

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 18.01.2021 06:38:03
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecc020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Продовольственная безопасность
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение. Цель, задачи, структура курса, основные понятия и определения.

УК-10.1

Раздел (тема) дисциплины: Понятие, уровень и критерии безопасности

1. Продовольственная безопасность, основные понятия, составляющие продовольственной безопасности
2. Продовольственная безопасность, бедность и голод. Характеристика ситуации в мире.
3. Ценовая доступность продовольствия, составляющие ценовой доступности
4. Государственная стратегия продовольственной безопасности. Государственная поддержка продовольственной безопасности.
5. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации
6. Современное состояние продовольственной безопасности России, политика импортозамещения
7. Социальная защита и продовольственная безопасность. Типы социальной защиты
8. Физическая доступность продовольствия. Аграрные рынки, транспортная инфраструктура, торговые сети
9. Качество питания, его составляющие
10. Пищевая безопасность. Документы, регулирующие качество пищевых продуктов. Codex Alimentarius.
11. Международные организации, отвечающие за продовольственную безопасность, их деятельность

Тема 2. Экономическая безопасность, экономический ущерб

1. Понятие экономической безопасности
2. Содержание экономической безопасности
3. Виды безопасности
4. Уровни безопасности
5. Объекты безопасности государства
6. Субъекты безопасности государства
7. Деструктивные факторы, влияющие на экономическую безопасность
8. Классификация угроз экономической безопасности
9. Внутренние опасности и угрозы экономической безопасности государства
10. Внешние опасности и угрозы экономической безопасности государства
11. Угрозы теневой экономики национальным интересам России
12. Критерии экономической безопасности государства

УК-10.2

Тема 3. Продовольственная зависимость и продовольственная независимость

1. Продовольственная независимость государства
2. Продовольственная зависимость государства
3. **Предпосылки для государств, стремящихся обеспечить продовольственную безопасность через продовольственную независимость**
4. Критика продовольственной независимости
5. Проблемы достижения целевых параметров доктрины продовольственной безопасности
6. Продовольственная независимость и продовольственная безопасность России с точки зрения ВТО
7. Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы

ПК-3.3

Тема 4. Стратегия продовольственной безопасности

1. **Критерии и параметры продовольственной безопасности**
2. **Стратегия продовольственной безопасности**
3. **Стратегическая цель продовольственной безопасности**
4. Продовольственная независимость страны
5. **Понятие сбытовой политики**
6. Главные задачи в разработке сбытовой политики
7. Порог продовольственной безопасности в России
8. Предмет продовольственной безопасности законы, закономерности, тенденции и особенности развития

Критерии оценки:

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько

участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ:

- 1 Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны.
- 2 Роль продовольственной безопасности во внешней и внутренней политике страны.
- 3 Уровни продовольственной безопасности.
- 4 Основные критерии продовольственной безопасности.
- 5 Содержание и актуальность доктрины продовольственной безопасности.
- 6 Параметры, характеризующие экономическую доступность продовольствия.
- 7 Стратегия обеспечения продовольственной безопасности и основные направления аграрной политики государства. Сущность стратегии. Основные направления аграрной политики государства.
- 8 Система контроля и безопасности качества пищевых продуктов. Система сертификации ГОСТ Р и схемы сертификации: правила и порядок сертификации пищевых продуктов.
- 9 Опасности зооантропонозных инфекций
- 10 Пищевые отравления. Причины пищевых отравлений. Основные факторы, вызывающие пищевые отравления. Профилактика пищевых отравлений.
- 11 Токсины естественного происхождения. Токсикологическая характеристика ядовитых растений.
- 12 Химические компоненты пищевых продуктов животного и растительного происхождения.
- 13 Токсины некоторых видов рыб, мяса моллюсков и ракообразных.

- 14 Соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья растительного и животного происхождения.
- 15 Источники и уровни антропогенного загрязнения атмосферного воздуха.
- 16 Круговорот токсических веществ воздушной и водной среды и пути загрязнения сырья и продуктов питания.
- 17 Безопасность полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Маркировка полимерных материалов, применяемых в пищевой промышленности.
- 18 Безопасность пищевых продуктов по паразитологическим показателям
- 19 Виды опасностей: схема анализа опасностей по критическим точкам.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

УК-10.1

Производственная задача № 1. При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов «Богатырь» из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет.

Указан состав продукта:

«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).

В ходе обследования предприятия установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится тут же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования, проведенные в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.

Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консервов и возможности их реализации.

Производственная задача № 2.

Продуктовый набор и химический состав лечебно-профилактического рациона:

Хлеб ржаной 100 (+) Сметана 120 (^)

Хлеб пшеничный 100 (^) Сыр - (-)

Мука пшеничная 15 (^) Масло животное 15 (-)

Мука картофельная Масло растительное 20 (^)

Крупа, макароны 50 (^) Картофель 100 (-)

Бобовые - Капуста 90 (-)

Сахар 45 (^) Овощи 25 (-)

Мясо 100 (^) Томат-пюре 3 (-)

Рыба 35 (^) Фрукты свежие 70 (-)

Печень - (-) Сухофрукты -

Яйцо - (-) Клюква -

Кефир - (-) Сухари - (-)

Молоко 150 (^) Соль 8 (^)

Творог (18% жирн.) - (-) Чай 0,5 (+)

Химический состав:

Белки -52 (надо 59) г, жиры – 63 (надо 51) г, углеводы – 200 (надо 159) г, энергетическая ценность -1575 ккал,

(+)это норма,(^)-превышение,(-)отсутствие

1) Дайте оценку организации лечебно-профилактического питания на комбинате.

2) Какой рацион ЛПП необходимо предоставить рабочим с указанной профессиональной вредностью?

3) Оцените продуктовый набор и химический состав лечебно-профилактического рациона, в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н г. "Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания"

УК-10.2

Производственная задача № 3. При осуществлении санитарно-микробиологического контроля за качеством зерна, поступившего на мукомольный комбинат, врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» были отобраны пробы зерна пшеницы. При проведении

лабораторных исследований было установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%)(норма 1%) имеет розовую окраску. Количество минеральной и сорной примеси не превышает допустимое ГОСТ 9353 «Пшеница. Технические условия». Влажность зерна составляет 19%, что соответствует предельной величине, нормируемой ГОСТом.

В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 -мкг/кг =0,0087 мг/кг(норма 0,005 мг/кг)зерна.

- 1) О чем свидетельствует розовая окраска отдельных зерен. Имеется ли опасность использования этого зерна для пищевых целей?
- 2) Причиной какого заболевания людей может стать употребление муки из такого зерна в пищу?
- 3) Дайте заключение по результатам исследования образцов в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
- 4) Какие дополнительные исследования необходимо провести, для решения вопроса о возможных путях реализации такого зерна?
- 5) Укажите необходимые профилактические мероприятия.

ПК-3.3

Производственная задача № 4 При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов «Богатырь» из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет.

Указан состав продукта:

«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).

В ходе обследования предприятия установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится тут же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования, проведенные в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый.

Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.

Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консервов и возможности их реализации.

Производственная задача № 5 Загрязнение мяса стафилококками может происходить во время убоя животных и при переработке сырья в определенных технологических условиях. Ликвидации конкурирующей микрофлоры способствует активному размножению стафилококков в мясопродуктах и продуцированию энтеротоксина.

В мясном фарше, в сыром и вареном мясе стафилококки продуцируют токсины при $t=22-37^{\circ}\text{C}$ через 14-26 часов. Копчение колбас при определенной температуре способствует росту стафилококка. В готовых котлетах после их обсеменения энтеротоксина образуются через 3 часа, в печеночном паштете - через 10-12 часов. Вакуумная упаковка мясопродуктов ингибирует рост стафилококка.

В институтский буфет были доставлены котлеты и печеночный паштет. Студентки купили котлеты, но съели их только после занятий, с момента закупки прошло 4 часа. Через два часа у них началась рвота и диарея. Врачи скорой помощи установили у них отравление энтеротоксинами.

Назовите возможные пути попадания условно-патогенных микроорганизмов в продукт, условия, способствующие их развитию и профилактические меры для исключения заболевания.

Производственная задача № 6 На предприятие общественного питания поступило пастеризованное молоко в пакетах и бутылках (группы А). На его основе была приготовлена манная каша. После ее употребления, у некоторых детей появились симптомы отравления. По сигналу из больницы, молоко, из которого приготовили манную кашу, отправили в лабораторию для проверки микробиологических показателей. Результаты исследования показали, что обсемененность (показатель КМАФАнМ) составила 5×10^5 КОЕ/см³; отсутствие БГКП в 0,1 см³; золотистый стафилококк был обнаружен в 1 см³. Соответствует ли молоко нормам стандарта?

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки некритического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

УК-10.1

1. Условия для формирования любого рынка:

- A) отсутствие института частной собственности и свободы заключения контрактов
- B) присутствие института частной собственности и отсутствие свободы заключения контрактов
- C) отсутствие института частной собственности и присутствие свободы заключения контрактов
- D) присутствие института частной собственности и свободы заключения контрактов

2. Совокупный спрос по цене на продукты питания:

- A) эластичен C) эластичность равна 1
- B) неэластичен D) эластичность равна 0

3. Закон Энгеля связывает понятия:

- A) спроса и предложения на продукты
- B) дохода и предложения на продукты
- C) дохода и расходов на продовольствие
- D) потребления и цены

4. Расширение спроса на продукты питания ограничено:

- A) качеством продуктов
- B) высокими ценами
- C) пределом физиологического насыщения
- D) таможенными тарифами

5. Границы оптимального вида жизнедеятельности:

- A) ккал\сут C) ккал\сут
- B) ккал\сут D) ккал\сут

6. При каких условиях изменяется качественная структура потребляемых продуктов:

- A) при увеличении доходов

- В) при снижении цены на продукты
- С) при увеличении производства товаров
- Д) при низком уровне доходов

7. Какой из факторов, ограничивающих развитие мирового [сельского хозяйства](#), действует в РБ:

- А) дефицит воды для производства
- В) предел биологического потенциала с.-х. культур
- С) рост народонаселения
- Д) факторы техногенного характера

8. Из перечисленных продуктов наиболее эластичным по цене будет спрос на:

- А) говядине С) говядине на кости
- В) филе говядины Д) все виды мяса

9. В случае увеличения цены на один из взаимозаменяемых товаров, спрос на другой товар:

- А) не изменяется С) растет
- В) снижается Д) затрудняюсь ответить

10. Из перечисленных продуктов в условии Беларуси наиболее эластичным по цене будет спрос на:

- А) яблоки С) апельсины
- В) картофель Д) яйца

11. К особенностям сельскохозяйственной продукции не относится:

- А) сырьевой характер С) плохая сохранность
- В) высокие цены Д) колебания качества

12. На продовольственном рынке мясо говядины и свинины будут иметь следующий коэффициент перекрестной эластичности:

- А) >0 С) $=1$
- В) <0 Д) $=0$

13. Расширение спроса на продовольствие без общего роста [доходов населения](#) достигается путем:

- А) увеличения производства продуктов питания
- В) увеличения импорта продуктов питания
- С) [диверсификации](#) доходов населения, введение прогрессивной шкалы налогообложения
- Д) совершенствования показателей контроля качества

14. Какие тенденции определяют динамику мирового производства в современных условиях:

- А) сокращение пастбищного скотоводства
- В) уменьшение ресурсов мирового океана

С) неблагоприятная экологическая ситуация

Д) все ответы верны

15. В наиболее богатых странах в перспективе:

А) спрос на продукты питания уменьшится

В) изменится структура потребления и качества продуктов

С) возрастет естественное воспроизводство населения

Д) все ответы верны

16. Каким международным специальным учреждением определяются стандарты нормального питания?

А) ВОЗ, FAO

Б) ЕС, ОДКБ

В) ОЭСР

Г) МВФ

17. В каких пределах определяется недостаточный вид жизнедеятельности?

А) ккал/сутки

Б) ккал/сутки

В) больше 1500, но менее 2500 ккал/сутки

Г) при потреблении менее 1500/сутки

18. При потреблении энергии менее 1000 ккал/сутки продолжительность жизни уменьшается примерно на ...?

А) 40%

Б) 10%

В) 50%

Г) 65%

19. О каком уровне обеспеченности основными пищевыми веществами можно говорить при потреблении энергии менее 50%?

А) оптимальный

Б) достаточный

В) критический

Г) недостаточный

20. Потребность, обеспеченная деньгами и предъявленная на рынке, это...?

А) предложение

Б) спрос

В) конкуренция

Г) цена

21. От какого фактора не зависит объем спроса?

А) количество населения

Б) уровень доходов

В) цена на продукты

Г) количество товара

22. Какой тип поведения зависит в значительной степени от активности и норм поведения окружающих людей, а также оценки ими потребительских стоимостей?

А) рациональное

Б) импульсивное

В) поведение по привычке

Г) социально обусловленное

23. Какой тип поведения характеризуется сознательным использованием средств для достижения максимальной цели при наилучшем распоряжении имеющейся в наличии информацией?

А) рациональное

Б) импульсивное

В) поведение по привычке

Г) социально обусловленное

24. Какой тип поведения характеризуется сильной подверженностью случайным факторам при совершении покупки (чаще мелочей и товаров повседневного спроса)?

А) рациональное

Б) импульсивное

В) поведение по привычке

Г) социально обусловленное

25. О каком эффекте социально обусловленного поведения идет речь: «прирост пользы оказывает воздействие на цены через рост числа потребителей»?

А) эффект попутчика

Б) эффект Веблена

В) эффект сноба

Г) все вышеперечисленные

УК-10.2

26. О каком законе идет речь: «с увеличением доходов спрос на продовольствие относительно падает, и, наоборот – с падением доходов спрос относительно растет»?

А) [закон спроса](#)

Б) [закон предложения](#)

В) закон Энгеля

Г) закон Веблена

27. Желание и способность продавцов предоставить товары и услуги для продажи на рынке – это ...?

- А) спрос
- Б) предложение
- В) конкуренция
- Г) потребление

28. Чем больше у товара имеется товаров-субститутов, тем спрос на него будет относительно более эластичен – это ...?

- А) заменяемость
- Б) временной фактор
- В) доступность товара
- Г) удельный вес товара в бюджете потребителя

29. Гарантия наличия в торговой сети требуемого количества и ассортимента продовольствия, а также поставки его спецпотребителям в соответствии с принятыми нормами – это ...?

- А) физическая доступность продовольствия
- Б) экономическая доступность продовольствия
- В) экологическая доступность продовольствия
- Г) социальная доступность продовольствия

30. Каким является спрос на продукт питания, если при уменьшении предложения (возникновении дефицита) общая выручка поставщиков возрастает?

- А) эластичным
- Б) неэластичным
- В) стабильным
- Г) нестабильным

31. Показатель, характеризующий, на сколько процентов изменится спрос, при изменении цены на один процент называется:

- А) эластичность спроса по доходу
- Б) перекрестная эластичность
- В) рыночный спрос
- Г) эластичность спроса по цене

32. Качественные товары имеют эластичность спроса по доходу:

- А) >0
- Б) <0
- В) $=0$
- Г) все ответы правильные

33. По величине коэффициента перекрестной эластичности товары относятся к взаимозаменяемым, если:

- А) >0
- Б) <0

В) =1

Г) =0

34. Изменение предложения сельскохозяйственной продукции на 1% ведет к большему, чем на 1% изменению цен. Это:

А) закон спроса

Б) правило буравчика

В) закон Энгеля

Г) правило Кинга

35. Решение продовольственной проблемы на уровне мирового сообщества затруднено:

А) целенаправленным формированием инфраструктуры сельской местности

Б) развитием процессов [глобализации](#)

В) ухудшением экологической ситуации в мире

Г) повышением благосостояния малоимущих слоев населения

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

а) продовольственная безопасность

б) общественная безопасность

в) экономическая стабильность

г) адресная поддержка

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

а) МАГАТЭ

б) ФАО

в) ЮНКТАД

г) ВОИС

38. Выберите важнейшие условия достижения продовольственной безопасности:

а) потенциальная физическая доступность продуктов питания для каждого человека

б) экономическая возможность приобретения продовольствия всеми социальными группами населения, в том числе и малоимущими

в) потребление продуктов высокого качества в количестве, достаточном для рационального питания

г) все ответы верны

39. Какие субъекты на национальном уровне, занимаются решением проблемы продовольственной безопасности:

а) домашние хозяйства

б) муниципалитеты

в) правительства и [законодательные органы](#)

г) межрегиональные образования

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

а) ориентированные на импорт

б) экспортирующие продукцию

в) обеспечивающие [внутренний рынок](#) за счет собственного производства

г) все ответы верны

41. Продовольственный аспект аграрной политики определяет:

а) физиологические и платежеспособные границы спроса на продукты питания на внутреннем рынке

б) обеспечение страны продовольствием, в том числе за счет собственного производства

в) соотношение уровня внутренних и мировых с/х цен

г) соотношение уровней [заработной платы](#) сельскохозяйственных производителей и средней заработной платы в стране

42. Такие показатели эффективности сельского хозяйства как

продуктивность угодий, производительность труда, урожайность культур, продуктивность животных, окупаемость кормов, рентабельность производства, [оплату труда](#), величину дотаций сельскому хозяйству, фондоотдачу характерны для:

а) внешнеторгового аспекта

б) агропромышленного аспекта

в) продовольственного аспекта

г) сельскохозяйственного аспекта

43. Баланс продовольственных ресурсов, достаточных для

продовольственной безопасности и оптимального экспорта, в энергетических единицах по направлениям их формирования и расхода должен находиться в пределах:

а) свое производство на продовольственные цели – 80-85%

б) импорт – 15-20%

в) экспорт – 15-20%

г) все ответы верны

44. Индекс потребления продукта рассчитывается как:

- а) отношение физиологической нормы потреблённого продукта к его объёму
- б) отношение объёма потреблённого продукта к его физиологической норме
- в) произведение объёма потреблённого продукта и его физиологической нормы

г) отношение объёма потреблённого продукта к его физиологической норме за вычетом энергетической ценности продукта питания

45. Для какой группы стран на мировом рынке продовольствия присущи скорее благоприятные природно-экономические условия для производства продовольствия:

- а) страны, обеспечивающие внутренний рынок за счет собственного производства
- б) страны экспортирующие продукцию
- в) страны ориентированные на импорт
- г) страны-чемпионы

46. В центре проблемы продовольственной безопасности находится:

- а) человек, с его потребностями в питании
- б) экономика государства
- в) экспортирование продуктов питания за границу
- г) импорт продуктов питания из-за рубежа

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

- а) временная продовольственная независимость
- б) продовольственная безопасность
- в) потенциальная продовольственная небезопасность
- г) хроническая продовольственная независимость

48. Стратегией продовольственной безопасности для Беларуси является:

- а) собственное производство продуктов питания
- б) импорт продуктов питания
- в) экспорт продуктов питания
- г) создание запасов сахара

49. Уровень продовольственной безопасности является достаточным, когда на хранении находится:

- а) не менее 17% годового потребления зерна
- б) не менее 10% годового потребления зерна
- в) не менее 17% месячного потребления зерна
- г) не менее 20% годового потребления картофеля

50. При падении мирового уровня запасов до критического, цены на зерно:
- а) повышаются
 - б) снижаются
 - в) возрастают на 15%
 - г) остаются неизменными
51. Для достижения надежности продовольственной безопасности доля собственного производства продуктов питания должна составлять:
- а) 20% и более
 - б) 30% и более
 - в) 50% и более
 - г) 85% и более
52. Сколько различают уровней продовольственной безопасности:
- а) 3
 - б) 5
 - в) 7
 - г) 15
53. Номинальный коэффициент защиты – это:
- а) отношение внутренних цен к [мировым ценам](#)
 - б) отношение мировых цен к внутренним ценам
 - в) сумма мировых и внутренних цен
 - г) произведение мировых и внутренних цен
54. При каком значении номинального коэффициента защиты, государство, скорее всего, защищает свое сельское хозяйство:
- а) менее 1,2
 - б) более 1,2
 - в) от 0,8 до 1,2
 - г) равно 0
55. Какой аспект аграрной политики определяет аграрный потенциал страны и характеризует физическое состояние производства:
- а) продовольственный
 - б) сельскохозяйственный
 - в) агропромышленный
 - г) внешнеторговый
- 56. Укажите правильное утверждение:**
- а) чем выше коэффициент номинальной государственной финансовой поддержки производства, тем больше степень изоляции от мирового рынка сельскохозяйственной продукции

б) чем ниже коэффициент номинальной государственной финансовой поддержки производства, тем меньше степень изоляции от мирового рынка сельскохозяйственной продукции

в) чем выше коэффициент номинальной государственной финансовой поддержки производства, тем меньше степень изоляции от мирового рынка сельскохозяйственной продукции

г) чем ниже коэффициент номинальной государственной финансовой поддержки производства, тем меньше степень изоляции от мирового рынка сельскохозяйственной продукции

57. Потребность в жизненно важных энергетических ресурсах, получаемых с продуктами питания находятся в пределах:

а) ккал/сутки

б) ккал/сутки

в) более 3500 ккал/сутки

г) менее ккал/сутки

58. Оптимальное решение проблемы продовольственной безопасности – это:

а) наращивание сельскохозяйственного производства

б) формирование продовольственного фонда и накопление запасов

в) улучшение демографической ситуации в стране

г) повышение материального положения населения страны

59. Особенно сложно решается продовольственная проблема в странах:

а) с низким доходом

б) с высокими темпами прироста

в) с истощением природных ресурсов

г) с низким уровнем сельскохозяйственного производства

60. Принцип достаточного и сбалансированного питания при расчете состояния и пределов ПБ учитывает:

а) доходы разных категорий населения, их продовольственную корзину

б) возможности сельскохозяйственного производства, уровень обновления основных фондов в [пищевой промышленности](#)

в) физиологические нормы питания населения, возраст, профессию, место проживания и национальные особенности

г) объемы производства продуктов питания, ввоз импортных продуктов, их качество

61. Одним из основных принципов ПБ национального сообщества является:

а) сохранение стабильности общества и суверенитета государства

б) развитие крупнотоварного с.-х. производства

- в) максимальное использование природных ресурсов
- г) борьба с бедностью в сельской местности

62. Что относится к внешним угрозам ПБ:

- а) снижение объемов отечественного производства
- б) снижение качества отечественных продуктов питания
- в) снижение производственного потенциала АПК
- г) снижение качества импортных продуктов питания

63. Каким индикатором можно оценить использование продовольствия в качестве рычага внешнеполитического давления на страну-импортера:

- а) доля расходов на продовольствие в [семейном бюджете](#)
- б) уровень [экологической безопасности](#) сельскохозяйственного производства
- в) наличие тарифных и нетарифных барьеров для выхода на внутренний и внешний рынок
- г) динамика соотношения [курсов валют](#)

64. Основные составляющие продовольственной безопасности:

- а) энергетическая и экономическая доступность продовольствия
- б) экономическая и духовная доступность продовольствия
- в) экономическая и экологическая доступность продовольствия
- г) экономическая и физическая доступность продовольствия

65. На первом этапе алгоритма развития системы ПБ стоит:

- а) повышения уровня и калорийности питания наименее обеспеченных слоев населения
- б) потребление экологически чистой продукции в широком ассортименте
- в) увеличение в рационе питания доли деликатесных продуктов
- г) увеличение в рационе питания доли хлебобулочных изделий

66. Продовольственная зависимость наступает в результате:

- а) низкой эффективности агропромышленного производства
- б) при дефиците продукции
- в) нестабильного курса [национальной валюты](#)
- г) чрезмерного импорта иностранной продукции

67. Субъектом семейного уровня продовольственной безопасности является:

- а) ООН
- б) территориальные [органы управления](#)
- в) правительства
- г) домашнее хозяйство

68. С помощью какого инструмента на рынке продовольствия устраняется дефицит [платежеспособного спроса](#):

- а) увеличение производства продуктов питания

- б) увеличение производства сельскохозяйственного сырья
- в) обеспечение занятости населения, повышение доходов
- г) обеспечение беспрепятственного импорта продовольствия

69. Структурный дефицит собственного продовольствия в стране может не означать продовольственную необеспеченность если:

- а) ожидаются продолжительные неурожаи
- б) отечественные продукты питания высокого качества
- в) в стране спрос на продукты превышает предложение
- г) в стране существуют валютные запасы

70. Основными направлениями по решению продовольственной проблемы являются:

- а) стимулирование стабильного развития агропромышленного производства до уровня, достаточного для формирования в полном объеме государственных и региональных продовольственных фондов основных видов продуктов питания, сырья, а также экспортной ориентации АПК
- б) содействие повышению покупательной способности в отношении продуктов питания до уровня потребления 3500 ккал/день при сокращении расходов на продовольствие в семейном бюджете до 30-35%
- в) создание [резерва валютных](#) ресурсов, необходимых для импорта недостающего продовольствия и сырья за счет расширения экспорта продукции сельского хозяйства и совершенствования его структуры
- г) все ответы верны

71. К мерам тарифного регулирования [внешней торговли](#) относится:

- А) лицензирование С) квотирование
- В) таможенная пошлина D) эмбарго

72. Какое понятие соответствует определению сбалансированного реформирования всего комплекса общественных отношений [в аграрной сфере], в цепи «собственность - формы хозяйствования - хозяйственный механизм – воспроизводство»:

- а) регулируемая аграрная политика
- б) современная продовольственная безопасность
- в) [внешнеэкономическая политика](#)
- г) все ответы верны

ПК-3.3

73. Продовольственные и сырьевые ресурсы картофеля, достаточные для обеспечения собственного потребления, создания резерва и экспортного потенциала находятся на уровне:

- а) 9-10 млн. т.
- б) 1,5-1,7 млн. т.

- в) 19-21 млн. т.
- г) 1,5-1,7 тыс. т.

74. Продовольственные и сырьевые ресурсы зерна, достаточные для обеспечения собственного потребления, создания резерва и экспортного потенциала находятся на уровне:

- а) 9-12 млн. т.
- б) 8-9 млн. т.
- в) 19-21 млн. т.
- г) 8-9 тыс. т.

75. Продовольственная безопасность – это:

- а) стабильное обеспечение населения страны продуктами питания
- б) стабильное обеспечения населения страны денежными средствами, для приобретения продуктов питания стабильное обеспечение населения импортными продуктами питания физическая доступность продуктов сельского хозяйства для каждого человека страны

76. По мнению З. Ильиной все области должны производить продукцию и сырье, необходимые для продовольственной безопасности и на экспорт, за исключением производства ... размещаемого по зонам:

- а) картофеля в) сахара
- б) зерна г) мяса

77. Рынок готовой продукции характеризуется тем, что...

- а) в процессе производства известен конкретный покупатель
- б) в процессе производства не известен конкретный покупатель
- в) стремление производителей формировать портфель самых выгодных заказов с учетом законов рынка
- г) стремление производителей формировать портфель самых выгодных заказов с учетом своих материальных интересов

78. С точки зрения характера рыночных связей рынок продовольствия подразделяется на:

- а) рынок готовой продукции и рынок сырья
- б) рынок готовой и неготовой продукции
- в) рынок готовой продукции и госзаказов
- г) рынок госзаказов и рынок по обязательствам

79. С помощью госзаказа государство:

- а) экономически гарантирует прибыли предприятия
- б) дает возможность достижения нового качественного уровня
- в) определяет структуру товарного предложения
- г) все вышеперечисленное верно

80. По сроку использования товаров различают рынки (выбрать неверный вариант)

- а) товаров долговременного пользования
- б) товаров среднесрочного пользования
- в) товаров краткосрочного пользования
- г) товаров одноразового пользования

81. Какой рынок не классифицируется по характеру конечного использования:

- а) рынки товаров производственного назначения
- б) рынки товаров потребительского назначения
- в) рынки товаров для перерабатывающей промышленности
- г) все предложенные варианты выше верны

82. Условия существования и функционирования полноценного рынка труда

- а) рыночная мотивация поведения субъектов
- б) нет экономической свободы выбора для субъектов
- в) отсутствие конкурентной среды
- г) все предложенные варианты выше верны

83. Рынок труда характеризуется:

- а) действием на основе ценового равновесия
- б) субъекты рынка представляют, как сторону спроса, так и сторону предложения
- в) спрос определяется наличием рабочих мест
- г) все предложенные варианты выше верны

84. Сегменты рынка труда

- а) первичные, занятые, безработные
- б) первичные, вторичные, занятые
- в) первичные, вторичные, безработные
- г) занятые, незанятые, безработные

85. Особенность рынка труда в сельском хозяйстве:

- а) труд органически связан с землей
- б) труд связан с живыми организмами
- в) труд рассредоточен по территории
- г) все предложенные варианты выше верны

86. Численность сельского населения в РБ составляет примерно:

- а) 12%
- б) 20%
- в) 29%
- г) 40%

87. К субъектам рынка труда не относят:

- а) представители интересов работников
- б) государственные органы опеки и занятости
- в) профсоюзы
- г) гражданские суды

88. В сельском хозяйстве занято примерно ... населения.

- а) 12%
- б) 20%
- в) 30%
- г) 40%

89. Лица, самостоятельно обеспечивающие себя работой - ...

- а) безработные
- б) занятые
- в) незанятые
- г) случайные работники

90. В сегмент вторичного рынка труда не включают работников:

- а) имеющих возможность продвижения по службе
- б) имеющих высокую заработную плату, возможность продвижения по службе, стабильную занятость, хорошие условия труда
- в) не имеющих работу
- г) частично и полностью лишенных льгот

91. Полная занятость:

- а) гарантирует работникам работу в течение года
- б) гарантирует работу в течение производственного цикла
- в) гарантирует работу в течение рабочего дня
- г) гарантирует работу в течение рабочей недели

92. Уровень безработицы определяется, как отношение... и выражено в процентах.

- а) численности безработных к численности работающих
- б) численность работающих к численности безработных
- в) численности безработных к численности всей рабочей силе
- г) численности безработных к численности всей рабочей силе, за вычетом численности лиц, имеющих право на социальную поддержку

93. Фрикционная безработица – это ...

- а) безработица, связанная с добровольной сменой места работы
- б) связанная с изменением формы хозяйствования
- в) связанная с экономическими кризисами
- г) связанная с изменением спроса на потребительские товары и технологии производства

94. Понятие "безработный" и "тунеядец":

- а) близкие в) различные
- б) тождественные г) одно включает другое

95. Факторы, которые не влияют на рынок труда:

- а) образование и квалификация работников
- б) дискриминация по полу и возрасту
- в) демографическая ситуация
- г) этнические особенности

96. Условия формирования рынка земли (выбрать неверный вариант):

- а) постоянный собственник земли сельскохозяйственного назначения
- б) непостоянный собственник земли
- в) цена земли
- г) все вышеперечисленное не верно

97. Земля, которая не может находиться в частной собственности в РБ:

- а) под строительство и обслуживание жилого дома
- б) земля ЛПХ
- в) земля для ведения фермерского хозяйства
- г) для дачного и садового использования

98. Какой принцип не характеризует концепцию формирования новой системы [земельных отношений](#) в Беларуси:

- а) внедрение поэтапного рыночного оборота земель
- б) повышение эффективности использования земли
- в) государственное, правовое и экономическое регулирование отношений на рынке земли
- г) абсолютная [государственная собственность](#) на земли сельскохозяйственного назначения

99. По расчетам, рациональная [арендная плата](#) за пользование землей с.-х. назначения должна составлять примерно...

- а) устанавливается государством
- б) 1-3% стоимости земли
- в) 5-10% стоимости земли в зависимости от цели ее использования
- г) назначается собственником в зависимости от размера желаемого дохода

100. Источником образования [дифференциальной](#) ренты выступает:

- а) дополнительный чистый доход с относительно лучших и удобно расположенных земель или от добавочных инвестиций в землю
- б) дополнительный чистый доход с худших земель или от добавочных инвестиций в землю
- в) наличие частной собственности на землю

г) доход, полученный в результате продажи продукции с данной земли по монополюно высоким ценам

2 Вопросы в открытой форме

УК-10.1

Задание в открытой форме:

2.1 Продовольственная безопасность – это:

- а) стабильное обеспечение населения страны продуктами питания
- б) стабильное обеспечения населения страны денежными средствами, для приобретения продуктов питания стабильное обеспечение населения импортными продуктами питания физическая доступность продуктов сельского хозяйства для каждого человека страны

2.2 Желание и способность продавцов предоставить товары и услуги для продажи на рынке – это _____

2.3 Фрикционная безработица – это ...

- а) безработица, связанная с добровольной сменой места работы
- б) связанная с изменением формы хозяйствования
- в) связанная с экономическими кризисами
- г) связанная с изменением спроса на потребительские товары и технологии производства

УК-10.2

2.4 Рынок готовой продукции характеризуется тем, что...

- а) в процессе производства известен конкретный покупатель
- б) в процессе производства не известен конкретный покупатель
- в) стремление производителей формировать портфель самых выгодных заказов с учетом законов рынка
- г) стремление производителей формировать портфель самых выгодных заказов с учетом своих материальных интересов

3 Вопросы на установление последовательности

УК-10.1

3.1 Укажите полный перечень компоненты, содержание которых контролируется при международной торговле продуктов питания в России

- а) Ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, стронций, цинк, железо, сурьма, никель, хром, алюминий, фтор, йод;
- б) Ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, стронций, цинк, железо;
- в) Ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, стронций, цинк, железо, сурьма, никель, хром, алюминий;
- г) Ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, стронций, цинк, железо, сурьма, никель, хром;

3.2. Укажите полный перечень санитарно-профилактических мероприятий, направленных на предупреждение пищевых заболеваний:

1) Систематический ветеринарно-санитарный надзор за убойными животными, первичной обработкой и разделкой туш.

2) Выполнение гигиенических требований к содержанию помещений,

оборудования, инвентаря, посуды, тары, санитарная обработка помещений, холодильных камер.

3) Соблюдение санитарных правил, предотвращающих инфицирование готовой продукции и сырья, полуфабрикатов.

4) Систематическая борьба с грызунами, мухами на предприятиях общественного питания, в торговле и быту.

5) Строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены.

6) Периодическое медицинское освидетельствование работников.

7) Расширение торговли расфасованными и упакованными продуктами.

8) Систематический санитарно-микробиологический контроль перерабатываемого

сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологического оборудования и инвентаря.

10. Основным количественным микробиологическим показателем является КМАФАнМ – количество живых мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (1 см³) продукта. КМАФАнМ не определяют только в продуктах, изготовленных с помощью заквасок. Для многих продуктов КМАФАнМ нормируется. Стойкость пищевых продуктов при хранении оценивают также по количеству грибов, дрожжей и специфических для каждого вида продукции возбудителей порчи.

3.3 Определить последовательность распространения инфекции: больные люди и животные, бактерионосители и переносчики (насекомые).

Пути передачи:

- алиментарный механизм передачи (локализация возбудителя в кишечнике);

- воздушно-капельный и воздушно-пылевой (грипп и пр.);

- контактный, через кожу и слизистые оболочки.

4 Вопросы на установление соответствия

4.1 Установить соответствие обозначений содержанию характеристик

УК-10.2

— **E100 E182** красители;

— **E200** и далее — консерванты;

— **E300** и далее антиокислители (антиоксиданты);

— **E400** и далее стабилизаторы консистенции;

— **E500** и далее — эмульгаторы;

- **E600** и далее — усилители вкуса и аромата;
- **E700 — E800** — запасные индексы для другой возможной информации;
- **E900** и далее — антифламинги, противопенные вещества;
- **E1000** глазирующие агенты, подсластители, добавки, препятствующие слеживанию сахара, соли, для обработки муки, крахмала и т. д.

4.2 Установить соответствие структурного сходства все белки-ингибиторы растительного происхождения можно разделить на несколько групп, основными из которых являются следующие:

1. Семейство соевого ингибитора трипсина (ингибитора Кунитца);
2. Семейство соевого ингибитора Баумана-Бирка;
3. Семейство картофельного ингибитора I;
4. Семейство картофельного ингибитора II;
5. Семейство ингибиторов трипсина б-амилазы.

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ
УК-10.1

Компетентностно-ориентированная задача № 1

Исходя из медицински-рекомендованных норм годового потребления продуктов питания в России, а в частности сахара, определить объем производства сахара для удовлетворения годовой потребности населения страны.

Компетентностно-ориентированная задача № 2

Фасоль является любимым блюдом многих кавказских народностей. Однако неправильная кулинарная обработка может привести к отравлению при ее потреблении.

Молодая, неопытная хозяйка залила красную фасоль водой, кипятила ее недолго сварила суп. Через 1-3 часа после приема супа у членов семьи началась неукротимая рвота и диарея. Продолжительность заболевания длилась несколько часов.

Какое вещество содержится в красной фасоли? Какова его природа? Какие профилактические меры надо предпринимать для исключения отравления?

Компетентностно-ориентированная задача № 3

На первом этапе исследований ГМИ проводят, согласно утвержденным рекомендациям, анализ композиционной эквивалентности с традиционными аналогами. Если при этом не обнаруживают отличий ГМИ от традиционных продуктов, то ГМИ причисляют к первому классу безопасности, то есть считают полностью безвредными для потребителей. При наличии каких-либо отличий (второй класс безопасности) или полного несоответствия (третий класс) сравниваемых продуктов переходят к следующим этапам оценки безопасности.

Какие анализы предусмотрены при определении композиционной эквивалентности и какие характеристики ГМИ изучаются при отнесении продукта ко второму или третьему классу безопасности?

Компетентностно-ориентированная задача № 4

В магазин поступили следующие продукты: нерафинированное масло, попкорн, крахмал, сироп из крахмала, майонез, рафинированное масло, мусс яблочный, уксус яблочный, соевый белок, шоколад на основе лецитина из сои. Если предположить, что эти продукты получены из генно-модифицированного сырья, то согласно закону, принятому

Европарламентом, на упаковках каких продуктов должна быть соответствующая маркировка? Почему остальные продукты не должны нести соответствующую маркировку?

Компетентностно-ориентированная задача № 5

В магазин поступила партия импортного зеленого горошка неизвестного на рынке производителя. Цена на горошек была подозрительно низкая, что вызвало подозрение на качество продукта. Образцы горошка сдали в экспертную лабораторию. В результате исследования было обнаружено, что продукт генномодифицированный, хотя на маркировке продукта эта информация указана не была. Перечислите законодательные и нормативные документы Российской Федерации, которые рассматривают этот вопрос?

УК-10.2

Компетентностно-ориентированная задача № 6

На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность.

Клубнику передали, вместе с тарой, в которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ.

В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см² поверхности тары было обнаружено 10⁵ спор грибов).

Указать возможные причины плесневения клубники и источники инфицирования спорами грибов? Чем опасно развитие плесневых грибов?

Компетентностно-ориентированная задача № 7

Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс.

Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками.

Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

Компетентностно-ориентированная задача № 8

Для сохранения окраски пищевых продуктов используются различные стабилизаторы окраски (фиксаторы). В их число входят нитрат натрия (E251) и нитриты калия и натрия (E249 и E250), которые используются в технологии изготовления мясных продуктов, где образующийся нитрозомиоглобин

обеспечивает необходимый товарный цвет, не изменяющийся при тепловой обработке и хранении продукта.

Покупатель в супермаркете купил колбасу ярко-красного мясного цвета, через несколько часов после приема он почувствовал недомогание, тошноту, сердцебиение, началась диарея. В больнице врач констатировал у него пищевое отравление. Образец из данной партии колбасы был сдан в аккредитованную лабораторию на анализ. На маркировке колбасы были указаны пищевые добавки: E251(нитрат натрия), а также E300(аскорбиновая кислота). Анализ показал концентрацию нитритов в пересчете на нитритион в количестве 70мг/кг. Укажите возможные причины отравления пациента и ПДК нитритов в пищевых продуктах (мясных).

Компетентностно-ориентированная задача № 9

Студенты поехали в лес отдыхать. В лесу они обнаружили большое количество грибов. Знаток грибов среди них не оказалось и, собрав большое количество грибов разных видов, ребята решили их приготовить. Готовили на костре, нанизав на прутья. Через пару часов одному из студентов стало плохо и его отвезли в больницу. Врач потребовал показать собранные грибы. В лукошке оказались опята, подберезовики, мухоморы, лисички, вёшенки и маслята. Врач назначил процедуры по детоксикации организма. Скажите, какой из собранных грибов является ядовитым и какова его смертельная доза?

Компетентностно-ориентированная задача № 10

Фасоль является любимым блюдом многих кавказских народностей. Однако неправильная кулинарная обработка может привести к отравлению при ее потреблении. Молодая, неопытная хозяйка залила красную фасоль водой, кипятила ее недолго и сварила суп. Через 1-3 часа после приема супа у членов семьи началась неукротимая рвота и диарея. Продолжительность заболевания длилась несколько часов. Какое вещество содержится в красной фасоли? Какова его природа? Какие профилактические меры надо предпринимать для исключения отравления?

Компетентностно-ориентированная задача № 11

ПК-3.3

После ввода в эксплуатацию АЭС в густонаселенном районе стали поступать жалобы от жителей близлежащих населенных пунктов на ухудшение самочувствия. Была создана комиссия по профилактической проверке состояния здоровья жителей в данном районе.

В результате исследования у многих пациентов врачи обнаружили снижение общего содержания липидов, увеличение уровня их в крови и печени, а также увеличение процента онкологических заболеваний. Укажите возможные причины возникновения этих симптомов у населения и необходимые профилактические меры для решения этой проблемы.

Компетентностно-ориентированная задача № 12

Городская хлебопекарня закупила новую партию муки. Однако, после поступления в продажу хлеба из данной муки, в поликлинику стали обращаться жители города с жалобами на резкое ухудшение самочувствия. При осмотре пациентов врач установил у них наличие кровоизлияний, нарушение кроветворения и поражения нервной системы. Опрос показал, что все они ели достаточно много свежего хлеба. Врач поставил диагноз отравление микотоксинами. Какими микотоксинами может быть вызвано это отравление?

Опишите возможные пути загрязнения продукта микотоксинами?

Компетентностно-ориентированная задача № 13

В больницу с признаками отравления нитратами были доставлены вегетарианцы. Врачи выяснили, что они питались два дня салатами из свеклы, свежей капусты, редиса и картофеля, в среднем по 1 кг в день (0,3кг свеклы, 0,3кг картофеля, 0,3кг капусты, 0,1кг редиса). Рассчитайте приблизительно количество нитратов, поступивших в организм больных, и укажите насколько оно превышает норму?

Компетентностно-ориентированная задача № 14

Студенты вели активный образ жизни, увлекались дискотеками, допоздна гуляли.

Для бодрости выпивали по 3 стакана кофе и 500мл кока-колы в день. Через определенное время они заметили, что не могут обойтись без кофе и напитка.

Рассчитайте, могла ли возникнуть у них кофеиновая зависимость?

Компетентностно-ориентированная задача № 15

В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съесть до 1.5 кг в день сырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на самом деле все иначе. Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека -320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельно-допустимую дозу почти в 2 раза.

Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?