

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.01.01 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
---------------------------------------	---	---	-----------------------------

ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных	Знать: основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных Уметь: применять на практике основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность Владеть: навыками применения основ математического анализа, математической статистики, необходимых для решения аналитических и исследовательских задач, технических средств и информационных технологий для обработки данных	устный опрос, тестирование
--	---	--	-----------------------------------

ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач	Знать: современные технические средства и информационные технологии для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач Уметь: анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач Владеть: навыками прогнозирования биологических, физических и химических рисков, влияющих на качество и безопасность пищевых	устный опрос, тестирование
--	---	--	-----------------------------------

ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач	Знать: правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий Уметь: составлять учетно-отчетную документацию при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий Владеть: правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач	устный опрос, тестирование
--	--	---	-----------------------------------

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного	Знать: современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного	устный опрос, тестирование
--	--	--	----------------------------

	происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;	происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;	
--	---	---	--

	основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения Владеть: навыками применения современных методик ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методов самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей	
--	--	--	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной	Знать: правила работы на современном лабораторном оборудовании Уметь: работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и	устный опрос, тестирование
--	---	---	----------------------------

	продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть: навыками контроля режима рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	
--	---	---	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,	Знать: методы составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения Владеть: методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди	устный опрос, тестирование
--	--	--	----------------------------

	токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документального контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и	
--	---	--	--

		выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--	---	--

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных	1. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов 2. Пищевая и биологическая ценность молочных продуктов 3. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов 4. Пищевая и биологическая ценность рыбных продуктов 5. Пищевая и биологическая ценность растительных продуктов 6. Эпидемиологический риск, связанный с опасностью биохимической и микробиологической порчи продукта, передачи человеку возбудителей инфекционных заболеваний птицы, возможности пищевых отравлений 7. Закон «О ветеринарии» 8. Федеральный закон, определяющий общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов 9. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение генномодифицированных организмов. 10. Ассортиментная фальсификация продуктов. 11. Санитарно-гигиенические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности и контактирующим с пищевыми продуктами.

	12. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка улучшителей органолептических свойств продуктов 13. Улучшители органолептических свойств. 14. Консерванты. 15. Ускорители технологических процессов. 16. Как называется концентрация химических, биологических веществ, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее и будущее поколения, не снижающая работоспособности человека +предельно допустимая концентрация летальная концентрация условная концентрация 17. Как называется максимальная доза, ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений предельная суточная доза +допустимая суточная доза не допустимая суточная доза 18. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным ГОСТ ТУ + СанПиН 19. Вещества, применяемые с целью влияния на процессы роста, развития и жизнедеятельности растений, обеспечения урожайности, улучшения качества + Регуляторы роста растений (РРР) витамины биологические активные добавки 20. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке Классификация пищевых продуктов и продовольственного сырья +Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья Модернизация пищевых продуктов и продовольственного сырья
--	---

ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач	21. Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы на пищевые продукты 22. Закон «О защите прав потребителей» 23. Фальсификация пищевой продукции. 24. Маркировка пищевой продукции 25. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой отрасли 26. Идентификация пищевой продукции. 27. Методы санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов 27. Методы санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов 28. Гигиенические основы рационального питания 29. Пищевые отравления и их профилактика 30. Правила отбора проб продукции для проведения исследования 31. Методы исследования продовольственной сельскохозяйственной продукции 32. Санитарно-гигиенические показатели 33. Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов 34. Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов 35. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов 36. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты +растительного происхождения животного происхождения 37. Основным источником загрязнения токсическими элементами (тяжелые металлы) являются +угольная, металлургическая и химическая промышленности фермерские хозяйства аграрная промышленность 38. Что такое «канцерогенное действие» действие на нервную систему действие на печень + способность вызывать образование опухолей 39. Чем загрязняется растительное сырье в сельском хозяйстве +нитратами и пестицидами металлами и пестицидами нитратами и антибиотиками 40. Отравление, вызванное бактериальным разложением рыбы называется пищевым отравлением
---	---

ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач	41. Методы консервирования. 42. Санитарная экспертиза консервов и концентратов 43. Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. 44. Санитарная экспертиза хлеба 45. Санитарно- гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов 46. Гигиеническая оценка пищевых продуктов растительного происхождения 47. Режимы контроля рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья 48. Технохимический контроль консервированных продуктов животного и растительного происхождения 49. Задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов 50. Микробиологический контроль санитарного состояния продуктов 51. Использование пищевых добавок при изготовлении продуктов питания 52. Использование консервантов при изготовлении продуктов питания 53. Какими документами регламентируется качество пищевых продуктов? 54. Кто осуществляет контроль за качеством продуктов в РФ? 55. На какие категории делятся продукты по качеству? 56. Что вызывают нитраты и нитриты в организме человека угнетение центральной нервной системы + кислородное голодание поражение печени и почек 57. Что такое диоксины полициклические ароматические углеводороды +полихлорированные углеводороды перекисные соединения 58. Какое действие оказывают диоксины на организм человека + иммуноподавляющее нейротоксическое канцерогенное 59. Что способствует накоплению нитрозосоединений? +присутствие в продуктах нитратов и нитритов высокая кислотность желудочного сока +копчение продуктов 60. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах? замораживание + копчение варка + подгорание
--	--

**Таблица 2.2 - ПК-4 Способен использовать информационные технологии и
нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и
продуктов животного и растительного происхождения**

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые	1. Основные требования к продуктам питания? 2. Санитарно - гигиеническая оценка продуктов питания складывается из следующих методов оценки? 3. Классификация продуктов по доброкачественности? 4. Что такое доброкачественный продукт? 5. Что такое недоброкачественный продукт? 6. По каким показателям определяется свежесть молока? 7. Какие изменения физико-химических показателей характерны для молока разбавленного водой? 8. Какой продукт называется фальсифицированным? 9. Схема оценки продуктов питания включает: 10. Как называют продукты заменители по органолептическим свойствам и внешнему виду очень схожие с натуральными продуктами, но не содержащие их биологически ценных составных частей? 11. В чем преимущество консервированных продуктов перед свежими? 12. Каковы условия реализации консервов в жестяной упаковке, если они измяты при транспортировке? 13. По каким показателям определяют свежесть молока? 14. Какой продукт оценивается при санитарной экспертизе как условногодный? 15. Разрешается ли употребление в пищу консервов с физическим бомбажем? 16. Соединения, имеющие алиментарное значение: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества относят к + Пищевым продуктам - Химическим товарам - Парфюмерно-косметическим товарам 17. Вещества, специально вносимые в пищевой продукт для достижения определенного технологического эффекта - контаминанты + пищевые добавки - витамины 18. Вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды - пищевые добавки - технологические добавки +контаминанты 19. Антропогенный путь контаминации пищевых продуктов предполагает +заражение химическими соединениями 20. Источником гликогена в организме являются - белки - жиры + углеводы
--	--

животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
--	--

ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и	21. Что при оценке пищевой ценности продуктов учитывают? 22..История развития контроля безопасности питания. 23.Экологические аспекты питания. 24.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. 25.Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. 26.Санитарно-показательные микроорганизмы. 27.Патогенные микроорганизмы в пищевых продуктах. 28.Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. 29. Борьба с заболеваниями, связанными с употреблением пищевых продуктов 30.Пищевые отравления бактериальной природы 31 Пищевые отравления грибковой природы 32. Виды ксенобиотиков. Меры токсичности веществ 33.Источники и пути поступления радионуклидов в организм. 34. Этапы радиационного поражения клетки 35. Группы радиоактивных вещества по характеру распределения в организме. 36. Источниками незаменимых аминокислот в организме являются жиры + белки углеводы 37. Незаменимые аминокислоты поступают в организм с белками ... происхождения + животного растительного оба ответа верны 38. Непосредственным источником энергии в организме являются микроэлементы витамины +жиры 39. К группе балластных компонентов в питании относятся микроэлементы + пищевые волокна витамины 40. Какие вещества специфичным образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов +антиалиментарные вещества минеральные вещества питательные вещества
---	---

растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технoхимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
---	--

ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного	41.Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции. 42.Пестициды: пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов; 43. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов; 44. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения 45. Загрязнение антибиотиками 46. Загрязнение сульфаниламидами 47. Загрязнение гормональными препаратами 48.Классификация пищевых продуктов по качеству. 49.Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов. 50. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам 51. Санитарно-эпидемиологические и санитарно-токсикологические показатели. 52. Кишечные инфекции, их профилактика. 53. Санитарно-эпидемиологические приемы и нормативы безопасности пищевых продуктов. 54. Гигиенические требования к планированию предприятий общественного питания. 55. Принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов при их хранении и методы санитарной экспертизы консервов и концентратов 56. В каких продуктах обнаружено высокое содержание лектинов + фасоли, соевых бобах картофеле моллюсков и ракообразных 57. При резких нарушениях количественного и качественного соотношения макро- и микронутриентов в рационе , пищевые компоненты могут становиться полезными + опасными бесполезными 58. Какую роль играют балластные компоненты в питании человека + на них адсорбируются многие контаминанты, включая канцерогены, что способствует их быстрому выведению способствуют всасыванию питательных веществ в кишечнике человека способствует выработке полезных веществ в кишечнике человека 59. Контаминанты (ксенобиотики) – это вещества, поступающие в человеческий организм с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность питательные энергетические + чужеродные 60. Микотоксины – это чужеродные вещества, которые относят к природе происхождения + биологической химической
---	---

закключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	физической
---	------------

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продemonстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продemonстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продemonстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продemonстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продemonстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продemonстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продemonстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии,

которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;
- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- ☐ логика рассуждений;
- ☐ неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;
- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- ☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

- ☐ самостоятельность,
 - ☐ активность интеллектуальной деятельности,
 - ☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,
 - ☐ умение работать с информацией,
 - ☐ умение работать в команде (в групповых проектах);
- 2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):
- ☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

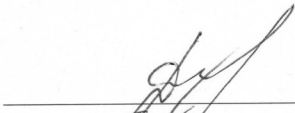
Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

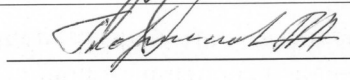
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

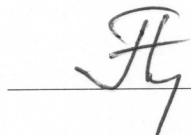
Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Профессор, д.б.н.  Торшков А.А.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 25.01.2020г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 09.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины

