

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.01.2025 15:15:06
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3526b9926

Приложение 1

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Управление качеством продуктов питания

Уровень образования	<u>бакалавриат</u>
Направление подготовки бакалавриата/ магистратуры/специальность	<u>19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»</u>
Профиль направления подготовки/ специализация	<u>Технология броидильных производств и виноделие</u>

Разработчик  к.т.н., доц. Л.Р. Ибрагимова

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«20» 09. 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Махачкала – 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....	18
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	18
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	19
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	20
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	23
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....	23
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	25
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	26
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	26
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций	26
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	31.

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Управление качеством продуктов питания» 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 «Управление качеством продуктов питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) *ПК-1* – Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- 2) *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-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать методы контроля технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Уметь осуществлять теххимический контроль процессов производства продуктов питания Владеть методами и приемами организации теххимического контроля технологических процессов производства продуктов питания	Тема 1. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ Тема 2. Пища как источник токсических и биологически активных веществ
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, гигиенические нормы и правила в производственном процессе Уметь обеспечивать нормативный контроль производства продуктов питания Владеть методами организации теххимического контроля производства	Тема 3. Классификация опасных природных компонентов пищевых продуктов Тема 4. Опасные контаминанты химического происхождения
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Знать способы организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Уметь организовывать входной контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Владеть методами организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции	Тема 5. Опасные контаминанты биологического происхождения Тема 6. Методы определения контаминантов химического, биологического происхождения в пищевых продуктах
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь правильно применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть приемами нормативного расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Тема 7. Методы определения контаминантов химического, биологического происхождения в пищевых продуктах Тема 8. Загрязнение продуктов питания нитратами.
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать правила осуществления контроля теххимической безопасности сырья и готовой продукции Уметь осуществлять контроль соблюдения химической безопасности сырья и готовой продукции Владеть методами контроля соблюдения безопасности сырья и готовой продукции	Тема 9. Загрязнение продуктов питания веществами, применяемыми в животноводстве. Тема 10. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.

ПК-2 – Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия	Знать основы организации технологического процесса производства продукции броидильных производств и виноделия Уметь организовывать технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия Владеть методами организации технологического процесса производства продукции броидильных производств и виноделия	Тема 11. Радиационная безопасность продуктов питания
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Знать основы рационального использования основных видов ресурсов Уметь контролировать рациональное использование основных видов ресурсов Владеть методами контроля рационального использования основных видов ресурсов	Тема 12. Загрязнение продовольственного сырья ПГУ. Тема 13. Санитарно-пищевая надзор и пищевое законодательство
	ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ броидильных производств и виноделия	Знать потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ броидильных производств и виноделия Уметь определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ броидильных производств и виноделия Владеть методами определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ броидильных производств и виноделия	Тема 14. Система менеджмента качества пищевых продуктов

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Управление качеством продуктов питания» 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 – 1 Способен осуществлять оперативное управление	ПК-1.1. Контролирует технологию производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета

ие производс твом продукто в питания из раститель ного сырья на автоматиз ированны х технологи ческих линиях	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
ПК-2 – Руководит организаци онно- управленч еской деятельнос тью, организует рациональ ное использов ание основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продукции бродильных производств и виноделия	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции бродильных производств и виноделия	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Контроль ная работа	Реферат, 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 «Управление качеством продуктов питания» 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	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
	и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	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 (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Ответ отражает теоретические знания 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	Обучающийся владеет знаниями основного материала 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.: продемонстрирует 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

4. Физиологические и гигиенические основы питания
5. Санитарные нормы качества пищевого сырья и продуктов
6. Физические, химические и биохимические процессы, протекающие в сырье при хранении
7. Физико-химические и органолептические показатели доброкачественности пищевых продуктов
8. Санитарные требования к кулинарной обработке, хранению, транспортированию пищевых продуктов
9. Загрязнители продовольственного сырья и продуктов питания подлежащие контролю
10. Законодательная и нормативная база БАД. Термины и определения. Классификация БАД.
11. Причины и виды пищевых отравлений
12. Основы стандартизации и сертификации и их роль в повышении качества продукции.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Аттестационная контрольная работа № 1 Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

1. Качественные показатели сырья и продуктов питания
2. Причины снижения качественных показателей пищевых продуктов
3. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
4. Аспекты биотрансформации пищи в организме человека

Вариант 2

1. Санитарные нормы качества
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как основная составляющая их качества
3. Методы исследования и оценки качества продовольственных товаров
4. Фармакологически активные компоненты пищи

Вариант 3

1. Природные компоненты неблагоприятного действия
2. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения
3. Токсичные тяжелые металлы
4. Инсектициды

Аттестационная контрольная работа № 2 Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

1. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения
2. Методы предупреждения загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками
3. Пестициды, их метаболиты и продукты деградации Методы предупреждения загрязнения сырья пестицидами

4. Заболевания, возникающие вследствие кумуляции в организме человека стронция, молибдена

Вариант 2

1. Нитраты, нитриты, N-нитрозосоединения. Методы предупреждения загрязнения сырья
2. Антибиотики, гормональные препараты, транквилизаторы
3. Методы предупреждения загрязнений сырья веществами, применяемыми в животноводстве
4. Методология оценки безопасности продуктов питания и принципы гигиенического нормирования.

Вариант 3

1. Методы предупреждения загрязнения сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами
2. Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами
3. Предупреждение пищевых инфекций и отравлений
4. Гигиена пищевых продуктов

Аттестационная контрольная работа № 3 Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

1. Предупреждение пищевых интоксикаций
2. Загрязнение сырья и пищевых продуктов радиоактивными веществами
3. Пути радиоактивного загрязнения. Методы предупреждения
4. Фотометрические, хроматографические методы анализа

Вариант 2

1. Загрязнения сырья и пищевых продуктов диоксинами
2. Пути попадания в организм человека, методы предупреждения
3. Роль пищевых добавок при производстве продуктов питания
4. Загрязнение продуктов питания веществами, применяемыми в животноводстве

Вариант 3

1. Пищевые добавки, запрещенные к применению при производстве продуктов питания
2. Детоксикация ксенобиотиков. Метаболизм чужеродных соединений
3. Фальсификация пищевых продуктов. Действие фальсификаторов на организм человека
4. Разновидности и признаки ассортиментной фальсификации

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.

Задания к устному опросу

Устный опрос по теме 1 «Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Безопасность пищи.
2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
3. Нормативно-правовая база регулирования продовольственной безопасности.
4. Экология продуктов питания
5. Федеральные законы в области регулирования безопасности пищи

Устный опрос по теме 2 «Пища как источник токсических и биологически активных веществ»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Аспекты биотрансформации пищи в организме человека
2. Физиологические основы питания
3. Гигиенические основы питания
4. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи

Устный опрос по теме 3 «Классификация опасных природных компонентов пищевых продуктов»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Фармакологически активные компоненты пищи
2. Антиалиментарные вещества
3. Продукты термической обработки пищи
4. Токсические компоненты, образующиеся в результате термической обработки
5. Цианогенные гликозиды, пирролизидиновые алкалоиды

Устный опрос по теме 4 «Опасные контаминанты химического происхождения»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Классификация загрязнителей пищи химического происхождения
2. Токсичные тяжелые металлы
3. Заболевания, возникающие вследствие кумуляции в организме человека стронция, молибдена
4. Инсектициды
5. Диоксины и их влияние на организм человека

Устный опрос по теме 5 «Опасные контаминанты биологического происхождения»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Загрязнители биологического происхождения
2. Бактериальные токсины
3. Микотоксины
4. Токсины морепродуктов

5. Возбудители пищевых инфекций и пищевых отравлений

Устный опрос по теме 6 «Методы определения контаминантов химического, биологического происхождения в пищевых продуктах»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Принципы гигиенического нормирования норм безопасности пищи
2. Технологические способы снижения содержания контаминантов в сырье и пищевых продуктах.
3. Методы контроля содержания опасных контаминантов в сырье и продуктах питания.
4. Экспресс-методы анализа продуктов питания
5. Фотометрические, хроматографические методы анализа

Устный опрос по теме 7 «Методы определения контаминантов химического, биологического происхождения в пищевых продуктах»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Рефрактометрические методы анализа качества и состава пищевых продуктов.
2. Электрохимические методы анализа
3. Кондуктометрический метод анализа. Потенциометрический метод анализа
4. Жидкостная адсорбционная хроматография
5. Люминесцентный и атомно-абсорбционный методы анализа.

Устный опрос по теме 8 «Загрязнение продуктов питания нитратами, нитритами, N-нитрозосоединениями»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Источники загрязнения продуктов питания нитратами
2. Метаболизм соединений в организме человека
3. Канцерогенность нитрозоаминов
4. Пищевые добавки содержащие соединения натрия
5. Технологические способы снижения остаточных количеств нитратов в пище

Устный опрос по теме 9 «Загрязнение продуктов питания веществами, применяемыми в животноводстве»

- Содержит 5 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Стимуляторы роста сельскохозяйственных животных
2. Анаболические и гормональные препараты
3. Антибиотики и их метаболизм в организме человека
4. Мутагенная опасность веществ, применяемых для лечения животных
5. Нормирование допустимых количеств препаратов

Устный опрос по теме 10 «Загрязнение пищевых продуктов пестицидами»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Токсиколого-гигиеническая характеристика и источники пестицидов.

2. Гигиеническое нормирование пестицидов.
3. Заболевания человека, вызываемые накоплением пестицидов
4. Система мониторинга «Пестотест» Роспотребнадзора РФ
5. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

Устный опрос по теме 11 «Радиационная безопасность продуктов питания»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Биологическое воздействие ядерных излучений на живые объекты
2. Качественные и количественные изменения биологических свойств органов тела человека
3. Характеристика радионуклидов Cs137 и Sr90
4. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности
5. Основные принципы радиозащитного питания

Устный опрос по теме 12 «Загрязнение продовольственного сырья ПГУ»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Источники полигалогенированных углеводородов
2. Острое и хроническое воздействие ПГУ на организм человека
3. Загрязнение атмосферы диоксинами мусоросжигающими заводами
4. Миграция ПГУ в пищу из некоторых упаковочных материалов
5. Международная программа мониторинга диоксинов

Устный опрос по теме 13 «Санитарно-пищевой надзор и пищевое законодательство»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Стандартизация пищевых продуктов в РФ
2. Сертификация пищевых продуктов в РФ
3. Федеральный закон «О техническом регулировании...»
4. Стандартизация для систем пищевого машиностроения
5. Ведомственный и санитарный контроль

Устный опрос по теме 14 «Система менеджмента качества пищевых продуктов»

- Содержит 6 вопросов.
- *Форма опроса – фронтальный/индивидуальный*

Задания к устному опросу

1. Санитарно-пищевой надзор и санитарное законодательство РФ
2. СМК сырья и готовой продукции на предприятиях по производству БАН
3. СМК сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству пива и кваса
4. СМК сырья и готовой продукции на предприятиях по производству хлеба, молочных продуктов
5. СМК сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству мясных, рыбных продуктов

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета)

Список вопросов к зачету

1. Качественные показатели пищевого сырья. Их характеристика.

2. Качественные показатели продуктов питания. Причины снижения качественных показателей пищевых продуктов.
3. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения.
4. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения.
5. Методы предупреждения загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками.
6. Загрязнение сырья пестицидами, нитратами, нитритами и нитрозаминами. Методы предупреждения загрязнений сырья.
7. Причины загрязнения сырья веществами, применяемыми в животноводстве (антибиотиками, нитрофуранами, гормональными препаратами, транквилизаторами и др.). Методы предупреждения загрязнений сырья.
8. Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их микотоксинами. Методы предупреждения.
9. Предупреждение пищевых инфекций.
10. Предупреждение пищевых отравлений.
11. Пищевые интоксикации и их предупреждение.
12. Загрязнение сырья и продуктов питания радиоактивными веществами. Методы предупреждения.
13. Опасность продуктов питания зараженных радиоактивными загрязнениями.
14. Характеристика диоксинов.
15. Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания диоксинами.
16. Методы предупреждения загрязнений пищевого сырья и продуктов питания диоксинами.
17. Роль пищевых добавок при производстве продуктов питания.
18. Пищевые добавки, разрешенные и запрещенные к применению при производстве пищевых продуктов.
19. Детоксикация ксенобиотиков.
20. Факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
21. Фальсификация пищевых продуктов.
22. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации пищевых продуктов

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.