

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.28 Биологическая и экологическая безопасность продукции

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ОПК-1.2 Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации</p>	<p>знает - нормативно-правовую базу в области документооборота на предприятиях</p> <p>умеет -вести поиск и использовать нормативную документацию, особенности правового контроля над документооборотом.</p> <p>владеет навыками -основными законами РФ, регулирующими документооборот</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p>	<p>знает -критерии биологической безопасности сырья и продукции; - требования к качеству продукции животного происхождения; - сведения о разновидностях вредных контаминантов в сырье и продуктов животного происхождения; -принципы оценки биологической и эко-логической безопасности продукции, особенности правового контроля за биологической и экологической безопасностью продукции.</p> <p>умеет -исследовать отрицательное воздействие биологических патогенов любого уровня и происхождения (от прионов до много-клеточных паразитов)</p> <p>владеет навыками -основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения; -методами контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Продовольственная безопасность, сущность, уровни, виды			
1.1.	Биологическая безопасность продукции	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Устный опрос
1.2.	Пищевые продукты как источники заболеваний человека	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Устный опрос
1.3.	Основные питательные вещества и их значение в ВСЭ	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Устный опрос
1.4.	Правовое регулирование продовольственной безопасности.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест
2.	2 раздел. Токсины естественного происхождения			
2.1.	Химические компоненты пищевых продуктов животного и растительного происхождения	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Собеседование
2.2.	Токсины некоторых видов рыб, мяса моллюсков и ракообразных	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
2.3.	Соединения, образующиеся при хранении и переработке сырья животного происхождения.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
2.4.	Опасности пищевых добавок, применяемых в пищевой промышленности.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
3.	3 раздел. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности			
3.1.	Крупные животноводческие комплексы как потенциальные загрязнители окружающей среды.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Устный опрос
3.2.	Гигиена на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Устный опрос
3.3.	Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации, утилизации.	5	ОПК-1.2, УК-1.2	Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			

1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
4	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			

5	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Биологическая и экологическая безопасность продукции"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

*Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)*

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
4. Какие продукты можно считать безопасными?
5. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.
6. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.
7. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?
8. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.
9. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
10. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
11. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.
13. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?
14. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.
15. Что понимают под безопасностью продуктов питания?
16. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?
17. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?
18. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.
19. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
20. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
21. Как классифицируют чужеродные химические вещества?
22. Что такое фальсифицированные продукты питания?
23. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.
24. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
25. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.
26. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
27. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.
28. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?
29. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
30. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.
31. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?
- 32.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)