ РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (статьи 15, 43, 16): Технического регламента Таможенного Союза (ТР ТС). Термины, определения, значение для специальности.

8. Микробиологические нормативы по ТР ТС. Патогенные нормативы по ТР ТС.

9. Микроорганизмы и их токсины. Регламентация микроорганизмов по ТР ТС.

10. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с НД РФ и Таможенного союза.

11. Микотоксины, их регламентация: афлатоксины, характеристика и профилактика афлатоксикоза. Гигиеническое нормирование афлатоксина.

12. Гигиеническая характеристика трихотеценов (Т-2 токсин, vomitоксин). Характеристика фузариотоксикозов, токсическая алейкия, урловская болезнь, трихотеценоз. Гигиеническая характеристика эрготоксинов, зеараленона, патулина.

13. Загрязнение пищевых продуктов гельминтами. Основные термины, виды гельминтов, пути и виды заражения человека. Характеристика отдельных видов

гельминтозов, передающихся алиментарным путем (аскаридоз, трихоцефалез, гименолипедоз, энтеробиоз).

14. Микробиологические, патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.

Методические указания по подготовке к практическим занятиям

Контроль результатов самостоятельной работы осуществляется в ходе проведения практических занятий, устных опросов, собеседований, решения ситуационных задач, контрольных работ, в том числе путем тестирования.

1. К практическому занятию студент должен подготовиться: повторить лекционный материал, прочитать нужный раздел по теме в учебнике.

2. Занятие начинается с быстрого фронтального устного опроса по заданной теме.

3. На занятиях студенты работают с конспектами лекций, слайдами.

4. Для занятий необходимо иметь тетрадь для записи теоретического материала, учебник.

6. По окончании занятия дается домашнее задание по новой теме и предлагается составить тесты по пройденному материалу, которые были изучены на занятии (резюме).

7. Выступления и активность студентов на занятии оцениваются текущей оценкой.

Методические указания по подготовке доклада

1. Самостоятельный выбор студентом темы доклада.

2. Подбор литературных источников по выбранной теме из рекомендуемой основной и дополнительной литературы, предлагаемой в рабочей программе дисциплины, а также работа с ресурсами информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», указанными в рабочей программе.

3. Работа с текстом научных книг, учебников сводится не только к прочтению материала, необходимо также провести анализ, подобранный литературы, сравнить изложение материала по теме в разных литературных источниках, подобрать материал, таким образом, чтоб он раскрывал тему доклада.

4. Проанализированный материал конспектируют, самое главное это не должно представлять собой просто добросовестное переписывание исходных текстов из подобранных литературных источников без каких-либо комментариев и анализа.

5. На основании проведенного анализа и синтеза литературы студент составляет план доклада, на основании которого готовится текст доклада.

6. Доклад должен быть выстроен логично, материал излагается цельно, связно и последовательно, делаются выводы. Желательно, чтобы студент мог выразить свое мнение по сформулированной проблеме.

7. На доклад отводится 7-10 минут. Доклад рассказывают, а не читают по бумажному носителю.

Критерии оценки устного доклада

Устный доклад по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» оцениваются бальной системой: 5, 4, 3.

«5 баллов» выставляется студенту, если он выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие, умеет анализировать, обобщать материал и делать правильные выводы, используя основную и дополнительную литературу, свободно отвечает на вопросы, что свидетельствует, что он знает и владеет материалом.

«4 балла» выставляется студенту, если он излагает материал по выбранной теме связно и последовательно, приводит аргументации для доказательства того или другого положения в докладе, демонстрирует способности к анализу основной и дополнительной литературы, однако допускает некоторые неточности в формулировках понятий.

«3 балла» выставляется студенту, если он провел самостоятельный анализ основной и дополнительной литературы, однако не всегда достаточно

аргументированы те или другие положения доклада, допускаются ошибки при изложении материала и не всегда полно отвечает на дополнительные вопросы по теме доклада.

Рекомендации по реферированию учебной и научной литературы

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для бакалавров предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

Результатом работы над литературными источниками является реферат.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.).

Рефераты монографий, журнальных статей исследовательского характера непременно должны содержать, как уже указывалось выше, определение проблемы и конкретных задач исследования, описание методов, применённых автором, а также те выводы, к которым он пришел в результате исследования. Предлагаемая литература для реферирования постоянно обновляется.

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна

только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями,

критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Преподаватель должен четко сформулировать замечания и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.

Студент представляет реферат на рецензию не позднее, чем за неделю до защиты. Для устного выступления студенту достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене).

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены

фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Темы докладов и рефератов

1. Критерии оценки пищевой безопасности.
2. Сальмонеллез. Возбудитель, пути передачи, профилактика.
3. Стафилококковая интоксикация. Возбудитель, пути передачи, профилактика.
4. Ботулизм. Возбудитель, пути передачи, профилактика.
5. Отравления ядовитыми семенами хлебных сорняков.
6. Отравления ядохимикатами.
7. Гельминтозы и их профилактика.
8. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов.
9. Характеристика условно-патогенных микроорганизмов.
10. Характеристика патогенных микроорганизмов.
11. Характеристика микроорганизмов порчи пищевых продуктов.
12. Металлические загрязнения пищевой продукции.
13. Радионуклиды – загрязнители пищи.
14. Пестициды – загрязнители пищи.

15. Опасность присутствия нитратов, нитритов, нитрозосоединений в пищевой продукции.

16. Микотоксины и их опасность.

17. Антибиотики и гормональные препараты как ксенобиотики пищи.

18. Токсины природных компонентов пищевой продукции.

19. Генно-модифицированные источники пищевой продукции (ГМИ).

20. Цианогенные гликозиды.

21. Биогенные амины.

22. Алкалоиды.

23. Антивитамины.

24. Пищевые добавки.

25. Биологически активные добавки.

26. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

27. Упаковочные материалы.

28. Сертификация пищевой продукции.

29. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Росси.

30. Социальные токсиканты.

31. Природные токсиканты (токсины растений, грибов, марикультуры)

32. Алиментарные факторы питания.

33. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

34. Безопасность пищевых добавок и ГМО.

35. Роль маркировки для обеспечения безопасности пищевой.

36. Методы определения генетически модифицированных источников в продуктах питания.

37. Детоксикация пищевых продуктов в зависимости от природы загрязняющих веществ.

38. Генетически модифицированные организмы. Нормативно-правовая база.

39. Показатели безопасности, определяемые в генетически модифицированной продукции.

40. Методы определения генетически модифицированных источников в продуктах питания.

Тематика презентаций

1. Показатели безопасности сырья и продуктов животного происхождения по НД РФ и ТР ТС.
2. Микробиологические, патогенные нормативы, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.
3. Показатели биологической безопасности сырого молока, стерилизованного молока, кисломолочных продуктов. Закваски, их безопасность, показатели безопасности.
4. Показатели биологической безопасности рыбы и рыбных продуктов (свежей рыбы, соленой, копченой, вяленой, сушеной; рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; пресервов, икры рыбной. Основных нерыбных морепродуктов.
5. Показатели биологической безопасности мяса и мясных продуктов, копченостей, колбасных изделий.
6. Показатели биологической безопасности птицы и продуктов ее переработки, яиц и яичных продуктов.
7. Показатели биологической безопасности сырья и продуктов растительного происхождения по НД РФ и ТР ТС. Микробиологические нормативы, патогенные нормативы.
8. Биологические загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Загрязнители, подлежащие контролю в зерне и зернопродуктах: пестициды, микотоксины (афлатоксины:В₁, зеараленон, vomitоксин).
10. Биологические загрязнители, подлежащие контролю в мясе и мясопродуктах.
11. Биологические Загрязнители, подлежащие контролю в молоке и молокопродуктах.
12. Микотоксины (афлатоксин В), дезоксиниваленол (вомитоксин), зеараленон, Т-2, токсин, патулин – их регламентация в продовольственном сырье,

пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М₁, в молоке и молочных продуктах.

13. Биологические загрязнители, подлежащие контролю в овощах, фруктах, картофель: пестициды, нитраты, патулин.

14. Эпидемиологическое значение сырья и продуктов из животного сырья.

15. Эпидемиологическое значение сырья и продуктов из растительного сырья.

Тематика эссе

1. Биологическая безопасность и микроорганизмы.

2. Проблемы загрязнения пищевых продуктов стафилококком.

3. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Актуальность проблемы.

4. Пищевые отравления. Актуальность проблемы.

5. Опасности микробного происхождения: пищевые инфекции.

6. Загрязнение пищевых продуктов гельминтами. Актуальность проблемы

7. Проблемы загрязнения пищевых продуктов сальмонеллезом.

8. Загрязнения пищевых продуктов ботулизмом.

9. Загрязнения пищевых продуктов афлатоксины. Актуальность проблемы

10. Проблемы загрязнения пищевых продуктов микотоксикозами.

11. Санитарно-показательные микроорганизмы в продовольственных товарах.

12. Принципы определения безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

13. Основные микробиологические показатели качества продовольственных товаров.

14. Микрофлора свежих плодов и овощей.

15. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.

16. Микробиология молока, ее изменение в процессе хранения.

17. Микробиология молочных продуктов.

18. Микробиология яиц и яичных продуктов.

19. Микробиология готовых мясных продуктов.

20. Микробиология свежего мяса, охлажденного и замороженного.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, Acrobat Reader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо обработать информацию, собранную при написании реферата.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации.
2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).
3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица – конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации

- печатный текст + слайды + раздаточный материал готовятся отдельно;
- слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;
- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;
- рекомендуемое число слайдов 17-22;
- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;
- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	5 баллов (неудовлетворительно)	6-7 баллов (удовлетворительно)	8-9 баллов (хорошо)	10-12 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта полностью. Выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов

Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений.

- 9 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

- 7-8 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 6-5 баллов - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

- 4 балла - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная

Владивосток
2016

Паспорт ФОС

Заполняется в соответствии с Положением о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-3-850.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	1	2
ОК-12 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знает	нормативно-правовые документы, применяемые в профессиональной деятельности
	умеет	использовать нормативно-правовые документы в практической деятельности
	владеет	навыками работы с нормативно-правовыми документами
ПК-6 готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	знает	основы системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	умеет	реализовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	владеет	навыками реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
ПК-9 владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	знает	основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания
	умеет	владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания в своей профессиональной области
	владеет	основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований для определения безопасного пищевого сырья и продуктов питания в своей профессиональной области
ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	знает	нормативную документацию по стандартизации, сертификации пищевой продукции
	умеет	использовать знания проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов

	владеет	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
ПК-16 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	знает	основы технологии производства, проектирования технологических линий и технологического оборудования для производства безопасной пищевой продукции
	умеет	использовать знания вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования на стадии проекта
	владеет	навыками оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			Текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел 1. Теоретические основы гигиенических требований к показателям качества безопасности пищевой продукции.	ОК-12 ПК-6 ПК-9	Знает	УО-1 ПР-1	Зачет Вопрос 1-60 Экзамен Вопрос
			Умеет	УО-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
2	Раздел 2. Показатели безопасности отдельных пищевых продуктов по НД РФ и ТР ТС	ОК-12 ПК-9 ПК-10 ПК-16	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос 1-60 Экзамен Вопрос
			Умеет	УО-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
3	Раздел 3. Пищевые продукты – сложные многокомпонентные системы. Биологическая безопасность пищевых систем	ОК-12 ПК-6 ПК-9	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос 1-60 Экзамен Вопросы 1-54
			Умеет	Доклад Презентация ПР-3	Ситуационная задача

			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача
4	Раздел 4. Биологическая безопасность отдельных пищевых систем	ОК-12 ПК-6 ПК-9 ПК-10	Знает	УО-1 ПР-1	Зачёт Вопрос1-60 Экзамен Вопросы 1-54
			Умеет	ПР-3 Доклад Презентация	Ситуационная задача
			Владеет	ПР-2	Ситуационная задача

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-12 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает (пороговый уровень)	нормативные документы, обеспечивающие безопасность пищевого сырья и продуктов	Знание основных нормативных документов	Сформировано знание основных нормативных документов	65-71
	умеет (продвинутый)	-пользоваться нормативной документацией по безопасности питания; -оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов	Умение работать нормативными документами	Уверенно работает с нормативными документами	71-84

	Владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения контроля по безопасности продуктов питания и продовольственного сырья; - документальным оформлением результатов оценки безопасности продуктов и продовольственного сырья; - составлением рекомендаций по утилизации сырья в случае непригодности его для пищевых целей 	Умение анализировать, оформлять, представлять документы в требуемом формате	Сформировано умение работать с нормативно-правовыми документами	85-100
ПК-6 готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - основные факторы опасности продовольственного сырья - критерии оценки безопасности пищевой продукции - нормативы предельно-допустимых уровней токсичности пищевых продуктов и сырья; - эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания; - методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов; - токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды. 	Наличие знаний по безопасности пищевого сырья и продуктов питания	Сформировано знание факторов безопасности пищевых продуктов и сырья	65-71
	умеет (продвинутый)	применять нормы безопасности продовольственного	Наличие сформированных знаний	Умение анализировать, обобщать,	71-84

		сырья и пищевых продуктов	по безопасности пищевых систем и продуктов питания	применять знания по безопасности пищевых систем	
	Владеет (высокий)	обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации	Умение применять знания по безопасности пищевых систем	Сформировано умение применять знания по безопасности пищевых систем	85-100
ПК-9 владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	знает (пороговый уровень)	методы и способы исследования сырья и пищевых продуктов	Наличие знаний основных методов и проведение экспериментальных исследований	Сформированы знания проведения экспериментальных исследований по безопасности	65-71
	умеет (продвинутый)	определять основные виды загрязнений продовольственного сырья и биотехнологического производства продукции	Умение определять и анализировать свойства сырья и пищевых продуктов	Сформировано умение определять и анализировать основные виды загрязнений	71-84
	владеет (высокий)	основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований по оценке сырья, готовой продукции и технологических процессов	Умеет применять методы и приемы проведения экспериментальных исследований по оценке сырья, готовой продукции и технологических процессов	Сформировано умение проведения экспериментальных исследований по оценке сырья и готовой продукции и технологических процессов	85-100
ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологическ	знает (пороговый уровень)	нормативные документы РФ по стандартизации и сертификации пищевой продукции	Умение ориентироваться в нормативной документации и по стандартизации, сертификации	Ориентируется в нормативной документации по стандартизации и сертификации пищевой продукции	65-71

их процессов			и пищевой продукции		
	умеет (продвинутый)	проводить испытания пищевой продукции в соответствии с документами по стандартизации и сертификации	Умение проводить испытания пищевой продукции в соответствии с документами по стандартизации и сертификации	Сформировано умение проводить испытания пищевой продукции	71-84
	владеет (высокий)	Владеет методами испытания пищевой продукции и сырья в соответствии с документами по стандартизации и сертификации	Умеет проводить испытания продукции в соответствии с документами по стандартизации и сертификации	Способность проводить испытания пищевой продукции	85-100
ПК-16 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства	Умеет применять санитарно-гигиенические требования к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства	Сформировано умение применения санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства	61-71
	умеет (продвинутый)	работать с нормативно-техническими документами	Умеет применять санитарно-гигиенические требования	Сформировано умение применения санитарно-гигиенические требования к проектированию,	71-84

				строительству	
	владеет (высокий)	теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенического подходов к организационным и технологическим проблемам питания	Умеет применять санитарно-гигиенические требования	Сформировано применение санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками	

Методические рекомендации, определяющих процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» проводится в форме контрольных мероприятий (опроса, контрольной работы, доклада, тестирования) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине предусмотрен зачет.

Вопросы к зачету

1. Безопасность пищевых продуктов. Правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов (ТР ТС, ГОСТы, МУК и т.п.).
2. Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСД, ДСП).
4. Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды риска и опасностей.
5. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.

6. Опасности микробного происхождения. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
7. Опасности микробного происхождения: пищевые инфекции.
8. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
9. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики.
10. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Актуальность проблемы. Профилактика алиментарных микотоксикозов.
11. Афлатоксины. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика афлатоксикозов.
12. Загрязнение пищевых продуктов трихотеценовыми микотоксинами (Т-2 токсин, дезоксиниваленол).
13. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: зеараленон. Профилактика загрязнений.
14. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: патулин. Профилактика загрязнений.
15. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: эрготоксины. Профилактика загрязнений.
16. Гельминтозы. Классификация. Условия, пути и виды заражения гельминтами. Роль пищевых продуктов.
17. Гельминтозы, вызываемые аскаридами (аскаридоз) и острицами (энтеробиоз). Меры профилактики.
18. Гельминтозы, вызываемые власоглавом (трихоцефалез) и карликовым цепнем (гименолипедоз).
19. Опасности, связанные с недостатком или избытком пищевых веществ в питании. Опасности недостатка и избытка белка в рационе питания.
20. Опасности, связанные с недостатком или избытком жира в питании.
21. Опасности, связанные с недостатком или избытком углеводов в питании.
22. Опасности, связанные с недостатком или избытком витаминов в питании.
23. Опасности, связанные с недостатком или избытком минеральных веществ

в питании.

24. Антогонисты пищевых веществ. Антиферменты. Антивитамины.

25. Загрязнение пищевых продуктов регуляторами роста растений.

26. Загрязнение пищевых продуктов удобрениями, применяемыми в растениеводстве.

27. Загрязнение пищевых продуктов при использовании сточных вод в качестве удобрений в сельском хозяйстве.

28. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами. Классификация.

29. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов (ХОП, ФОП, РОП). Способы снижения их остаточных количеств в пищевых продуктах.

30. Нитраты и нитриты. Распространение, пути применения и превращения. Влияние на организм человека.

31. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Факторы, влияющие на содержание в пищевых продуктах.

32. Гигиеническое регламентирование нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Профилактика загрязнений пищевых продуктов.

33. Нитрозосоединения. Загрязнение пищевых продуктов нитрозосоединениями. Меры профилактики. Гигиеническое регламентирование.

34. Загрязнения продуктов питания химическими элементами. Актуальность проблемы. Пути и виды загрязнения.

35. Кадмий. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика загрязнений.

36. Ртуть. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика загрязнений.

37. Свинец. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика загрязнений.

38. Мышьяк. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика загрязнений.

39. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами.

40. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.

41. Загрязнение пищевых продуктов кормовыми добавками, применяемыми в животноводстве.

42. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве.

43. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами, применяемыми в животноводстве.

44. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Единицы измерения радиоактивности.

45. Источники и пути поступления радионуклидов в организм. Действие ионизирующих излучений на организм человека.

46. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым добавкам.

47. Гигиенические аспекты использования и регламентирования пищевых добавок.

48. Социальные токсиканты. Алкоголь, табак, наркотики, кофеинсодержащие напитки.

49. Полимерные материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами и их гигиеническая характеристика.

50. Гигиеническая экспертиза полимерных материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

51. Генетически модифицированные источники пищи. Потенциальные опасности применения трансгенных культур.

52. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ.

53. Пищевые отравления ядовитыми растительными продуктами.

54. Пищевые отравления ядовитыми животными продуктами.

55. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Нормативная документация (НД) РФ и ТР ТС.

56. Технический регламент Таможенного Союза. Определение, назначение, практическое значение.

57. Общая характеристика микрофлоры сырья и продуктов животного происхождения. Особенности оценки пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

58. Санитарная микробиология сырья и продуктов. Особенности оценки сырья и продуктов животного и растительного происхождения по микробиологическим показателям. Определение, задачи, методы исследования.

59. Метаболизм чужеродных соединений.

60. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

Вопросы к экзамену

1. Нормативная документация принятая в РФ, обеспечивающая био безопасность пищевых систем (законы, СанПиН, ГОСТы, ТР ТС и т.п.).

2. Виды и классификация основных факторов биологической опасности сырья и товаров, их влияние на организм человека.

3. Состав пищевых продуктов, значение каждого составляющего компонента в плане биологической опасности.

4. Классификация вредных и посторонних веществ в питьевой воде продовольственном сырье, и продуктах питания. Основные пути загрязнения продуктов питания биологическими агентами.

5. Ксенобиотики и биоксенобиотики пищи. Критерии допустимости концентрации биоксенобиотиков в пищевом продукте.

6. Наиболее опасные биоконтаминанты с точки зрения распространенности и токсичности.

7. Характеристика отдельных биоконтаминантов. Биоксенобиотики. Микробиологические критерии безопасности, представленные в НД РФ, ТР ТС.

8. Микотоксины в пищевых продуктах. Профилактика алиментарных микотоксикозов.

9. Загрязнители биологической природы. Классификация. Значение.

10. Основные показатели биологической опасности пищевых систем. Мероприятия по защите и профилактике. Виды и классификация основных

биологических факторов опасности сырья и товаров, их влияние на организм человека.

11. Биоксенобиотики пищи. Критерии допустимой концентрации биоксенобиотиков в пищевом продукте.

12. Общая характеристика микрофлоры сырья и продуктов животного происхождения. Особенности оценки пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

13. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения. Особенности оценки сырья и продуктов животного происхождения по микробиологическим показателям. Определение, задачи, методы исследования.

14. Микробиологические показатели биологической безопасности пищевых продуктов. Нормативная документация (НД) РФ и ТР ТС.

15. НД РФ (ТР ТС, Технические регламенты). Определение, назначение, практическое значение.

16. Технические регламенты. Определение, назначение, практическое значение.

17. Технический Регламент Таможенного Союза. Определение, назначение, практическое значение

18. Основные группы м/о, определяемые в пищевых продуктах для оценки их биологической безопасности.

19. Особенности отбора проб сырья и продуктов животного происхождения. Основные цели контроля за микробиологическими показателями биологической безопасности продуктов.

20. Санитарно-показательные м/о, классификация, практическое значение.

21. МАФАНМ в КОЕ/г (см)³ – определение, назначение, недостатки и преимущества при исследовании пищевых продуктов.

22. Микробиологическое нормирование молока и молочных продуктов в соответствии с НД РФ, ТС.

23. Микрофлора сырого молока, фазы развития. Пороки молока бактериального происхождения. Методы контроля и профилактики.

24. Микробиология кисломолочных продуктов. Закваски, их виды. М/б показатели кисломолочных продуктов. Виды пороков м/б происхождения. Методы контроля и профилактики.

25. Молоко и молочнокислые продукты – пищевые факторы передачи кишечных инфекций. Заболевания, передающиеся через молоко и молочные продукты (кишечные инфекции, пищевые токсикоинфекции, стафилококковый токсикоз и др.). Меры профилактики.

26. Микробиология мяса и мясных продуктов. Виды порчи, микробиологическая оценка, м/б показатели в соответствии с НД РФ, ТС.

27. Микробиология птицы и продукты ее переработки. Микробиологические показатели птицеводческой продукции в соответствии с НД РФ, ТС.

28. Эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов, заболевания, передающиеся через мясо, мясные продукты и птицеводческую продукцию. Меры профилактики.

29. Микрофлора яиц. Виды и возбудители порчи яиц.

30. Микробиологические показатели яичных продуктов в соответствии с НД РФ, ТС. Определение, значение.

31. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов, заболевания, передающиеся через яйца, яичную и птицеводческую продукцию. Меры профилактики.

32. Микрофлора свежей рыбы. Виды пороков рыбы. Микробиологические показатели качества рыбы в соответствии с НД РФ, ТС.

33. Особенности санитарно-микробиологических исследований рыбы и рыбопродуктов в соответствии с НД РФ, ТС.

34. Виды микробиологической порчи рыбы и рыбопродуктов. Меры профилактики.

35. Рыба и рыбопродукты – пищевые факторы передачи кишечных инфекций. Заболевания, передающиеся через рыбу и рыбопродукты. Меры профилактики.

36. Нормативная документация РФ, ТС, обеспечивающая биологическую

безопасность сырья и продуктов Система ХАССП, Кодекс Алиментариус.

37. Афлатоксины. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика афлатоксикозов.

38. Загрязнение пищевых продуктов трихотеценовыми микотоксинами (Т-2 токсин, дезоксиниваленол).

39. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: зеараленон. Профилактика загрязнений.

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

41. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: эрготоксины. Профилактика загрязнений.

42. Гельминтозы. Классификация. Условия, пути и виды заражения гельминтами. Роль пищевых продуктов.

43. Гельминтозы, вызываемые аскаридами (аскаридоз), острицами (энтеробиоз), власоглавом (трихоцефалез), карликовым цепнем (гименолипедоз) Меры профилактики.

44. Пищевые отравления ядовитыми растительными продуктами.

45. Пищевые отравления ядовитыми животными продуктами

46. Применение системы ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

47. Современное состояние проблемы безопасности пищевых продуктов. Проблема фальсификации продуктов питания. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.

48. Технические регламенты, устанавливающие требования безопасности к пищевым продуктам. Требования, устанавливаемые в них.

49. Генная инженерия и проблемы безопасности.

50. Трансгенное сырье, особенности использования и контроля.

51. Ветеринарно-санитарный и технологический мониторинг получения экологически чистой продукции.

52. Безопасность упаковки и упаковочных материалов для пищевых продуктов. Требования к упаковке пищевых продуктов. Законодательные и нормативные документы, устанавливающие эти требования.

53. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения. Загрязнения сырья и продуктов питания из окружающей среды.

54. Биологические ксенобиотики (санитарно-показательные микроорганизмы, условно-патогенные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, микотоксины).

**Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене
по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»**

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Оценочные средства для текущей аттестации

Контрольные тесты предназначены для студентов, изучающих курс «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания».

При работе с тестами предлагается выбрать один вариант ответа из трех – четырех предложенных. В то же время тесты по своей сложности неодинаковы. Среди предложенных имеются тесты, которые содержат несколько вариантов правильных ответов. Студенту необходимо указать все правильные ответы.

Тесты рассчитаны как на индивидуальное, так и на коллективное их решение. Они могут быть использованы в процессе и аудиторных занятий, и самостоятельной работы. Отбор тестов, необходимых для контроля знаний в процессе промежуточной аттестации производится каждым преподавателем индивидуально.

Результаты выполнения тестовых заданий оцениваются преподавателем по пятибалльной шкале для выставления аттестации или по системе «зачет» – «не зачет». Оценка «отлично» выставляется при правильном ответе на более чем 90% предложенных преподавателем тестов. Оценка «хорошо» – при правильном ответе на более чем 70% тестов. Оценка «удовлетворительно» – при правильном ответе на 50% предложенных тестов.

Примерные тестовые задания

1. Контроль качества пищевого сырья и продуктов питания.

1. Безопасность пищевой продукции – это (полный ответ):

А) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений;

Б) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и

гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей;

В) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего поколения;

Г) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей будущих поколений;

Д) полное соответствие пищевой продукции всем санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

2. Одним из основных направлений повышения продовольственной безопасности населения в экономически развитых странах мира в настоящее время является:

А) повсеместное образование населения через соответствующие программы для школ, средних и высших учебных заведений, а также для средств массовой информации;

Б) создание специальных дополнительных территориальных контролирующих структур;

В) создание специальных федеральных контролирующих структур;

Г) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации всех продовольственных товаров, в т.ч. собственного производства;

Д) полный запрет на рекламу в средствах массовой информации продовольственных товаров, только экспортируемых из других стран.

3. 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 – HACCP), которая предусматривает:

А) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска;

Б) систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами генной инженерии;

В) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов;

Г) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности;

Д) систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной для человека химической опасности.

4. Необходимость формирования и реализации научно-технической политики в области здорового и безопасного питания населения России диктуется особой важностью этой проблемы, обусловленной тремя основными причинами:

А) снижением потребления фруктов, преимущественно цитрусовых;

Б) ухудшением демографической ситуации, в т.ч. в результате роста заболеваний, вызванных неудовлетворительным питанием;

В) нарушением сбалансированности питания;

Г) потреблением некачественных, фальсифицированных и опасных для здоровья продуктов питания;

Д) ростом потребления мяса и изделий из него, в частности колбасных изделий с повышенным содержанием NaNO_2 .

5. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ:

А) обеспечивает создание правовой базы, регулирующей отношения в цепи производство – потребление пищевых продуктов, устанавливает ответственность государственных органов и юридических лиц в области качества и безопасности пищевой продукции, а также права и обязанности граждан и отдельных групп населения в этой области;

Б) устанавливает основные санитарные правила, нормы и гигиенические

нормативы, обязательные для выполнения как юридическими, так и физическими лицами;

В) устанавливает систему надзора и контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов специально созданными военизированными муниципальными инспекциями;

Г) устанавливает систему государственного нормирования количества и качества трансгенных продуктов, экспортируемых из-за рубежа;

Д) устанавливает систему лицензирования и сертификации трансгенных пищевых продуктов по представлениям местных служб санитарно-эпидемиологического надзора и населения.

6. Основной нормативный документ, устанавливающий гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также показатели их качества и безопасности:

- А) СанПиН 2.3.2.560-96;
- Б) ФЗ от 07.02.92 г. №2300-1-ФЗ;
- В) ФЗ от 10.06.93 г. №5151-1-ФЗ;
- Г) ФЗ от 05.06.96 г. №3348-ФЗ;
- Д) ФЗ от 30.03.99 г. №52-ФЗ;
- Е) ФЗ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ.

7. Обязательные требования безопасности продуктов регламентируют:

- а) ГОСТ;
- б) ГОСТ Р;
- в) технические регламенты.

8. Требования к качеству продуктов устанавливают:

- а) ГОСТ;
- б) ГОСТ Р;
- в) технические регламенты.

2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.

1. Контаминанты – это:

А) компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины;

Б) все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения;

В) все потенциально опасные соединения только природного происхождения;

Г) особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах;

Д) потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах.

2. Наибольшую опасность с точки зрения распространенности и токсичности эти контаминанты не представляют (один правильный ответ):

А) токсины микроорганизмов;

Б) ингредиенты минеральных удобрений;

В) тяжелые металлы;

Г) антибиотики;

Д) пестициды.

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

А) миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т.ч. полимерных, или металлов;

Б) образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.;

В) несоблюдение санитарных требований к технологии производства и

хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов;

Г) поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы;

Д) образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.

4. Ксенобиотиками называют:

А) чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения;

Б) чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения;

В) чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий;

Г) все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств;

Д) технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим.

5. Чужеродные химические вещества (ксенобиотики) не вызывают:

А) гонадотропный эффект;

Б) эмбриотропный эффект;

В) тератогенный эффект;

Г) иммунозащитный эффект;

Д) мутагенный эффект;

Е) канцерогенный эффект.

6. С точки зрения токсичности наибольшую опасность следующие контаминанты не представляют (один правильный ответ):

А) нитраты, нитриты, нитрозамины;

Б) диоксины и диоксиноподобные соединения;

В) полициклические ароматические углеводороды (ПАУ);

- Г) радионуклиды;
- Д) пищевые добавки природного происхождения;
- Е) пищевые добавки не природного происхождения.

7. Виды опасностей пищевой продукции неравноценны по степени риска, при этом наибольшую потенциальную опасность представляют:

- А) опасности микробиологического и вирусного происхождения;
- Б) опасности недостатка или избытка пищевых веществ;
- В) опасности чужеродных веществ из внешней среды;
- Г) опасности природных компонентов пищевой продукции;
- Д) опасности генетически модифицированных организмов;
- Е) опасности пищевых добавок;
- Ж) опасности технологических добавок;
- З) опасности биологически активных добавок;
- И) опасности социальных токсикантов.

3. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

1. Для обеззараживания и дегельминтизации осадков сточных вод используют:

- А) химическую обработку;
- Б) физико-химическую обработку;
- В) термическую обработку;
- Г) радиохимическую обработку;
- Д) электрохимическую обработку;
- Е) биохимическую обработку.

2. Вызываемые патогенами сточных вод инфекции принято делить на 5 категорий (выявить один неверный ответ):

- А) вызываемые вирусами или бактериями, которые образуются при высокотемпературной термической обработке сточных вод, содержащих

радионуклиды, с целью их дегельминтизации;

Б) вызываемые вирусами, простейшими, некоторыми гельминтами (острицы, карликовый цепень), которые заражают сразу после выделения;

В) вызываемые бактериями не только после выделения, но и длительного нахождения во внешней среде, например случаи эпидемии холеры, вызванной ирригацией посевов сельскохозяйственных культур неочищенными сточными водами;

Г) передаваемые через почву возбудителями кишечных нематод, не требующих для развития промежуточного хозяина (яйца аскарид, власоглавов, анкилостомид);

Д) вызываемые онкосферами бычьего и свиного цепней, наиболее распространенный путь этих заболеваний — орошение пастбищ неочищенными сточными водами;

Е) вызываемые гельминтами, для развития которых требуются один или несколько промежуточных водных хозяев (моллюск, рыба, водные макрофиты), когда передача инфекции осуществляется через использование в прудовых хозяйствах недостаточно очищенных сточных вод, при условии попадания в рацион сырой и термически необработанной рыбы или водных растений.

3. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний (один верный ответ):

А) пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция;

Б) пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция (пищевая интоксикация);

В) пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;

Г) и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);

Д) загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает.

4. Пищевую интоксикацию вызывает:

- А) все известные ксенобиотики;
- Б) все известные ксенобиотики и некоторые контаминанты;
- В) токсин, продуцируемый микроорганизмом, который попадает и развивается в продуктах;
- Г) только стафилококки;
- Д) только ботулотоксины А и Е.

5. Пищевые интоксикации условно подразделяют на:

- А) бактериальные токсикозы первой и второй группы;
- Б) микотоксикозы первой, второй, α -четвертой и β -третьей группы;
- В) бактериальные токсикозы и микотоксикозы;
- Г) чрезвычайно опасные, опасные и малоопасные;
- Д) условные и безусловные (реальные и псевдореальные).

6. Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т.ч. стафилококка, является:

- А) фрукты и овощи;
- Б) зерно, хлебобулочные и макаронные изделия;
- В) консервированные в металлической таре продукты;
- Г) молоко, мясо и продукты их переработки;
- Д) консервированные в неметаллической таре продукты.

7. Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить:

- А) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их уоя;
- Б) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко;
- В) только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется после уоя;
- Г) только через молоко больного животного и молочные продукты на его основе;

Д) как через животных, так и через человека, а также через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя, кроме того, через молоко и молочные продукты.

4. Загрязнение химическими элементами.

1. Дефицит в рационе кальция, железа, пектинов, белков или повышенное поступление кальциферола усвоение свинца, а, следовательно, его токсичность:

- А) уменьшает;
- Б) не влияет;
- В) уменьшает только в присутствии α -токоферола;
- Г) увеличивает;
- Д) увеличивает только в присутствии α -токоферола.

2. По данным ФАО допустимая суточная доза (ДСД) свинца и его ПДК в питьевой воде составляют, соответственно:

- А) ДСД – около 0,7 мг/кг массы тела, ПДК – не нормируется;
- Б) ДСД – не нормируется, ПДК – 0,5 мг/л;
- В) ДСД и ПДК не нормируются;
- Г) ДСД – около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК – 0,05 мг/л;
- Д) ДСД – около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК – 0,05 мг/л (ПДК – только для детского и диетического питания).

3. В организм человека кадмий поступает:

- А) с пищей – 20%, через легкие из атмосферы и при курении – 80%;
- Б) только с пищей – до 100%;
- В) с пищей – 80%, через легкие из атмосферы и при курении – 20%;
- Г) через легкие из атмосферы и при курении – до 100%;
- Д) только при курении – до 100%.

4. Комиссия ФАО/ВОЗ установила допустимую суточную дозу (ДСД)

мышьяка:

А) 0,05 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 3 мг/сутки;

Б) 0,5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 30 мг/сутки;

В) 5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека до 0,3 г/сутки;

Г) 0,05 мг для человека независимо от массы его тела и возраста;

Д) ДСД мышьяка до настоящего времени не установлена.

5. Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсических свойств (тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективно способствуют:

А) все растительные жиры;

Б) жиры молока;

В) белки молока;

Г) все растительные белки;

Д) все углеводы.

6. Защитным эффектом при воздействии ртути на организм человека обладает:

А) железо, в меньшей степени – свинец;

Б) свинец, в меньшей степени – железо;

В) селен, в меньшей степени – цинк;

Г) цинк, в меньшей степени – селен;

Д) образование нетоксичного селенортутного комплекса за счет деметилирования ртути в организме человека невозможно.

7. Рекомендуемая ФАО/ВОЗ ПДК ртути в водопроводной воде, идущей для приготовления пищи, составляет:

А) количественно не нормируется;

Б) 5 г/л;

В) 5 мг/л;

- Г) 0,5 мг/л;
- Д) 0,005 мг/л.

8. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:

- А) кроветворная и иммунная;
- Б) нервная и сердечно-сосудистая;
- В) пищеварительная система и почки;
- Г) половая;
- Д) эндокринная.

9. 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:

- А) ртуть;
- Б) кадмий;
- В) олово;
- Г) свинец;
- Д) мышьяк;
- Е) медь;
- Ж) стронций;
- З) цинк;

10. Загрязнение продуктов питания мышьяком обусловлено его использованием:

- А) в сельском хозяйстве в качестве компонента некоторых высокоэффективных азотсодержащих минеральных удобрений;
- Б) в сельском хозяйстве в качестве родентицидов (одна из групп зооцидов), ин-сектицидов, фунгицидов, древесных консервантов, стерилизатора почвы;
- В) в сельском хозяйстве в качестве разрыхлителя глинистых почв;
- Г) в топливно-энергетическом комплексе в качестве катализатора горения

мазута (загрязнение опосредованное – через атмосферу);

Д) в химической промышленности при производстве растворителей на нефтяной основе (загрязнение опосредованное – через атмосферу).

5. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.

1. В зависимости от формы соединения азота существуют следующие типы удобрений (указать один неверно приведенный ответ):

А) аммиачные – азот присутствует в виде свободного аммиака (жидкий, водный и безводный);

Б) аммонийные – азот представлен ионом аммония (сульфат аммония);

В) нитратные – азот находится в составе остатка азотной кислоты (натриевая и кальциевая селитры);

Г) аммонийно-нитратные – содержат азот в аммонийной и нитратной формах (аммиачная селитра);

Д) быстродействующие – фосфатно-калиевые;

Е) амидные – представлены мочевиной – амид карбаминовой кислоты, превращающийся в почве под воздействием уреазы бактерий в углекислый аммоний;

Ж) медленнодействующие – мочевино-формальдегидные, мочевино-альдегидные, изобутилидендимочевина, оксамид и др.

2. Пестициды, нарушая обмен веществ в растениях, накопление нитратов:

А) ослабляют в 10–20 раз;

Б) усиливают в 10–20 раз;

В) усиливают в 10000 раз;

Г) не влияют;

Д) пестициды обмен веществ в растениях не нарушают.

3. В России допустимые концентрации нитрофуранов в пищевых продуктах:

А) не установлены;

Б) отсутствуют из-за полной, 100%-ной невозможности их контаминации;

В) отсутствуют, кроме 5-нитро-2-замещенных фуранов, проявляющих повышенную антимикробную активность;

Г) отсутствуют, поскольку все нитрофураны обладают ярко выраженным бактерицидным и бактериостатическим действием;

Д) установлены и повсеместно контролируются соответствующими официальными государственными органами.

4. По токсичности при однократном поступлении в организм через желудочно-кишечный тракт пестициды делятся на (где ЛД₅₀ – доза, вызывающая гибель подопытных животных), кроме (один неверный ответ):

А) сильнодействующие – ЛД₅₀ до 50 мг/кг;

Б) высокотоксичные — ЛД₅₀ = 200 мг/кг;

В) среднетоксичные — ЛД₅₀ от 200 до 1000 мг/кг;

Г) малотоксичные — ЛД₅₀ более 1000 мг/кг;

Д) нетоксичные – ЛД₅₀ не ограничена.

5. По кумулятивным свойствам (где коэффициент кумуляции — отношение суммарной дозы препарата при многократном введении к дозе, вызывающей гибель животных при однократном введении) пестициды делятся

на вещества, обладающие (указать один неверный ответ):

А) сверхкумуляцией — коэффициент кумуляции менее 1;

Б) выраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции 1–3;

В) умеренной кумуляцией — коэффициент кумуляции 3–5;

Г) слабовыраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции более 5;

Д) полным отсутствием кумулятивных свойств.

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

относятся:

- А) азотные удобрения, содержащие нитраты;
- Б) пестициды;
- В) фосфатные и калийные удобрения;
- Г) стимуляторы роста растений;
- Д) ингибиторы роста растений.

7. По стойкости пестициды делятся на (один неправильный ответ):

- А) очень стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты свыше 2 лет;
- Б) стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 0,5–1 год;
- В) умеренно стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 1–6 мес.;
- Г) малостойкие — время разложения на нетоксичные компоненты около 1 мес.;
- Д) нестойкие — время разложения на нетоксичные компоненты – не боле 10^{-3} час.

8. В качестве пестицидов не используются:

- А) хлорорганические соединения;
- Б) ртутьорганические соединения;
- В) аурумсодержащие дефолианты;
- Г) фосфорорганические соединения;
- Д) синтетические пиретроиды;
- Е) медьсодержащие фунгициды

9. Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:

- А) соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс;
- Б) картофель;
- В) папайя;

- Г) тыква, томаты;
- Д) кукуруза, хлопчатник.

10. Главной причиной острой интоксикации нитратами является:

- А) окисление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;
- Б) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищеварительном канале;
- В) восстановление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;
- Г) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищевых продуктах;
- Д) нитраты являются метгемоглобинообразователями и, в этой связи, обладают выраженной токсичностью, что объясняет преимущественно эмбриотоксическое действие таких соединений.

11. Парниковая зелень от не парниковой отличается содержанием нитратов:

- А) не отличается;
- Б) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и недостатка освещения;
- В) более высоким из-за интенсивного удобрения почвы и интенсивного освещения;
- Г) более низким из-за недостатка удобрения почвы и интенсивного освещения;
- Д) более низким из-за недостатка удобрения почвы и недостатка освещения.

12. Хроническое воздействие нитритов приводит:

- А) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С, В₁, В₆, что обуславливает снижение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;
- Б) к повышению содержания в организме витаминов А, Е, С, В₁, В₆, что

обуславливает повышение устойчивости организма к воздействию различных факторов, в том числе онкогенных;

- В) к снижению содержания в организме витаминов А, Е, С не приводит;
- Г) к заметному снижению содержания в организме только витаминов В₁ и В₆;
- Д) к заметному снижению содержания в организме только витамина А.

13. Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:

- А) продукты растительного происхождения, в частности овощи – до 90% и более;
- Б) загрязненный атмосферный воздух – до 90% и более;
- В) недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода – до 90% и более;
- Г) мясные продукты, на долю которых приходится 53–60% от общего поступления нитритов;
- Д) фрукты, в т.ч. цитрусовые.

6. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.

1. 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):

- А) аминокислоты;
- Б) оксиды свинца;
- В) минеральные вещества;
- Г) ферменты;
- Д) антибиотики;
- Е) транквилизаторы;
- Ж) антибактериальные вещества;
- З) антиоксиданты;

- И) ароматизаторы;
- К) гормональные препараты.

2. Основными мишенями при воздействии свинца являются следующие системы организма, кроме:

- А) кроветворная и иммунная;
- Б) нервная и сердечно-сосудистая;
- В) пищеварительная система и почки;
- Г) половая;
- Д) эндокринная.

3. Анаболическое действие синтетических гормональных препаратов по сравнению с природными гормонами:

- А) в 2 раза и более эффективнее;
- Б) в 10 раз и более эффективнее;
- В) в 100 раз и более эффективнее;
- Г) в 100 раз менее эффективно;
- Д) синтез гормональных препаратов при существующем уровне развития науки и техники невозможен.

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

- А) полным, абсолютным запретом их использования, в т.ч. в коммерческих целях;
- Б) повышением моральной ответственности производителей пищевой продукции;
- В) использованием быстрых и надежных инструментальных аналитических методов контроля остаточных количеств загрязнителей в продуктах питания;
- Г) использованием органолептических методов контроля – внешний вид продуктов питания, их цвет, запах и пр.;

Д) ограничением поставок зарубежной продукции животноводства и птицеводства.

5. 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:

- А) нет;
- Б) да;
- В) только по отношению к нитрофуранам;
- Г) только по отношению к синтетическим гормональным препаратам;
- Д) не знаю.

6. Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью:

- А) стимуляции роста животных;
- Б) улучшения вкусовых качеств;
- В) улучшения усвояемости кормов;
- Г) многоплодия;
- Д) регламентации сроков беременности;
- Е) ускорения полового созревания.

7. К гормональным препаратам, обладающим выраженной анаболической активностью и применяемыми в этой связи для откорма скота и птицы, не относятся (указать два из нижеприведенного):

- А) полипептидные и белковые гормоны (инсулин, соматотропин и др.);
- Б) производные аминокислот – тиреоидные гормоны;
- В) стероидные гормоны, их производные и аналоги;
- Г) токоферолы;
- Д) антибиотики.

8. В России содержание сульфаниламидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье медико-биологическими требованиями:

- А) не регламентируется;
- Б) регламентируется;
- В) не регламентируется, кроме детского и диетического питания;
- Г) регламентируется только по сульфацилину и сульфаметазину;
- Д) регламентируется в рамках отдельных регионов исключительно по их инициативе.

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

- А) могут, оказывая при этом, преимущественно, аллергическое действие;
- Б) не могут;
- В) могут в следовых количествах, не оказывая при этом никакого действия на человека;
- Г) могут, но при этом тилозин, фураны и полимиксины, а также тетрациклины токсического действия на человека не оказывают;
- Д) могут, но при этом пенициллин токсического действия на человека не оказывает.

7. Медико-биологические критерии оценки безопасности использования генетически модифицированных продуктов питания.

1. Трансгенные организмы – это:

- А) только растения, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Б) только животные, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- В) только микроорганизмы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

Г) только вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;

Д) животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии.

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

А) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на окружающую среду;

Б) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия;

В) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на здоровье человека вследствие передачи чужеродных генов;

Г) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия, включая здоровье человека, вследствие передачи генов;

Д) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на другие организмы этого вида.

3. Наибольшие площади под трансгенными культурами заняты:

А) в Аргентине – более 70% общей площади;

Б) в Канаде – более 70% общей площади;

В) в Китае – более 70% общей площади;

Г) в США – более 70% общей площади;

Д) в Южной Африке, Мексике и Испании – более 70% общей площади (суммарно).

4. Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:

А) соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс;

- Б) картофель;
- В) папайя;
- Г) тыква, томаты;
- Д) кукуруза, хлопчатник.

5. 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»:

- А) не верно;
- Б) верно;
- В) верно, но лишь частично;
- Г) верно, но устарело и не соответствует современному общепринятому определению;
- Д) верно, но приведено не полностью.

6. Коммерческая прибыль от возделывания трансгенных культур за последние пять лет:

- А) увеличилась приблизительно в 2 раза;
- Б) увеличилась более чем в 30 раз;
- В) осталась практически неизменной;
- Г) уменьшилась приблизительно в 2 раза;
- Д) уменьшилась более чем в 30 раз.

7. Токсикологическая характеристика генетически модифицированных источников пищи не обуславливает определение следующего показателя:

- А) токсикокинетика;
- Б) генотоксичность;
- В) потенциальная аллергенность;

Г) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае содержания в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);

Д) потенциальная колонизация в желудочно-кишечном тракте (в случае отсутствия в генномодифицированном источнике живых микроорганизмов);

Е) результаты субхронического (90 суток) токсикологического эксперимента на лабораторных животных и исследований на добровольцах.

8. Среди главных признаков, контролируемых перенесенными генами, в трансгенных организмах на первом месте стоит:

А) устойчивость к гербицидам – более 70%;

Б) устойчивость к вредителям – более 70%;

В) устойчивость одновременно к гербицидам и вредителям – более 70%;

Г) устойчивость к вирусным, бактериальным и грибным болезням – более 70%;

Д) устойчивость к дефолиантам – более 70%.

9. Клон – основная единица учета в генетике микроорганизмов – это:

А) популяция клеток, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;

Б) популяция организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения;

В) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка;

Г) популяция клеток или организмов, происшедших путем бесполого размножения;

Д) популяция клеток или организмов, происшедших от общего предка путем бесполого размножения.

10. В США, если пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов признана безопасной, то в специальной маркировке она:

А) нуждается;

- Б) не нуждается;
- В) нуждается, но только недостаточно гигиенически изученная продукция;
- Г) не нуждается, но осуществляется продавцом по первому требованию потребителя;
- Д) подобные сведения в СМИ не приводятся.

8. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1. В настоящее время идентифицировано канцерогенных представителей полициклических ароматических углеводородов (ПАУ):

- А) более 200;
- Б) более 20;
- В) не более 2;
- Г) идентификация подобных сложных полициклических соединений технически невозможна;
- Д) идентификация подобных соединений технически возможна, но не производится, поскольку это не имеет ни научного, ни практического смысла.

2. В организм человека диоксины поступают:

- А) в основном с питьевой водой (98–99% от общей дозы);
- Б) в основном при дыхании загрязненным воздухом в крупных промышленных городах (98–99% от общей дозы);
- В) в основном с продуктами питания (98–99% от общей дозы);
- Г) только с продуктами животноводства, загрязненными нитритами;
- Д) только с продуктами растениеводства, загрязненными нитратами.

3. Источниками загрязнения диоксинами не являются:

- А) предприятия металлургической промышленности;
- Б) предприятия целлюлозно-бумажной промышленности;
- В) предприятия машиностроительные сборочного профиля;

- Г) предприятия нефтехимической промышленности;
 - Д) мусоросжигательные заводы по утилизации твердых бытовых отходов;
 - Е) городской автотранспорт;
 - Ж) предприятия по производству пестицидов;
- 3) тепловые электростанции.

4. Содержание диоксинов в коровьем молоке:

- А) в 40–200 раз выше, чем в тканях животного;
- Б) в 40–200 раз ниже, чем в тканях животного;
- В) такое же, как в тканях животного;
- Г) не выше, чем в тканях животного;
- Д) не ниже, чем в тканях животного.

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

- А) испытаниями ядерного оружия;
- Б) добыча и переработка урановых и ториевых руд;
- В) обогащение урана изотопом ^{235}U , т.е. получение уранового топлива;
- Г) радиоволны;
- Д) работа ядерных реакторов;
- Е) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства;
- Ж) хранение и захоронение радиоактивных отходов.

6. В продуктах животноводства радионуклидов содержится:

А) на 2–4 порядка больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 100–1000;

Б) в 2–4 раза больше, чем в продукции растениеводства, т.е., если коллективную дозу при потреблении овощей и корнеплодов принять за 1, то популяционная доза при потреблении молока составит 2–4;

В) на 2–4 порядка меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 100–1000;

Г) в 2–4 раза меньше, чем в продукции растениеводства, т.е., если популяционную дозу при потреблении молока принять за 1, то коллективная доза при потреблении овощей и корнеплодов составит 2–4;

Д) в продуктах животноводства радионуклиды содержаться не могут.

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

А) продукции животноводства;

Б) овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля);

В) не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема;

Г) фруктов;

Д) рыбы и продуктов ее переработки.

8. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:

А) обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также β -каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;

Б) обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;

В) обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;

Г) обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также

фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;

Д) обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.

9. Основная часть диоксинов кумулируется:

А) в наземных частях растений и только 10% – в корневых системах;

Б) в корневых системах и наземных частях растений практически одинаково;

В) в корневых системах растений и только 10% – в наземных частях;

Г) только в корневых системах растений;

Д) только в наземных частях растений.

9. Метаболизм чужеродных соединений.

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

А) использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах;

Б) применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов;

В) загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;

Г) нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод;

Д) использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах.

2. Попадая в организм человека, радиоактивные элементы:

А) распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся из организма;

Б) распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся из организма;

В) распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека;

Г) распределяются только в органах человека и постепенно равномерно выводятся из организма;

Д) распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся из организма.

3. Предшественниками для эндогенного синтеза нитрозоаминов в организме человека являются:

А) фосфаты, карбонаты и сульфаты, содержащиеся в пищевых продуктах;

Б) перманганаты, содержащиеся в пищевых продуктах;

В) нитраты и нитриты, содержащиеся в пищевых продуктах;

Г) нитраты, содержащиеся в атмосферном воздухе;

Д) нитраты и нитриты, содержащиеся в атмосферном воздухе.

4. При попадании в окружающую среду диоксины:

А) интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах;

Б) в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны;

В) в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют;

Г) во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют;

Д) 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.

5. К энтеросорбентам (детоксикантам), способным эффективно связывать и выводить из организма тяжелые металлы, пестициды, нитраты, нитриты и другие токсичные вещества, как попавшие извне, так и внутреннего происхождения, не

относят:

- А) активированный уголь;
- Б) пектины;
- В) лигнины;
- Г) фруктозу;
- Д) камеди;
- Е) целлюлозу.

10. Антиалиментарные факторы питания.

1. Алкоголи – это:

- а) многоатомные спирты;
- б) одноатомные спирты, органические соединения, содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;
- в) одноатомные спирты, неорганические соединения, не содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;
- г) все одноатомные и многоатомные спирты;
- д) неорганические соединения, содержащие в своем составе гидроксильную группу ОН.

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

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

3. Две стандартные бутылки «Кока-колы» по содержанию кофеина приблизительно равноценны:

- а) 0,05 мл кофе;
- б) 10 мл кофе (одной чайной ложке);
- в) 150 мл кофе (одной чашке);
- г) «Кока-кола» кофеин не содержит;
- д) вопрос не имеет смысла.

4. Алкогольные напитки могут быть отнесены к антиалиментарным факторам:

- а) нет;
- б) да;
- в) да или нет – в зависимости от процентного содержания алкоголя в напитке;
- г) да или нет – в зависимости от объемного содержания алкоголя в напитке;
- д) не знаю.

5. К антиалиментарным природным факторам относят:

а) соединения антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью и способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;

б) соединения природного и (или) антропогенного происхождения, обладающие общей токсичностью, но не способные ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;

в) соединения природного происхождения, не обладающие общей токсичностью, но обладающие способностью избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов, например антиферменты, антивитамины, деминерализующие вещества;

г) все синтетические химические соединения, не обладающие способностью ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;

д) все синтетические химические соединения, обладающие способностью

ухудшать или блокировать усвоение нутриентов.

6. Согласно современным представлениям, к антивитаминам относят:

а) соединения различной природы, обладающие способностью уменьшать или полностью ликвидировать специфический эффект витаминов, независимо от механизма действия этих витаминов;

б) вещества, уменьшающие потребность организма в витаминах;

в) соединения, не способные модифицировать витамины;

г) жиры (насыщенные, полиненасыщенные и мононасыщенные жирные кислоты);

д) соединения, по механизму действия противоположные антиметаболитам.

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

а) лектины, содержащиеся в бобовых;

б) цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли;

в) цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов, других фруктов;

г) гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке;

д) патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами.

8. Антиалиментарные факторы питания:

а) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;

б) вещества, не обладающие токсичностью;

в) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.

9. Антивитамины:

- а) вещества, инактивирующие витамины;
- б) вещества, неинактивирующие витамины;
- в) соединения, являющиеся химическими аналогами витаминов, с замещением какой-либо функционально важной группы на неактивный радикал.

10. Ингибиторы ферментов пищеварения:

- а) вещества белковой природы;
- б) вещества, способные ингибировать протеолитическую активность некоторых ферментов;
- в) вещества белковой природы, понижающие активность пищеварительных ферментов.

11. Лектины:

- а) вещества белковой природы;
- б) группа веществ гликопротеидной природы с молекулярной массой менее 60000 дальтон;
- в) группа веществ гликопротеидной природы с молекулярной массой от 60000 до 120000 дальтон.

12. Гликоалкалоиды:

- а) соединения, содержащие один и тот же агликон (соланидин);
- б) соединения, содержащие различные остатки сахаров;
- в) соединения, молекулы которых содержат один и тот же агликон (соланидин), но различные остатки сахаров.

11. Пищевые и биологически активные добавки, их классификация и характеристика.

1. Классификация пищевых добавок

- 1) красители, консерванты, антиоксиданты, эмульгаторы, корректирующие вещества;

- 2) нутрицевтики и парафармацевтики;
- 3) пробиотики и пребиотики.

2. Значение вкусовых веществ в питании

- 1) увеличение сроков хранения пищи;
- 2) улучшение консистенции пищи;
- 3) улучшение процесса переваривания пищи.

3. Пребиотики это:

1) пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состояния и биологической активности;

2) биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающее нормализующее действие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта;

3) продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью человека, за счет улучшения многих физиологических процессов в организме.

4. Каковы функции биологически активных добавок к пище?

1) восполнение недостатка веществ, необходимых человеку; регуляция и нормализация физиологических функций организма; выведение из организма продуктов жизнедеятельности и токсичных веществ;

2) улучшение вкусовых и эстетических свойств пищи;

3) увеличение сроков хранения пищи.

5. Что такое биологически активные добавки к пище?

1) концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приема или

введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека отдельными биологически активными веществами или их комплексами;

2) продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью человека, за счет улучшения многих физиологических процессов в организме;

3) продукты питания, разрабатываемые для здоровых людей, имеющих определенные особенности физиологических потребностей, связанные с функциональным состоянием организма или образа жизни.

6. На какие группы делятся биологически активные добавки к пище?

- 1) нутрицевтики и парафармацевтики;
- 2) пищевые красители и ароматизаторы;
- 3) пробиотики и пребиотики.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 80 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 61 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 60 % тестовых заданий.