

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биологическая безопасность пищевых систем»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биологическая безопасность пищевых систем» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: транквилизаторы, антиоксиданты в пище животных. Как осуществляют контроль продуктов питания загрязненными транквилизаторами и антиоксидантами. Технологические приемы для снижения загрязнения продуктов питания транквилизаторами и антиоксидантами.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3 по результатам изучения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем»

ПК -3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК 3.1: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
--	--

ФОМ 1

Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: транквилизаторы, антиоксиданты в пище животных. Как осуществляют контроль продуктов питания загрязненными транквилизаторами и антиоксидантами. Технологические приемы для снижения загрязнения продуктов питания транквилизаторами и антиоксидантами.

ФОМ 2

Перечислите и опишите характерные особенности возбудителей вирусного происхождения. Каким образом осуществляют контроль возбудителей вирусного происхождения.

ФОМ 3

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. ПДК на содержание радионуклидов: цезий – 137, стронций-90 в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Каким методом осуществляют контроль возбудителей вирусного происхождения.

ФОМ 4

Перечислите и опишите характерные особенности медленных вирусных инфекций. Каким образом осуществляют контроль медленных вирусных инфекций.

ФОМ 5

Биологическое действие радиации на организм человека. Какие технологические приемы применяются для снижения загрязнения продуктов питания радионуклидами. Каким образом осуществляют контроль радиации.

ФОМ 6

Какие требования предъявляются к тароупаковочным материалам и к полимерным материалам, контактирующим с пищевой продукцией? Какие тароупаковочные материалы наиболее перспективны и почему? Как осуществляют контроль качества тароупаковочных и полимерных материалов?

ФОМ 7

Чем отличается традиционная селекция растений от генной инженерии? Какие используют методы для генетической трансформации растений. Каким образом осуществляют контроль качества трансгенных культур?

ФОМ 8

Обоснуйте необходимость применения в технологии производства продуктов питания пищевых добавок. Как проводится контроль использования пищевых добавок в производстве пищевой продукции?

ФОМ 9

Загрязнения продовольственного сырья и продукции животного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: сульфаниламидами, нитрофураны. Каким образом осуществляют исследования по контролю содержания в пищевой продукции сульфаниламидов, нитрофуранов?

ФОМ 10

Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания диоксинами, диоксиноподобными соединениями и полициклическими ароматическими углеводородами. ПДК на содержание диоксинов, диоксиноподобных соединений и ПАУ в пищевых продуктах в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Как проводится контроль загрязнения сырья и продуктов животного происхождения диоксинами, диоксиноподобными соединениями и ПАУ?

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.