

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 21.09.2023 13:46:59  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий кафедрой  
товароведения, технологии и  
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«02» 06 2021 г.

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

Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых  
продуктов животного происхождения  
(наименование дисциплины)

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
(код и наименование ОПОП ВО)

# 1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

## 1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

### ОПК-2.2

#### **Тема №1 Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов**

1. Документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продуктов питания в России.
2. Оценка микробиологической безопасности пищевых продуктов.
3. Стандартизация – установление и применение обязательных норм, правил и требований к производству и реализации пищевых продуктов.
4. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
5. Стандарты ИСО.
6. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.

### ОПК-2.2

#### **Тема №2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Территория пищевого предприятия. Помещения пищевого предприятия. Водоснабжение и канализация. Освещение. Отопление и вентиляция**

1. Общие санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности.
2. Территория пищевого предприятия.
3. Производственные и вспомогательные помещения.
4. Бытовые помещения.
5. Санитарная обработка помещений.
6. Дезинсекция и дератизация.
7. Водоснабжение и канализация.
8. Освещение.
9. Отопление и вентиляция.

### ОПК-3.2

#### **Тема №3 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Технологическое оборудование, инвентарь, тара. Личная и производственная гигиена работников.**

1. Технологическое оборудование, инвентарь, тара.
2. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары.
3. Личная и производственная гигиена работников.

### ОПК-2.2

#### **Тема №4 Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.**

1. Задачи контроля.
2. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
3. Проведение исследований.

### ОПК-3.2

**Тема №5 Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов. Контроль технологического процесса и готовой продукции. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.**

1. Контроль технологического процесса и готовой продукции.
2. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.
3. Схема организации микробиологического контроля производства.
4. Схема санитарно-гигиенического контроля производства продуктов.
5. Схема санитарно-гигиенического контроля вспомогательных материалов производства.
6. Показатели оценки результатов микробиологического контроля вспомогательных материалов.

**ОПК-3.2**

**Тема №6 Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов. Контроль воздуха. Отбор проб. Санитарно-микробиологическое исследование.**

1. Контроль воздуха.
2. Отбор проб.
3. Санитарно-микробиологическое исследование.
4. Способы очистки и обеззараживания воздуха.
5. Седиментационные методы.
6. Фильтрационные или аспирационные методы.
7. Примерные санитарно-микробиологические показатели воздуха помещений предприятий.

**ОПК-2.2**

**Тема №7 Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий**

1. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.
2. Санитарные требования к освещению, отоплению и вентиляции.
3. Санитарные требования к предприятиям малой мощности.
4. Пищевая ценность хлеба

**ОПК-2.2**

**Тема №8 Защита пищевых продуктов от биологических загрязнителей. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами.**

**ОПК-3.2**

**Тема №9 Санитарно-эпидемиологический и гигиенический контроль токсических элементов и пищевых добавок в продуктах питания**

1. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания
2. Текущий санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
3. Санитарные требования к освещению, отоплению и вентиляции

**ОПК-2.2**

**ОПК-3.2**

**ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ**

- 1 Контроль технологического процесса и готовой продукции.
- 2 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.

- 3 Схема организации микробиологического контроля производства.
- 4 Схема санитарно-гигиенического контроля производства продуктов.
- 5 Схема санитарно-гигиенического контроля вспомогательных материалов производства.
- 6 Показатели оценки результатов микробиологического контроля вспомогательных материалов.

**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.

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### Тестовые задания 1. Вопросы в закрытой форме

ОПК-2.2

ОПК-3.2

При формировании комиссии по сертификации учитываются:			
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>	
<b>Код раздела:</b>	1		

<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	цели, область и критерии аудита				
<b>Вариант 3:</b>	сроки проведения аудита				
<b>Вариант 4:</b>	вид экономической деятельности организации				
<b>Вариант 5:</b>	численность работников проверяемой организации				
<b>Номер вопроса:</b>	2	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					
Помимо анализа исходных документов осуществляется:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	сбор дополнительных сведений				
<b>Вариант 3:</b>	анализ дополнительных сведений				
<b>Вариант 4:</b>	анализ о качестве продукции				
<b>Вариант 5:</b>	предварительная проверка документов				
<b>Номер вопроса:</b>	3	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					
Председатель комиссии по сертификации определяет каналы обмена информацией?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	да				
<b>Вариант 2:</b>	нет				
<b>Вариант 3:</b>	не имеет на это права				
<b>Вариант 4:</b>	только определяет представителей проверяемой организации				
<b>Вариант 5:</b>	обеспечивает только безопасную деятельность				
<b>Номер вопроса:</b>	4	<b>Формулировка вопроса:</b>			

<b>ОПК-2.2</b>					
<b>ОПК-3.2</b>					
Что включает в себя разработка плана аудита?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	результативность СМК организации				
<b>Вариант 3:</b>	собственные наблюдения				
<b>Вариант 4:</b>	результаты оценки поставщиков				
<b>Вариант 5:</b>	данные анализа результативности СМК				
<b>Номер вопроса:</b>	5	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие бывают несоответствия СМК?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	значительное				
<b>Вариант 2:</b>	минизначительное				
<b>Вариант 3:</b>	малозначительное				
<b>Вариант 4:</b>	совсем не значительное				
<b>Вариант 5:</b>	таких нет				
<b>Номер вопроса:</b>	6	<b>Формулировка вопроса:</b>			
В приложении к акту аудита необходимо представить :					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	план аудита СМК				
<b>Вариант 3:</b>	заполненные бланки несоответствий				
<b>Вариант 4:</b>	протоколы разногласий				
<b>Вариант 5:</b>	заполненные бланки уведомлений				

<b>Номер вопроса:</b>	<b>7</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> В результате положительного решения аудита СМК оформляются какие документы?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	сертификат соответствия				
<b>Вариант 3:</b>	сертификат подписанный руководителем органа				
<b>Вариант 4:</b>	подписи должны быть заверены печатью				
<b>Вариант 5:</b>	все не верно				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>8</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что относят к источникам свидетельств аудита?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	результативность СМК организации				
<b>Вариант 3:</b>	собственные наблюдения				
<b>Вариант 4:</b>	результаты оценки поставщиков				
<b>Вариант 5:</b>	данные анализа результативности СМК				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>9</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что нужно проверить при плановом инспекционном контроле?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все верно				
<b>Вариант 2:</b>	требования к документации				
<b>Вариант 3:</b>	анализ со стороны руководства				

<b>Вариант 4:</b>	удовлетворенность потребителей				
<b>Вариант 5:</b>	Внутренние аудиты				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>10</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
В течении сколько лет действует сертификат соответствия ?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	3 года				
<b>Вариант 2:</b>	5 лет				
<b>Вариант 3:</b>	1 месяц				
<b>Вариант 4:</b>	7 лет				
<b>Вариант 5:</b>	10 лет				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>11</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что из перечисленного является основными составляющими СМК?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все перечисленное				
<b>Вариант 2:</b>	потребности и ожидания				
<b>Вариант 3:</b>	политика и цели организации				
<b>Вариант 4:</b>	ресурсы				
<b>Вариант 5:</b>	постоянное улучшение всей СМК				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>12</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> На сколько принципах менеджмента качества основана СМК?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Не т	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	8				



<b>Вариант 2:</b>	5				
<b>Вариант 3:</b>	3				
<b>Вариант 4:</b>	10				
<b>Вариант 5:</b>	нет верного варианта ответа				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>13</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Чем не должна отличаться документация СМК от документаций других видов?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	соответствием стандартам				
<b>Вариант 2:</b>	идентификацией страниц				
<b>Вариант 3:</b>	наименованием				
<b>Вариант 4:</b>	обозначением				
<b>Вариант 5:</b>	статусом				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>14</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать все решения и действия, относящиеся к:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все перечисленное				
<b>Вариант 2:</b>	повышению результативности системы менеджмента качества и ее процессов				
<b>Вариант 3:</b>	улучшению продукции согласно требованиям потребителя				
<b>Вариант 4:</b>	потребности в ресурсах				
<b>Вариант 5:</b>	сообщению выходных данных персоналу				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>15</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Через представителя руководства персонал информируют по вопросам...					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					

<b>Вариант 1:</b>	все перечисленное				
<b>Вариант 2:</b>	менеджмента качества				
<b>Вариант 3:</b>	целям в области качества				
<b>Вариант 4:</b>	о путях достижения поставленных целей				
<b>Вариант 5:</b>	о своей ответственности и полномочиях				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>16</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Что из перечисленного не относится к обязанностям представителя руководства?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	действовать самостоятельно, независимо от руководства				
<b>Вариант 2:</b>	обеспечение разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии процессов				
<b>Вариант 3:</b>	предоставление высшему руководству отчетов о функционировании системы				
<b>Вариант 4:</b>	обеспечение осведомленности организации о требованиях потребителя				
<b>Вариант 5:</b>	поддержание связи с внешними сторонами по вопросам, относящимся к СМК				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>17</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие существуют градации рисков?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все перечисленное				
<b>Вариант 2:</b>	минимальный риск				
<b>Вариант 3:</b>	малый риск				
<b>Вариант 4:</b>	средний риск				
<b>Вариант 5:</b>	критический риск				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>18</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
по какой шкале оценивают тяжесть последствий?					

<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	по 4-х бальной				
<i>Вариант 2:</i>	по %-ной				
<i>Вариант 3:</i>	по 10 бальной				
<i>Вариант 4:</i>	"высокая, средняя, низкая"				
<i>Вариант 5:</i>	нет верного варианта ответа				
<i>Номер вопроса:</i>	<b>19</b>	<i>Формулировка вопроса:</i>			
По какой шкале может быть представлена вероятность появления опасного фактора?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	все перечисленное				
<i>Вариант 2:</i>	бальная оценка				
<i>Вариант 3:</i>	% оценка				
<i>Вариант 4:</i>	"высокая, средняя, низкая"				
<i>Вариант 5:</i>	любая другая шкала				
<i>Номер вопроса:</i>	<b>20</b>	<i>Формулировка вопроса:</i>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Оценка вероятности каждого выявленного риска основывается...					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	все перечисленное				
<i>Вариант 2:</i>	на знаниях группы ХАССП				
<i>Вариант 3:</i>	на информации от поставщиков				
<i>Вариант 4:</i>	на жалобах потребителей				
<i>Вариант 5:</i>	на данных проведенных исследований				

<b>Секция:</b>	2	<b>Вес вопросов:</b>	2		
<b>Номер вопроса:</b>	1	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие правила и нормы определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех предприятий?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Санитарные				
<b>Вариант 2:</b>	Гигиенические				
<b>Вариант 3:</b>	Эпидемиологические				
<b>Вариант 4:</b>	Санитарно -гигиенические				
<b>Вариант 5:</b>	медико-биологические				
<b>Номер вопроса:</b>	2	<b>Формулировка вопроса:</b>			
С кем нужно согласовывать выбор иных источников водоснабжения при отсутствии водопровода и артезианских скважин?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Органы госсанэпиднадзора				
<b>Вариант 2:</b>	Органы госнадзора				
<b>Вариант 3:</b>	Органы госпотребнадзора				
<b>Вариант 4:</b>	Органы роспотребнадзора				
<b>Вариант 5:</b>	Органы здравоохранения				
<b>Номер вопроса:</b>	3	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания это?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					

<b>Вариант 1:</b>	Социально-гигиенический мониторинг				
<b>Вариант 2:</b>	Правительственный мониторинг				
<b>Вариант 3:</b>	Социально-политический мониторинг				
<b>Вариант 4:</b>	Социально-экономический мониторинг				
<b>Вариант 5:</b>	Все ответы верны				
<b>Номер вопроса:</b>	4	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Качество пищевых продуктов определяется несколькими составляющими,выберете лишнее:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Процесс производства				
<b>Вариант 2:</b>	Органолептические показатели				
<b>Вариант 3:</b>	Показатели безопасности				
<b>Вариант 4:</b>	Микробиологические показатели безопасности				
<b>Вариант 5:</b>	Качественные показатели				
<b>Номер вопроса:</b>	5	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Перед социально-гигиеническим мониторингом стоят следующие задачи,выберете лишнее:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Предотвращение вспышек эпидемиологических вспышек заболеваний и защита населения				
<b>Вариант 2:</b>	Наблюдение за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза				
<b>Вариант 3:</b>	Программно-техническое, лабораторно-диагностическое обеспечение социально-гигиенического мониторинга на основе современных информационно-аналитических технологий и программно-аппаратных комплексов				
<b>Вариант 4:</b>	Выявление причинно-следственных связей на основе системного анализа и оценки риска здоровью населения				
<b>Вариант 5:</b>	Формирование государственного фонда информационных ресурсов в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения				
<b>Номер вопроса:</b>	6	<b>Формулировка вопроса:</b>			

Кем осуществляется ведение социально-гигиенического мониторинга на федеральном уровне, уровне субъектов Российской Федерации, в районах и городах?				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		
<b>Код раздела:</b>	1			
<b>Варианты ответа:</b>				
<b>Вариант 1:</b>	Госкомсанэпиднадзором России			
<b>Вариант 2:</b>	Госпотребнадзором России			
<b>Вариант 3:</b>	Госкомстатом России			
<b>Вариант 4:</b>	Госнадзором России			
<b>Вариант 5:</b>	Госсанэпиднадзором России			
<b>Номер вопроса:</b>	7	<b>Формулировка вопроса:</b>		
Что такое социально-гигиенический мониторинг?				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		
<b>Код раздела:</b>	1			
<b>Варианты ответа:</b>				
<b>Вариант 1:</b>	Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания			
<b>Вариант 2:</b>	Система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания			
<b>Вариант 3:</b>	Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания			
<b>Вариант 4:</b>	Региональная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания			
<b>Вариант 5:</b>	Организация наблюдения за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения			
<b>Номер вопроса:</b>	8	<b>Формулировка вопроса:</b>		
ОПК-2.2 ОПК-3.2 Как проявляется экологический эффект пищи?				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		

<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Через биологические механизмы				
<b>Вариант 2:</b>	Через микробиологические механизмы				
<b>Вариант 3:</b>	Через химические механизмы				
<b>Вариант 4:</b>	Через биохимические механизмы				
<b>Вариант 5:</b>	Через физико-химические механизмы				
<b>Номер вопроса:</b>	9	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации				
<b>Вариант 2:</b>	Контроль экологической чистоты пищевой продукции				
<b>Вариант 3:</b>	Экологическую экспертизу пищевой продукции.				
<b>Вариант 4:</b>	Контроль качества продукции				
<b>Вариант 5:</b>	Контроль производственного процесса				
<b>Номер вопроса:</b>	10	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2 Какие продукты называются безопасными?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации				
<b>Вариант 2:</b>	Продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами				
<b>Вариант 3:</b>	Все ответы верны				
<b>Вариант 4:</b>	Продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей				
<b>Вариант 5:</b>	Наличие в пищевых продуктах загрязняющих веществ, не обладающих пищевой и биологической ценностью				

<b>Номер вопроса:</b>	<b>11</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что такое безопасность пищевой продукции?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения				
<b>Вариант 2:</b>	Показатель качества продуктов питания				
<b>Вариант 3:</b>	Показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам				
<b>Вариант 4:</b>	Показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм				
<b>Вариант 5:</b>	Комплекс организационных мероприятий, обеспечивающих качество				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>12</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Санитарно-гигиенические нормативы:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Устанавливаемые в законодательном порядке, обязательные для исполнения всеми ведомствами, органами и организациями допустимые уровни содержания химических и других соединений в объектах окружающей среды.				
<b>Вариант 2:</b>	Устанавливаемые в законодательном порядке допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды				
<b>Вариант 3:</b>	Все ответы верны				
<b>Вариант 4:</b>	Устанавливающие в законодательном порядке санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу здоровью или жизни работников.				
<b>Вариант 5:</b>	Устанавливают в законодательном уровне пороговое значение критериев безвредности и безопасности факторов окружающей среды, с которыми в повседневной жизни и исключительных ситуациях сталкивается человек.				



<b>Номер вопроса:</b>	<b>13</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что в России является одним из ведущих факторов, обеспечивающих здоровье населению страны?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Взаимоотношение в сфере производства и реализации пищевых продуктов				
<b>Вариант 2:</b>	Взаимоотношение в сфере транспортировки пищевых продуктов				
<b>Вариант 3:</b>	Взаимоотношение в сфере хранения пищевых продуктов				
<b>Вариант 4:</b>	Взаимоотношение в сфере производства и хранения пищевых продуктов				
<b>Вариант 5:</b>	Взаимоотношение в сфере хранения и реализации пищевых продуктов				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>14</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Критерии оценки качества биологических товаров:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	совокупность критериев, базирующихся на стандартах по охране природы и рациональному использованию природных ресурсов, экологических императивов, санитарно-гигиенических нормативов.				
<b>Вариант 2:</b>	критерии, базирующиеся на стандартах по охране природы и рациональному использованию природных ресурсов;				
<b>Вариант 3:</b>	экологические императивы;				
<b>Вариант 4:</b>	санитарно-гигиенические нормативы;				
<b>Вариант 5:</b>	Технические условия и государственные стандарты				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>15</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b>					
Какой закон регламентирует безвредность готовой продукции, применяемого сырья, материалов и доброкачественных отходов для населения и окружающей среды;					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				

<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	«О защите прав потребителей»				
<b>Вариант 2:</b>	«О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности»				
<b>Вариант 3:</b>	«О сертификации продукции и услуг»				
<b>Вариант 4:</b>	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»				
<b>Вариант 5:</b>	«О правах потребителей»				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>16</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
В каком году опубликована Концепция государственной политики в области здорового питания населения России на период до 2005 года, которая прослеживала тесную связь между здоровьем, продолжительностью жизни и рациональным питанием?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	1998				
<b>Вариант 2:</b>	1995				
<b>Вариант 3:</b>	1993				
<b>Вариант 4:</b>	1997				
<b>Вариант 5:</b>	1992				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>17</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Критерии оценки уровня загрязнения биологических товаров:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	показатели, позволяющие качественно определить присутствие загрязнителя в биологических объектах и количественно определить концентрационные уровни его содержания.				
<b>Вариант 2:</b>	Все ответы правильные				
<b>Вариант 3:</b>	позволяющие определить соответствие покупаемых товара, работы, услуги установленным требованиям				
<b>Вариант 4:</b>	показатели, позволяющие количественно определить концентрационные уровни содержания загрязнителя в биологических товарах;				
<b>Вариант 5:</b>	показатели, позволяющие качественно определить присутствие загрязнителя в биологических товарах и количественно определить концентрационные уровни его содержания.				

<b>Номер вопроса:</b>	<b>18</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Что ещё должно быть получено кроме комплекта нормативной документации на каждый вид выпускаемое продукции					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Сертификат соответствия				
<b>Вариант 2:</b>	Акцизы				
<b>Вариант 3:</b>	Лицензия				
<b>Вариант 4:</b>	Разрешение по качеству				
<b>Вариант 5:</b>	Сопроводительное письмо				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>19</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что может быть применено к предприятию за несоответствие продукции обязательным требованиям, записанным в нормативной документации?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Санкции				
<b>Вариант 2:</b>	Административная ответственность				
<b>Вариант 3:</b>	Уголовная ответственность				
<b>Вариант 4:</b>	Дисциплинарная ответственность				
<b>Вариант 5:</b>	Гражданско-правовая ответственность				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>20</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какой орган выдает сертификат соответствия вырабатываемой продукции требованиям нормативной документации?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Аккредитованный орган по сертификации				

<b>Вариант 2:</b>	Аккредитованный орган по лицензированию				
<b>Вариант 3:</b>	Аккредитованный орган по акцизам				
<b>Вариант 4:</b>	Аккредитованный орган по таможенному делу				
<b>Вариант 5:</b>	Аккредитованный орган по метрологии и стандартизации				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>1</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
сложные многокомпонентные системы, состоящие из сотен химических соединений это?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Пищевые продукты				
<b>Вариант 2:</b>	Пищевые инфекции				
<b>Вариант 3:</b>	Пищевые отравления				
<b>Вариант 4:</b>	Пищевые токсикоинфекции				
<b>Вариант 5:</b>	Пищевые бактериальные токсины				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>2</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b>					
<b>ОПК-3.2</b>					
Какие контаминанты не имеют наибольшую опасность с точки зрения распространенности и токсичности ?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Энтеротоксином				
<b>Вариант 2:</b>	Токсином				
<b>Вариант 3:</b>	Диоксины				
<b>Вариант 4:</b>	Радионуклиды				
<b>Вариант 5:</b>	Экзотоксином				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>3</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			

<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Энтеротоксином				
<b>Вариант 2:</b>	Токсином				
<b>Вариант 3:</b>	Диоксины				
<b>Вариант 4:</b>	Радионуклиды				
<b>Вариант 5:</b>	Экзотоксином				
<b>Номер вопроса:</b>	4	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Что не является наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Водная вытяжка овса				
<b>Вариант 2:</b>	Агар				
<b>Вариант 3:</b>	Молоко				
<b>Вариант 4:</b>	Мясо				
<b>Вариант 5:</b>	Творог				
<b>Номер вопроса:</b>	5	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Чем обусловлена проблема загрязнения пищевых продуктов – дезоксиниваленолом (ДОН) и зеараленоном?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Заражением фузариозом				
<b>Вариант 2:</b>	Заражением фитофторозом				
<b>Вариант 3:</b>	Заражением зерна головней				
<b>Вариант 4:</b>	Заражением зерна спорыньей				
<b>Вариант 5:</b>	возникновением меловой болезни хлеба				
<b>Номер вопроса:</b>	6	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					

Что тормозит размножение микроорганизмов в процессе изготовления молока и молочных продуктов?				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		
<b>Код раздела:</b>	1			
<b>Варианты ответа:</b>				
<b>Вариант 1:</b>	Молочная кислота			
<b>Вариант 2:</b>	Масляная кислота			
<b>Вариант 3:</b>	Уксусная кислота			
<b>Вариант 4:</b>	Этанол			
<b>Вариант 5:</b>	Диэтиловый эфир			
<b>Номер вопроса:</b>	7	<b>Формулировка вопроса:</b>		
Продукты, обсемененные протеом				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		
<b>Код раздела:</b>	1			
<b>Варианты ответа:</b>				
<b>Вариант 1:</b>	имеют запах тухлых яиц или плесени			
<b>Вариант 2:</b>	внешний вид не изменен			
<b>Вариант 3:</b>	имеют признаки порчи			
<b>Вариант 4:</b>	все ответы верны			
<b>Вариант 5:</b>	все ответы не верны			
<b>Номер вопроса:</b>	8	<b>Формулировка вопроса:</b>		
Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке это?				
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>		
<b>Код раздела:</b>	1			
<b>Варианты ответа:</b>				
<b>Вариант 1:</b>	Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья			
<b>Вариант 2:</b>	Экономический ход предприятия			
<b>Вариант 3:</b>	все ответы верны			
<b>Вариант 4:</b>	Контрабанда пищевых продуктов и продовольственного сырья			
<b>Вариант 5:</b>	Мошенничество с пищевыми продуктами			

<b>Номер вопроса:</b>	<b>9</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Оптимальные температурные условия для развития бактерий рода Proteus?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	25-37				
<b>Вариант 2:</b>	37-48				
<b>Вариант 3:</b>	20-25				
<b>Вариант 4:</b>	17-23				
<b>Вариант 5:</b>	38-40				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>10</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Для оценки бактериального загрязнения пищевых продуктов санитарно-показательными микроорганизмами служат					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	БГКП				
<b>Вариант 2:</b>	гемолитические стрептококки				
<b>Вариант 3:</b>	клостридии				
<b>Вариант 4:</b>	термофильные бактерии				
<b>Вариант 5:</b>	золотистый стафилококк				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>11</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
О фекальном загрязнении свидетельствует наличие					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Streptococcus faecalis				
<b>Вариант 2:</b>	бактерий рода Proteus				

<b>Вариант 3:</b>	термофильных бактерий				
<b>Вариант 4:</b>	Staphylococcus aureus				
<b>Вариант 5:</b>	Staphylococcus				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>12</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов включают определение (все кроме)					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	молочнокислых бактерий				
<b>Вариант 2:</b>	количества мезофильных, аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов				
<b>Вариант 3:</b>	санитарно-показательных микроорганизмов				
<b>Вариант 4:</b>	потенциально патогенных и патогенных микроорганизмов				
<b>Вариант 5:</b>	нет правильного ответа				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>13</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Сколько форм ботулизма известно?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	5				
<b>Вариант 2:</b>	4				
<b>Вариант 3:</b>	2				
<b>Вариант 4:</b>	6				
<b>Вариант 5:</b>	3				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>14</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие из перечисленных соединений не относятся к группе микотоксинов?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	энтерококки				



<b>Вариант 2:</b>	охратоксины				
<b>Вариант 3:</b>	афлатоксины				
<b>Вариант 4:</b>	трихотецены				
<b>Вариант 5:</b>	грибы рода fusarium				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>15</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
<b>ОПК-2.2</b>					
<b>ОПК-3.2</b>					
Продуценты патулина в основном поражают?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	фрукты и овощи				
<b>Вариант 2:</b>	мясо животных				
<b>Вариант 3:</b>	мясо рыб				
<b>Вариант 4:</b>	зерновые культуры				
<b>Вариант 5:</b>	молоко				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>16</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
В каком основном природном субстрате часто обнаруживают зеараленон?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	кукуруза				
<b>Вариант 2:</b>	зерновые культуры				
<b>Вариант 3:</b>	картофель				
<b>Вариант 4:</b>	фрукты				
<b>Вариант 5:</b>	гречневая крупа				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>17</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Сколько типов сальмонеллеза существует?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				

<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	3				
<b>Вариант 2:</b>	2				
<b>Вариант 3:</b>	5				
<b>Вариант 4:</b>	4				
<b>Вариант 5:</b>	6				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>18</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					
В какой основной субстрате обнаруживается охратоксин?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	в зерновых				
<b>Вариант 2:</b>	в мясе				
<b>Вариант 3:</b>	в молоке				
<b>Вариант 4:</b>	во фруктах				
<b>Вариант 5:</b>	в овощах				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>19</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие меры необходимо соблюдать по предупреждению загрязнения зерновых культур микроорганизмами?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	все ответы верны				
<b>Вариант 2:</b>	своевременная уборка урожая с полей				
<b>Вариант 3:</b>	санитарно-гигиеническая обработка помещения для хранения				
<b>Вариант 4:</b>	закладка и хранения кондиционного сырья				
<b>Вариант 5:</b>	определение степени загрязнения сырья				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>20</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие из перечисленных продуктов вызывают стафилококковое пищевое отравление?					

<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	мясо, молоко				
<b>Вариант 2:</b>	картофель				
<b>Вариант 3:</b>	фрукты				
<b>Вариант 4:</b>	овощи				
<b>Вариант 5:</b>	зерновые				
<b>Номер вопроса:</b>	1	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Сложные методы окраски используют для изучения					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	структуры микробной клетки				
<b>Вариант 2:</b>	подвижности бактерий				
<b>Вариант 3:</b>	биохимических свойств бактерий				
<b>Вариант 4:</b>	антигенных свойств бактерий				
<b>Вариант 5:</b>	вирулентности бактерий				
<b>Номер вопроса:</b>	2	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Достоинство иммерсионной системы заключается в					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	увеличении разрешающей способности светового микроскопа				
<b>Вариант 2:</b>	получении объемного изображения				
<b>Вариант 3:</b>	большем увеличении объектива				
<b>Вариант 4:</b>	большем увеличении окуляра				
<b>Вариант 5:</b>	использовании УФ-лучей				
<b>Номер вопроса:</b>	3	<b>Формулировка вопроса:</b>			

Принцип деления на простые и сложные методы окраски					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	количество используемых красителей				
<b>Вариант 2:</b>	морфология бактерий				
<b>Вариант 3:</b>	способ микроскопии				
<b>Вариант 4:</b>	стоимость красителей				
<b>Вариант 5:</b>	способ фиксации				
<b>Номер вопроса:</b>	4	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Морфология бактерий зависит от					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	клеточной стенки				
<b>Вариант 2:</b>	состава питательной среды				
<b>Вариант 3:</b>	консистенции питательной среды				
<b>Вариант 4:</b>	используемых красителей				
<b>Вариант 5:</b>	способа фиксации препарата				
<b>Номер вопроса:</b>	5	<b>Формулировка вопроса:</b>			
По форме микроорганизмы подразделяются на					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	кокки, палочки, извитые				
<b>Вариант 2:</b>	палочки, кокки, микоплазмы				
<b>Вариант 3:</b>	диплококки, стрептококки. Стафилококки				
<b>Вариант 4:</b>	бациллы, бактерии				
<b>Вариант 5:</b>	клостридии, бациллы				
<b>Номер вопроса:</b>	6	<b>Формулировка вопроса:</b>			

К извитым бактериям относятся					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	спирохеты				
<i>Вариант 2:</i>	бациллы				
<i>Вариант 3:</i>	микрококки				
<i>Вариант 4:</i>	сарцины				
<i>Вариант 5:</i>	клостридии				
<i>Номер вопроса:</i>	7	<i>Формулировка вопроса:</i>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					
К палочковидным бактериям относятся					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	клостридии				
<i>Вариант 2:</i>	тетракокки				
<i>Вариант 3:</i>	стрептококки				
<i>Вариант 4:</i>	микоплазмы				
<i>Вариант 5:</i>	спириллы				
<i>Номер вопроса:</i>	8	<i>Формулировка вопроса:</i>			
К шаровидным бактериям относятся					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	сарцины				
<i>Вариант 2:</i>	бациллы				
<i>Вариант 3:</i>	бактерии				
<i>Вариант 4:</i>	вибрионы				

<b>Вариант 5:</b>	актиномицеты				
<b>Номер вопроса:</b>	9	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Окраска по методу Грама зависит от					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	состава и строения клеточной стенки				
<b>Вариант 2:</b>	морфологии бактерий				
<b>Вариант 3:</b>	способа получения энергии				
<b>Вариант 4:</b>	строения цитоплазматической мембраны				
<b>Вариант 5:</b>	состава питательной среды				
<b>Номер вопроса:</b>	10	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Для клеточной стенки грамположительных бактерий верно все, кроме					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	содержит ЛПС				
<b>Вариант 2:</b>	чувствительна к лизоциму				
<b>Вариант 3:</b>	чувствительна к пенициллину				
<b>Вариант 4:</b>	содержит до 90% пептидогликана				
<b>Вариант 5:</b>	содержит тейхоевые кислоты				
<b>Номер вопроса:</b>	11	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Первооткрыватель микроорганизмов – это					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	А. ван Левенгук				
<b>Вариант 2:</b>	Р. Кох				
<b>Вариант 3:</b>	Л. Пастер				
<b>Вариант 4:</b>	Т. Шванн				

<b>Вариант 5:</b>	Д.И. Ивановский				
<b>Номер вопроса:</b>	12	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Капсула бактерий					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	фактор вирулентности				
<b>Вариант 2:</b>	органонд движения				
<b>Вариант 3:</b>	обязательная структура				
<b>Вариант 4:</b>	внехромосомный генетический элемент				
<b>Вариант 5:</b>	обладает свойствами экзотоксина				
<b>Номер вопроса:</b>	13	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Жгутики бактерий					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	состоят из белка флагеллина				
<b>Вариант 2:</b>	участвуют в передаче генетического материала				
<b>Вариант 3:</b>	характерны, в основном, для грамположительных бактерий				
<b>Вариант 4:</b>	обязательная структура клетки				
<b>Вариант 5:</b>	участвуют в спорообразовании				
<b>Номер вопроса:</b>	14	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2 По расположению жгутиков различают бактерии (верно все, кроме):					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	подвижные				
<b>Вариант 2:</b>	монотрихи				

<b>Вариант 3:</b>	лофотрихи				
<b>Вариант 4:</b>	амфитрихи				
<b>Вариант 5:</b>	перетрихи				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>15</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Резистентность спор обусловлена (верно, все, кроме):					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	тейхоевыми кислотами				
<b>Вариант 2:</b>	дипиколиновой кислотой				
<b>Вариант 3:</b>	низкой метаболической активностью				
<b>Вариант 4:</b>	наличием воды в связанном состоянии				
<b>Вариант 5:</b>	многослойной оболочкой				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>16</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2 Споры бактерий					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	покоящиеся репродуктивные клетки				
<b>Вариант 2:</b>	способ размножения				
<b>Вариант 3:</b>	внехромосомные факторы наследственности				
<b>Вариант 4:</b>	эквивалент ядра у бактерий				
<b>Вариант 5:</b>	образуются в процессе деления клетки				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>17</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Споры бактерий (верно все, кроме):					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					



<b>Вариант 1:</b>	активно метаболизируют				
<b>Вариант 2:</b>	термоустойчивы				
<b>Вариант 3:</b>	устойчивы к излучениям				
<b>Вариант 4:</b>	устойчивы к дезинфектантам				
<b>Вариант 5:</b>	используют для контроля режима стерилизации автоклава				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>18</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Особенность структуры прокариот					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	нуклеоид				
<b>Вариант 2:</b>	дифференцированное ядро				
<b>Вариант 3:</b>	митохондрии				
<b>Вариант 4:</b>	аппарат Гольджи				
<b>Вариант 5:</b>	эндосимбионты				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>19</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Для прокариот характерно всё, кроме					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	дифференцированного ядра				
<b>Вариант 2:</b>	бинарного деления				
<b>Вариант 3:</b>	пептидогликана в составе клеточной стенки				
<b>Вариант 4:</b>	нуклеоида				
<b>Вариант 5:</b>	рибосом				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>20</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Особенность эукариот					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					

<b>Вариант 1:</b>	имеют дифференцированное ядро				
<b>Вариант 2:</b>	не способны к фагоцитозу				
<b>Вариант 3:</b>	не делятся митозом				
<b>Вариант 4:</b>	пептидогликан в составе клеточной стенки				
<b>Вариант 5:</b>	нуклеоид				
<b>Номер вопроса:</b>	<b>1</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
1. Как называется норматив содержания вредных примесей в воздухе производственных помещений предприятия?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	ПДК в рабочей зоне				
<b>Вариант 2:</b>	ПДК среднесуточная				
<b>Вариант 3:</b>	ПДК максимально разовая				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>2</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
2. Какие вещества нормируются в воздухе предприятий питания?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Акролеин				
<b>Вариант 2:</b>	Диоксид серы				
<b>Вариант 3:</b>	Ацетальдегид				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>3</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Содержание каких солей определяет уровень жесткости воды?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				

<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Солей кальция и магния				
<b>Вариант 2:</b>	Солей фтора				
<b>Вариант 3:</b>	Солей железа и марганца				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>4</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какое содержание остаточного свободного хлора необходимо для эпидемиологической безопасности воды?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	0,3 – 0,5 мг/л				
<b>Вариант 2:</b>	0,1 – 0,2 мг/л				
<b>Вариант 3:</b>	0,5 - 0,8 мг/л				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>5</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2 Какую воду допускается использовать на предприятии питания?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Только водопроводную питьевую воду				
<b>Вариант 2:</b>	Питьевую водопроводную и питьевую привозную				
<b>Вариант 3:</b>	Питьевую и техническую				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>6</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Сколько самостоятельных канализационных сетей должно быть на предприятии питания?					

<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Две				
<i>Вариант 2:</i>	Одна				
<i>Вариант 3:</i>	Три				
<i>Вариант 4:</i>					
<i>Вариант 5:</i>					
<i>Номер вопроса:</i>	7	<i>Формулировка вопроса:</i>			
Что такое световой коэффициент?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Отношение площади окон к площади пола				
<i>Вариант 2:</i>	Отношение естественной освещенности внутри помещения к освещенности снаружи				
<i>Вариант 3:</i>	Отношение площади пола к застекленной части окон				
<i>Вариант 4:</i>					
<i>Вариант 5:</i>					
<i>Номер вопроса:</i>	8	<i>Формулировка вопроса:</i>			
Какое отрицательное свойство люминесцентных ламп следует учитывать при их установке?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Колебание светового потока				
<i>Вариант 2:</i>	Значительное тепловое излучение				
<i>Вариант 3:</i>	Искажение цветов				
<i>Вариант 4:</i>					
<i>Вариант 5:</i>					
<i>Номер вопроса:</i>	9	<i>Формулировка вопроса:</i>			

Какой температуры должна быть горячая вода из системы горячего водоснабжения?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Не менее 65° С				
<i>Вариант 2:</i>	Не менее 50° С				
<i>Вариант 3:</i>	Не менее 80° С				
<i>Вариант 4:</i>					
<i>Вариант 5:</i>					
<i>Номер вопроса:</i>	10	<i>Формулировка вопроса:</i>			
<b>ОПК-2.2</b> <b>ОПК-3.2</b> Какая температура должна обеспечиваться у подаваемого воздуха зимой?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Не менее 12° С				
<i>Вариант 2:</i>	Не менее 10° С				
<i>Вариант 3:</i>	Не менее 18° С				
<i>Вариант 4:</i>					
<i>Вариант 5:</i>					
<i>Номер вопроса:</i>	11	<i>Формулировка вопроса:</i>			
Какие заболевания относятся к кишечным инфекциям?					
<i>Наличие картинки к вопросу:</i>	Нет	<i>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</i>			
<i>Код раздела:</i>	1				
<i>Варианты ответа:</i>					
<i>Вариант 1:</i>	Брюшной тиф				
<i>Вариант 2:</i>	Ящур				
<i>Вариант 3:</i>	Ботулизм				
<i>Вариант 4:</i>					

<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>12</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Каков механизм передачи кишечных инфекций?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Фекально-оральный				
<b>Вариант 2:</b>	Воздушно-капельный ( аэрогенный )				
<b>Вариант 3:</b>	Контактный - через кожу и слизистые				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>13</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2 Какими путями передаются кишечные инфекции?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Водным				
<b>Вариант 2:</b>	Трансмиссивный				
<b>Вариант 3:</b>	Воздушным				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	<b>14</b>	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Для профилактики дизентерии необходимо:					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Кипятить молоко				
<b>Вариант 2:</b>	Тщательно мыть мясо				

<b>Вариант 3:</b>	Обрабатывать куриные яйца дезраствором				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	15	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие из перечисленных микроорганизмов вызывают токсикоинфекции?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Кишечная палочка				
<b>Вариант 2:</b>	Холерный вибрион				
<b>Вариант 3:</b>	Дизентерийная палочка				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	16	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие продукты чаще всего бывают причиной стафилококкового токсикоза?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Кондитерские изделия с кремом				
<b>Вариант 2:</b>	Консервы				
<b>Вариант 3:</b>	Рыбные продукты				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	17	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Источником заражения продуктов патогенными стафилококками могут быть?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Корова больная маститом				
<b>Вариант 2:</b>	Больные грызуны				

<b>Вариант 3:</b>	Мухи				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	18	<b>Формулировка вопроса:</b>			
ОПК-2.2 ОПК-3.2					
Какая концентрация сахара в креме препятствует размножению стафилококков?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	60%				
<b>Вариант 2:</b>	30%				
<b>Вариант 3:</b>	50%				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	19	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какие продукты могут быть причиной ботулизма?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					
<b>Вариант 1:</b>	Консервы				
<b>Вариант 2:</b>	Кондитерские изделия с кремом				
<b>Вариант 3:</b>	Мясные рубленые изделия				
<b>Вариант 4:</b>					
<b>Вариант 5:</b>					
<b>Номер вопроса:</b>	20	<b>Формулировка вопроса:</b>			
Какое время необходимо для гибели спор ботулиновой палочки?					
<b>Наличие картинки к вопросу:</b>	Нет	<b>Имя картинки на листе с картинками (при наличии):</b>			
<b>Код раздела:</b>	1				
<b>Варианты ответа:</b>					



<b>Вариант 1:</b>	5-6 часов при кипячении
<b>Вариант 2:</b>	2-3 часа при кипячении
<b>Вариант 3:</b>	30 минут при кипячении
<b>Вариант 4:</b>	
<b>Вариант 5:</b>	

**Задание в открытой форме:**

**ОПК-2.2**

1 Система критических контрольных точек и анализа рисков называется \_\_\_\_\_

2 Причиной ботулизма могут быть \_\_\_\_\_

**ОПК-3.2**

3. Безопасность пищевой продукции подразумевает по собой \_\_\_\_\_

4. Сертификацией пищевой продукции подразумевает по собой \_\_\_\_\_

5 Одним из ведущих факторов, обеспечивающих здоровье населению страны в России является \_\_\_\_\_

**ОПК-3.2**

6 Критерии оценки качества биологических товаров это \_\_\_\_\_

7 Закон Котрый регламентирует безвредность готовой продукции, применяемого сырья, материалов и доброкачественных отходов для населения и окружающей среды называется \_\_\_\_\_

**ОПК-2.2**

8 Критерии оценки уровня загрязнения биологических товаров включают в себя \_\_\_\_\_

9 Кроме комплекта нормативной документации на каждый вид выпускаемое продукции еще должен быть \_\_\_\_\_

10 Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов включают определение \_\_\_\_\_ --

**Задание на установление правильной последовательности**

**ОПК-3.2**

1 Расположите в правильной последовательности потребности в пирамиде Абрахама Маслоу: потребность в уважении и признании, потребность в безопасности, физиологические, потребность в принадлежности и любви, потребность в самовыражении  
**ОПК-2.2**

2 Установите правильную последовательность измерения на сахариметре

Измерение производите в следующей последовательности:

1 вычислите среднеарифметическое шести отсчётов, которое равно углу вращения плоскости поляризации раствора в 0S; 2 снова уравняйте яркость полей сравнения и произведите отсчёт по шкале и нониусу; 3 произведите отсчёт показаний по шкале и нониусу с точностью до 0,050S; • 4 запишите результаты измерений в журнал, 5 данные операции произведите не менее шести раз вращением клинового компенсатора рукоятки клинового компенсатора против и по часовой стрелке; 6 сравняйте яркость полей сравнения вращением рукоятки.

**Задания на установление соответствия:**

**ОПК-3.2**

Идентификация опасностей и оценка риска. Найти соответствие

1. Сырье:

2. Дизайн помещений и оборудования:

3. Персонал:

4. Продукт:

5. Упаковка:

6. Хранение и реализация:

ОПК-2.2

А. расположение производства, возможность перекрестного загрязнения при производстве, хранении, транспортировке, труднодоступные места для уборки, технологические режимы оборудования.

Б. какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в сырье и могут повлиять на продукт.

В. что может быть неправильным при хранении и реализации, возможно ли злоупотребление продуктом, при котором он опасен.

Г. как влияет на микробиологию продукта, инструкции по применению

Д. рецептура, технология производства.

Е. влияние персонала с продуктом, компетентность

### **Компетентностно-ориентированные задачи:**

**ОПК-2.2 ОПК-3.2**

#### **Задача**

Провести оценку рисков на предприятии по изготовлению кондитерских изделий меры по контролю, позволяющие контролировать риски для каждого из этапов процесса, заполните таблицу 1.

Критическая контрольная точка (ККТ) – точка, этап или процедура, в которых может быть применен контроль, в результате которого опасные факторы устранены или уменьшены до приемлемого уровня.

Таблица 1 Оценка рисков

Стадии процесса	Вероятность реализации / уровень опасности	Меры контроля / предотвращения / устранения ОФ
-----------------	--------------------------------------------	------------------------------------------------

Для каждого значимого опасного фактора, должны существовать одна или более ККТ, где эти опасные факторы контролируются.

Для выявления ККТ необходимо задавать вопрос «если я не проведу контроль, означает ли это, что появится риск для здоровья потребителя?».

Ответ «Да» - ККТ.

Ответ «Нет» - процессные контрольные точки.

Определение ККТ

- Может быть облегчено применением Дерева решений, кроме того, для идентификации ККТ применяется информация, собранная во время анализа опасных факторов, консультации с экспертами, требования надзорных органов.

- Если на каком-то этапе производственного процесса выявлен опасный фактор и необходим контроль для безопасности продукции, а никаких контрольных мероприятий не существует, то необходимо изменить продукт или процессы на этом этапе (на более раннем или позднем этапах) для включения контрольных мероприятий.

- ККТ зависят: от планировки и расположения зданий и оборудования, рецептуры (состава) продукта, технологического процесса, санитарных программ.

- Дерево решений

- Логическая последовательность вопросов, ответы на которые нужно найти для каждого значимого опасного фактора на каждом этапе процесса.

- Оно поддерживает структурное мышление, обеспечивает последовательный подход и поддерживает обсуждение между членами группы.

- При его правильном использовании, Дерево решений может быть очень полезным инструментом при определении ККТ, но это не безупречный инструмент, оно не может заменить знаний специалистов.

#### **ОПК-2.2**

**Задача** Для контроля эффективности работы пастеризатора для молока были отобраны образцы проб (в начале работы, через несколько часов, в конце работы). При микробиологическом исследовании на наличие БГКП (бактерий группы кишечных палочек) в объеме 10 см<sup>3</sup>, 1,0 см<sup>3</sup>, 0,1 см<sup>3</sup>. В 3 образце, отобранное в конце работы, была выделена БГКП в объеме 10 см<sup>3</sup>, 1,0 см<sup>3</sup>, 0,1 см<sup>3</sup>. При микроскопии препарата, приготовленном из этого молока, смешанная микрофлора с преобладанием грамотрицательных палочек, молочнокислых стрептококков. Перечислить причины загрязнения пастеризованного молока. Меры предупреждения. По каким микробиологическим показателям оценивается молоко пастеризованное? Что является критерием оценки эффективности пастеризации. По микроскопии препарата указать причину порчи молока.

#### **ОПК-3.2**

**Задача** При исследовании на аппарате вискозиметрическом «Соматос-Мини» сырого молока на наличие соматических клеток, обнаружилась высокая концентрация соматических клеток, превышающие пороговое значение в несколько раз. Опишите пути попадания микроорганизмов в сырое молоко. Влияние соматических клеток на качество молока. Методы определения количества соматических клеток в молоке.

**Задача 3.4.3.** В магазине проведен отбор проб сыра с сине-зеленоватой окраски и привкусом плесени для санитарно-микробиологических исследований. Опишите методы отбора проб сыра для микробиологических исследований. Особенности микрофлоры отдельных видов сыра.

#### **ОПК-2.2**

**Задача.** При исследовании пастеризованных сливок после обогащения (первичного) сделали пересев на дифференциально-диагностическую среду Оксфордский агар. Через 24 часа на питательной

среде были обнаружены сероватые колонии, окруженные черным ореолом. Через 48 часов – более темные, диаметр колоний около 2 мм, с черным ореолом и углубленным центром. Грамположительные тонкие короткие палочки, спор не образуют. Каталазоположительные. Подвижны при 20-250С, образуют характерный рост вокруг линии укола, похожий на зонтик, и неподвижны при 35-370С. Короткий пестрый ряд среды Гисса : маннит -, ксилоза -, рамноза+. Постановка реакции нитрат-редуктации: не восстанавливают нитраты до нитритов. Какая выделена культура? Какой этап был пропущен при исследовании продукта? Какие дополнительные тесты надо применить для подтверждения?

**ОПК-3.2 Задача.** В бактериологическую лабораторию доставлена проба сырого молока 1 сорта. При визуальном осмотре цвет молока синий, «тягучей» консистенции.

Перечислить пороки сырого молока.

#### **ОПК-2.2**

**Задача** По жалобе покупателя из магазина в лабораторию была доставлена банка корота с признаками «бомбажа». Назвать причины «бомбажа». Меры предупреждения.

#### **ОПК-3.2**

**Задача** При исследовании творога на наличие БГКП на жидкой среде Кесслер при инкубировании (37+1)0С в течение 24 ч. визуально наблюдается накопление газа в поплавке. На чем основан метод исследования? Охарактеризовать БГКП. Назвать основные причины обсеменения творога БГКП.

#### **ОПК-2.2**

**Задача** При исследовании образца сметаны на наличие *S.aureus* был применен метод с предварительным обогащением, с последующим пересевом на чашки со средами типа Байрд-Паркер, желточно-солевой агар. После термостатирования отмечают рост колоний.

На ЖСА колонии желтого, белого, кремового, золотистого цвета с ровными краями, вокруг колоний образуется радужное кольцо и зона помутнения среды, диаметр 2-4 мм. На среде Байрд-Паркер колонии в виде черных, блестящих, выпуклые диаметр 1-2 мм, окруженные зоной просветления среды шириной 1-3 мм. С каждой чашки отбирают не менее 4-5 колоний и пересевают на скошенный ПА. После термостатирования у выросших колоний определяют отношение к окраске по Граму: грамположительные шарообразной формы, располагаются скоплениями, напоминая гроздь винограда.

Постановка РПК пробирки помещают в термостат и выдерживают в течение 3-6 часов, если коагуляция не произошла, оставляют на 24 часа. В пробирке образовался плотный сгусток (++++). К какому виду стафилококка относится выделенная культура?

### ОПК-2.2

**Задача** При вскрытии упаковки сметаны визуально обнаруживается на поверхности цветные пятна (синие, розовые). Назвать причины возникновения пятен. Перечислить основные меры предупреждения.

### ОПК-3.2

**Задача** В лабораторию была доставлена проба сливочного масла в упаковке производителя для микробиологической оценки качества. При исследовании пробы на содержание КМАФАнМ результаты исследований не соответствовали требованиям ТР на молоко и молочную продукцию №88-ФЗ. Назвать влияние различных факторов на содержание КМАФАнМ. Методы отбора проб масла для микробиологических исследований. Метод определения КАМАФАнМ.

**Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:** 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 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

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

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 решения компетентностно-ориентированной задачи:**

**6-5 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при

этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

**4-3 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

**2-1 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

**0 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.