

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:29:40
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479161266cb4a9adcb6ea849

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

Приложение А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного
производства»

Уровень образования

магистратура
(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки
бакалавриата/магистратуры/специальность

19.04.02 – «Продукты питания из растительного
сырья»
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Процессы и аппараты пищевых производств
(наименование)

Разработчик

подпись

к.т.н., доц. Л.Р. Ибрагимова

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПит
«__»__ 20__ г., протокол №__

Зав. кафедрой

подпись

д.т.н. А.Ф. Демирова

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности

Рабочей программой дисциплины «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК-2 – Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 2.1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Знает методы управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья Умеет управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья Владеет методами управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Темы: Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов Санитарная экспертиза и гигиена производства пищевых продуктов Пища как источник потенциально опасных веществ для организма человека
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает способы контроля рационального использования основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья Умеет контролировать рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеет методами контроля рационального использования основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Темы: Санитарная экспертиза и гигиена слабоалкогольной, алкогольной продукции Санитарная экспертиза и гигиена безалкогольной продукции Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как основная составляющая их качества
	ПК-2.3. Организует работы по промышленной безопасности, профилактике	Знает принципы организации работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических	Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов Нормативно-правовая база

	производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Умеет организовать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Владеет методами организации работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	правового регулирования продовольственной безопасности Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования Санитарно-гигиеническая оценка предприятий по производству пищевых продуктов на стадии проектирования
	ПК-2.4. Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	Знает как составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья Умеет составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья Владеет методиками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	Расследование пищевых отравлений Безопасность генетически модифицированных источников пищи Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции» Метаболизм чужеродных соединений

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1		2	3	4	5	6	7
ПК – 2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-2.3. Организует работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета

	чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях						
	ПК-2.4. Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Рефера т, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР – курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый	Ответ отражает теоретические знания	Обучающийся владеет знаниями основного

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
(оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продemonстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Характеристика пищевого сырья.
2. Вода в сырье и пищевых продуктах.
3. Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности.
4. Углеводы, их классификация и роль в пищевой промышленности.
5. Витамины, их классификация и назначение.
6. Пищевые кислоты, их роль в питании.
7. Основы питания и биохимии пищеварения.
8. Превращения в организме человека белков, углеводов, липидов.
9. Важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые в пищевой промышленности.
10. Медико-биологические требования к пищевым продуктам.
11. Потребности человека в пищевых веществах.
12. Жиры, дубильные, минеральные и красящие вещества, их изменение и значение.
13. Источники инфекции на производстве. Остаточная микрофлора, вызывающая пищевые отравления.
14. Сухие вещества пищевых продуктов; методы определения сухих веществ.
15. Виды растительного и животного сырья для консервирования.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.2. Задания для текущих аттестаций

3.2.1. Контрольные вопросы для первой аттестации

1. Физиологическое значение пищевых веществ.
2. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен.
3. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности.
4. Пищевая ценность продуктов питания.
5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.
6. Санитарные нормы качества пищевой продукции

7. Пища как источник токсических и биологически активных веществ.
8. Понятие о стандартах. Сертификация пищевых продуктов. Технический регламент.
9. Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания.
10. Источники пищевых инфекций и пищевых отравлений на предприятиях.
- Микроорганизмы-вредители производства.
11. Гельминтозы и их профилактика.
12. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству пищевых предприятий. Гигиена воздуха, освещения, отопления, вентиляции.
13. Гигиена воды. Методы улучшения качества воды.
14. Физико-химические, органолептические методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания.
15. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических исследований.
16. Правила проведения санитарной экспертизы. Органы контроля.
17. Загрязнители сырья и пищевых продуктов химического происхождения
18. Биологические загрязнители пищи
19. Опасность фальсифицированных продуктов
20. Метаболизм чужеродных соединений в организме человека

3.2.2. Контрольные вопросы для второй аттестации

1. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства вин и коньяков
2. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства спирта
3. Требования к производству и качеству алкогольной продукции.
4. Физико-химические показатели вин, коньяков, спирта
5. Методы исследования качественных показателей алкогольной продукции.
6. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства пива
7. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства кваса
8. Требования к производству и качеству пива
9. Требования к производству и качеству кваса
10. Методы исследования качественных показателей слабоалкогольной продукции.
11. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства БАН
12. Физико-химические показатели БАН
13. Требования к производству и качеству безалкогольных напитков.
14. Методы исследования качественных показателей безалкогольной продукции
15. Санитарно-химические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов.
16. Санитарно-гигиеническая оценка мяса больных животных.
17. Гигиена мясоперерабатывающих предприятий.
18. Методы исследования доброкачественности мяса и мясопродуктов

3.2.3. Контрольные вопросы третьей аттестации

1. Ассортимент продукции и особенности технологии приготовления колбас
2. Физико-химические показатели доброкачественности колбасных изделий.
3. Органолептические показатели доброкачественности колбасных изделий.
4. Гигиена технологического процесса производства колбасных изделий.
5. Методы исследования доброкачественности колбасных изделий
6. Санитарные показатели качества рыбы и рыбопродуктов.
7. Санитарно-гигиеническая оценка балычных изделий и икры
8. Гигиена рыбоперерабатывающих предприятий.

9. Методы исследования показателей качества рыбы
10. Физико-химические и органолептические показатели доброкачественности молока и молочных продуктов.
11. Бактериальное загрязнение молока.
12. Санитарная оценка молока и молочных продуктов
13. Гигиена технологического процесса производства кисломолочных продуктов, сыров, мороженого
14. Санитарная оценка и показатели доброкачественности зерна.
15. Продукты переработки зерновых культур
16. Санитария и гигиена предприятий по переработке зерновых культур
17. Санитарная оценка и показатели доброкачественности хлеба.
18. Санитарная оценка и показатели хлебобулочных изделий.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета)

- Список вопросов к зачету (1 семестр)**
1. Физиологическое значение пищевых веществ.
 2. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен.
 3. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности.
 4. Пищевая ценность продуктов питания.
 5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.
 6. Санитарные нормы качества пищевой продукции
 7. Пища как источник токсических и биологически активных веществ.
 8. Понятие о стандартах. Сертификация пищевых продуктов. Технический регламент.
 9. Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания.
 10. Источники пищевых инфекций и пищевых отравлений на предприятиях. Микроорганизмы-вредители производства.
 11. Гельминтозы и их профилактика.
 12. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству пищевых предприятий. Гигиена воздуха, освещения, отопления, вентиляции.
 13. Гигиена воды. Методы улучшения качества воды.
 14. Физико-химические, органолептические методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания.
 15. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических исследований.
 16. Правила проведения санитарной экспертизы. Органы контроля.
 17. Загрязнители сырья и пищевых продуктов химического происхождения
 18. Биологические загрязнители пищи
 19. Опасность фальсифицированных продуктов
 20. Метаболизм чужеродных соединений в организме человека
 21. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства вин и коньяков
 22. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства спирта
 23. Требования к производству и качеству алкогольной продукции.
 24. Физико-химические показатели вин, коньяков, спирта
 25. Методы исследования качественных показателей алкогольной продукции.
 26. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства пива
 27. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства кваса
 28. Требования к производству и качеству пива
 29. Требования к производству и качеству кваса

29. Методы исследования качественных показателей слабоалкогольной продукции.
30. Санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для производства БАН
31. Физико-химические показатели БАН
32. Требования к производству и качеству безалкогольных напитков.
33. Методы исследования качественных показателей безалкогольной продукции
34. Санитарно-химические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов.
35. Санитарно-гигиеническая оценка мяса больных животных.
36. Гигиена мясоперерабатывающих предприятий.
37. Методы исследования доброкачественности мяса и мясопродуктов
38. Ассортимент продукции и особенности технологии приготовления колбас
39. Физико-химические показатели доброкачественности колбасных изделий.
40. Органолептические показатели доброкачественности колбасных изделий.
41. Гигиена технологического процесса производства колбасных изделий.
42. Методы исследования доброкачественности колбасных изделий
43. Санитарные показатели качества рыбы и рыбопродуктов.
44. Санитарно-гигиеническая оценка балычных изделий и икры
45. Гигиена рыбоперерабатывающих предприятий.
46. Методы исследования показателей качества рыбы
47. Физико-химические и органолептические показатели доброкачественности молока и молочных продуктов.
48. Санитарная оценка и показатели доброкачественности зерна.
49. Продукты переработки зерновых культур
50. Санитарная оценка и показатели доброкачественности хлеба.

Зачеты могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Перечень вопросов к экзамену (2 семестр)

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»
Дисциплина «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства»

Направление 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья»

Кафедра ТППОПиТ

Курс 1 Семестр 2 Форма обучения очная, очно/заочная, заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Основные составные вещества пищевых продуктов
2. Характеристика основных видов сырья для безалкогольной промышленности
3. Основные технологии производства плодоовощной продукции

Экзаменатор: _____ Л.Р. Ибрагимова

Утвержден на заседании кафедры ТППОПиТ (протокол № _____ от _____)

Зав. кафедрой: _____ д.т.н. А.Ф. Демирова

Экзаменационный билет № 2

1. Пища человека - важнейшая социальная и экономическая проблема общества. Пищевое законодательство, роль и функции ФАО и ВОЗ.
2. Особенности локализации процессов в клетках и тканях – биологический компартмент. Процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.
3. Биологическое действие тяжелых металлов на организм человека

Экзаменационный билет № 3

1. Общее представление об обмене веществ и энергии в организме.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как основная составляющая их качества
3. Новые правила маркировки молока, молочной продукции, вин, шампанского и коньяков

Экзаменационный билет 4

1. Оценка качества сырья и пищевых продуктов.
2. Основы технологии производства шоколада, требования к качеству.
3. Классификация и особенности производства пищевых концентратов.

Экзаменационный билет 5

1. Нормативно-правовая база правового регулирования продовольственной безопасности
2. Технологические способы снижения остаточных количеств ксенобиотиков в пище
3. Структура, задачи и функции Роспотребнадзора РФ

Экзаменационный билет 6

1. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования
2. Сертификация продовольственного сырья и продуктов питания. Правила и схемы сертификации
3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения

Экзаменационный билет 7

1. Принципы гигиенического нормирования предельно допустимых концентраций контаминантов
2. Безопасность генетически модифицированных источников пищи
3. Природные и искусственные пищевые добавки. Международная классификация БАД

Экзаменационный билет 8

1. Основные принципы санитарно-гигиенического нормирования, регистрации пищевых продуктов, содержащих ГМИ
2. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции
3. Технический регламент для продуктов питания

Экзаменационный билет 9

1. Требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
2. Механизм детоксикации ксенобиотиков
3. Система продовольственной безопасности государства. Международная система стандартизации в области питания

Экзаменационный билет 10

1. Опасность фальсифицированных продуктов питания. Виды фальсификации продуктов питания
2. Требования к режимам тепловой обработки пищевых продуктов
3. СМК продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях пищевой отрасли

Экзаменационный билет 11

1. Гигиена отопления, освещенности, вентиляции. Требования к водоснабжению, утилизации жидких и твердых отходов на предприятиях питания
2. Методы исследования доброкачественности хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба. Санитария и гигиена хлебопекарных предприятий
3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности

Экзаменационный билет 12

1. Виды порчи консервированной продукции. Методы анализа консервов и пресервов. Санитарные требования к упаковке, транспортировке и хранению
2. Физико-химические показатели доброкачественности круп.
3. Физико-химические показатели вин, коньяков, спирта. Методы исследования качественных показателей алкогольной продукции.

Экзаменационный билет 13

1. Гигиена рыбоперерабатывающих предприятий. Методы исследования показателей качества рыбы
2. Требования к производству и качеству кваса. Методы исследования качественных показателей слабоалкогольной продукции.
3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству пищевых предприятий. Гигиена воздуха, освещения, отопления, вентиляции.

Экзаменационный билет 14

1. Аппаратурно-технологическая схема производства пива. Требования к качеству.

2. Санитарная оценка молока и молочных продуктов. Бактериальное загрязнение молока.
3. Правила проведения санитарной экспертизы. Органы контроля. Ответственность за выпуск нестандартной продукции.

Экзаменационный билет 15

1. Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Ассортимент и требования к качеству БАН.
2. Санитарно-химические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов
3. Гигиена воды. Титр-коли, ОМЧ питьевой воды. Методы улучшения качества воды.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачета (зачет с оценкой) /экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией (-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно- следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями)

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией (-ями)

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией (-ями).