

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36
Уникальный программный ключ:
528682d784671e566ab07f01e1ba2172f755a12

Приложение 1



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
/ Ларионов С.В./
«26» / августа / 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Болезни животных и ВСЭ
Ведущий преподаватель	Коротова Д.М., доцент
Разработчик: доцент Коротова Д.М.	

(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	4
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,.....	9
3.1. Входной контроль	9
3.2. Тестовые задания	10
3.3. Письменный опрос.....	11
3.4. Лабораторная работа.....	12
3.5. Рубежный контроль	12
3.6. Промежуточная аттестация.....	13
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,.....	15
4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков	16
4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	16
4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации	16
4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий.....	18
4.2.3. Критерии оценки письменного опроса.	19
4.2.4. Критерии оценки выполнения лабораторных работ.	19

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

Дисциплина «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции» (ОПК-3), «готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

«Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знает: показатели качества продукции, документы регламентирующие качество продукции	5	лабораторные занятия	лабораторная работа, тесты, устный и письменный опрос
		умеет: определять качество готовой продукции			
		владеет: навыками организации технологического контроля на производстве			
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	знает: пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пи-	5	лабораторные занятия	лабораторная работа, тесты, устный и письменный опрос

		щевые продукты, методы их выявления и обезвреживания			
		умеет: проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения			
		владеет: основными методами лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения			

Примечание:**

Компетенция ОПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Органическая химия, Общая технология отрасли, Реология, Неорганическая химия, Физическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Технология мяса и мясных продуктов, Технохимический контроль, Ветеринарно-санитарно экспертиза, Биохимия, Химический состав мяса и мясных продуктов, Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, Интенсивные технологии производства деликатесных изделий, Безотходные технологии производства мясных продуктов, Технология производства продуктов специального назначения, Учебная практика по пищевым технологиям, Производственно-технологическая практика, Производственная практика, Преддипломная практика, Подготовка и защита ВКР.

Компетенция ПК-9 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Экология, Общая микробиология и микробиология, Биология, Производственно-технологическая практика, Производственная практика, Преддипломная практика, Подготовка и защита ВКР.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
3.	Письменный опрос	средство контроля знаний посредством письменного ответа на предложенную тему	Перечень тем для опроса.

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Ксенобиотики биологического происхождения.	ОПК-3, ПК-9	собеседование, тесты, письменный опрос
2	Ксенобиотики химического происхождения	ОПК-3, ПК-9	собеседование, тесты, письменный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-3, 3 курс	знает: показатели качества продукции, документы регламентирующие качество продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в показателях качества продукции, документах регламентирующих качество продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только показатели качества продукции, документы регламентирующие качество продукции, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последователь-	обучающийся демонстрирует знание показателей качества продукции, документы регламентирующие качество продукции, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание показателей качества продукции, документы регламентирующие качество продукции, практически применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материа-

			ность в из- ложении программно- го материала		ле, не за- трудняется с ответом при видоизмене- нии заданий
	умеет: опре- делять каче- ство готовой продукции	не умеет ис- пользовать ме- тоды и приемы определения качество гото- вой продукции, допускает су- щественные ошибки, неуве- ренно, с боль- шими затрудне- ниями выполня- ет самостоя- тельную работу, большинство заданий, преду- смотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение опре- делять каче- ство готовой продукции, используя современные методы и по- казатели оценки ста- туса живот- ного.	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, определять качество го- товой про- дукции, ис- пользуя со- временные методы и по- казатели та- кой оценки	сформиро- ванное уме- ние опреде- лять качество готовой про- дукции, ис- пользуя со- временные методы и по- казатели та- кой оценки
	владеет навыками: организации технологиче- ского кон- троля на про- изводстве	обучающийся не владеет навыками орга- низации техно- логического контроля на производстве, допускает су- щественные ошибки, с большими за- труднениями выполняет са- мостоятельную работу, боль- шинство преду- смотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное навыками организации технологиче- ского кон- троля на производ- стве, мето- дами анализа эффективно- сти прово- димых меро- приятий	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровожда- ющееся от- дельными ошибками владение навыками организации технологиче- ского кон- троля на производстве	успешное и системное владение навыками организации технологиче- ского кон- троля на производстве
ПК-9 3 курс	знает: пути проникнове- ния ксено-	обучающийся не знает значи- тельной части	обучающий- ся демон- стрирует	обучающий- ся демон- стрирует	обучающий- ся демон- стрирует

	<p>биотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания</p>	<p>программного материала, плохо ориентируется в способах проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>знания только в способах проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>знание в способах проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, не допускает существенных неточностей</p>	<p>знание в способах проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет: проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения</p>	<p>не умеет использовать методы и приемы отбора проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с боль-</p>	<p>в целом успешное, но не системное проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического</p>	<p>сформированное умение проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения, используя совре-</p>

		шими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	происхождения, используя современные методы и показатели оценки статуса животного.	происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки	менные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: основных методов лабораторных исследований на ксенобиотике биологического и химического происхождения	обучающийся не владеет методами лабораторных исследований на ксенобиотике биологического и химического происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методами лабораторных исследований на ксенобиотике биологического и химического происхождения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами лабораторных исследований на ксенобиотике биологического и химического происхождения	успешное и системное владение методами лабораторных исследований на ксенобиотике биологического и химического происхождения

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

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Белки и их значение в питании.
2. Белковая недостаточность.
3. Потребность и нормирование белков.

4. Жиры и их значение в питании.
5. Потребность и нормирование жиров.
6. Предельные (насыщенные) жирные кислоты. Значение в питании.
7. Непредельные (ненасыщенные) жирные кислоты. Значение в питании.
8. Углеводы и их значение в питании. Классификация.
9. Потребность и нормирование углеводов.
10. Витамины. Витаминная недостаточность.
11. Классификация витаминов. Потребность в витаминах.
12. Что такое «экологически безопасный продукт»? Примеры.

3.2. Тестовые задания

По дисциплине «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» предусмотрено проведение письменного тестирования.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Целью проведения тестирования является определение уровня знаний и навыков, сформированных в процессе изучения разделов дисциплины «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов».

Критерии оценки знаний при проведении тестирования:

В вариант теста входит 8 вопросов. Выставляется оценка по пятибалльной системе: все правильно – 5, 7-6 правильных ответов – 4, 4-5 правильных ответов – оценка 3.

Например:

Вариант №1

1. Пищевое отравление вызывают микроорганизмы

кишечная палочка

энтерококки

сальмонеллы

иерсинии

кlostридии

сарцины

2. Афлотоксин выделяют

Aspergillus flavus

Aspergillus parasiticus

Грибы

Растения

3. Личинки трихинелл находятся

в мышцах
под сарколеммой
в жировых прослойках
под кожей

4. При подозрении на заражение кишечной палочкой проводят посев на среду

Китта-Тароци
Эндо
Бульон Хотингера
Сабуро

5. Для роста плесневых грибов используют среду

Китта-Тароци
Эндо
Бульон Хотингера
Сабуро

6. В мясе могут находиться паразиты

Фасциолы
Трихинеллы
Саркоцисты
Аскариды

7. Антибиотики попадают в мясо при

Лечении животного
Консервировании
Убое животного
Хранении
Продаже

8. Вредными воздействиями ксенобиотиков являются

Тератогенное
Алергенное
Канцерогенное
Гомогенное
Токсическое
Специфическое

3.3. Письменный опрос

Письменный опрос рассматривается как текущий контроль успеваемости и проводится после изучения некоторых тем дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является определение уровня знаний и навыков, сформированных в процессе изучения разделов дисциплины «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов».

критерии оценки

В вариант письменного опроса входит 5 вопросов. Выставляется оценка по пятибальной системе: все правильно – 5, 4 правильных ответа – 4, 3 правильных ответа – оценка 3.

Письменный опрос проводится после изучения тем «Определение патогенных микроорганизмов», «Загрязнение продуктов радионуклидами».

Пример заданий для письменного опроса по теме «Определение патогенных микроорганизмов», всего 11 вариантов:

Вариант 1.

1. Какие группы микроорганизмов определяют в продуктах?
2. В каких документах нормируется содержание микроорганизмов в продуктах.
3. Какие микроорганизмы относятся к патогенным.
4. В каком количестве колбасных изделий могут определяться листерии?
5. Что такое КОЕ.

Пример заданий для письменного опроса по теме «Загрязнение продуктов радионуклидами», всего 10 вариантов:

1. Какие радионуклиды определяют в продуктах?
2. В каких документах нормируется содержание радионуклидов в продуктах.
3. Методы снижения радиоактивности овощей.
4. Профилактика попадания в организм стронция?
5. Что такое БЭР.

3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ соответствует программе изучения дисциплины.

1. Исследование мяса и мясных продуктов.
2. Определение ксенобиотиков химического происхождения в мясе и мясных продуктах.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов».

3.5. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля №1

Вопросы, рассматриваемые на контактных занятиях

1. Проблема безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
2. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
3. Нормативно-законодательная основа безопасности. Федеральный закон.
4. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
5. На каких уровнях осуществляется контроль качества продовольственных товаров?
6. Что подразумевает производственный контроль качества продовольственных товаров?
7. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?
8. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
9. Какую информацию должна включать маркировка потребительской упаковки?
10. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
11. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.
12. Перечислите пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Какие две формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?
14. Какие болезни называют пищевые отравления или пищевой интоксикацией?
15. Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?
16. Что такое микотоксины?
17. Дайте характеристику афлатоксинам как одной из наиболее опасных групп микотоксинов.
18. Инфекционные и инвазионные заболевания, передающиеся через продукты животного происхождения.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Микотоксины
2. ГМО
3. Диоксины

3 6. Промежуточная аттестация

По дисциплине “Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов” предусмотрено соответствии с учебным планом по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения: в качестве выходного контроля - зачет.

Целью проведения промежуточной аттестации по дисциплины «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» является оценка знаний и навыков, приобретенных в процессе изучения модулей дисциплины.

Вопросы, выносимые на зачет, охватывают материал 1 и 2 модулей и формируются на основе вопросов 1 и 2 рубежных контролей. Зачет проводится в форме устного собеседования с определением возбудителей болезней и решением задач.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Проблема безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
2. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
3. Нормативно-законодательная основа безопасности. Федеральный закон.
4. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
5. На каких уровнях осуществляется контроль качества продовольственных товаров?
6. Что подразумевает производственный контроль качества продовольственных товаров?
7. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?
8. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
9. Какую информацию должна включать маркировка потребительской упаковки?
10. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
11. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.
12. Перечислите пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Какие две формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?
14. Какие болезни называют пищевые отравления или пищевой интоксикацией?
15. Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?
16. Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление? Какие пищевые продукты вызывают это отравление?
17. Назовите меры профилактики стафилококкового пищевого отравления.
18. Какие микроорганизмы вызывают пищевые инфекции?
19. Что такое микотоксины?
20. Дайте характеристику афлатоксинам как одной из наиболее опасных групп микотоксинов.
21. Какие заболевания вызывают фузариотоксины?
22. Какие пищевые продукты поражаются патулином?
23. Какие существуют методы определения микотоксинов?

24. Инфекционные и инвазионные заболевания, передающиеся через продукты животного происхождения.
25. Геномодифицированные источники питания.
26. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
27. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
28. Какие токсичные элементы загрязняют пищевые продукты?
29. Назовите механизм токсичного действия ртути.
30. Какие вещества обладают защитным эффектом при воздействии ртути на организм человека?
31. Назовите источники загрязнения атмосферы свинцом.
32. В чем заключается механизм токсичного действия кадмия?
33. В чем заключается токсичное воздействие алюминия на организм человека?
34. Дайте характеристику мышьяку как загрязнителю продуктов питания.
35. Перечислите источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.
36. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения: мясо и мясные продукты.
37. Санитарно-гигиеническое исследование баночных консервов
38. Методы определения токсических элементов в пищевых продуктах: селен, свинец, цинк, железо, медь.
39. Что такое биогенные амины?
40. Какое действие оказывают алкалоиды?
41. Какие вещества относят к пуриновым алкалоидам?
42. Какие вещества относятся к группе стероидных алкалоидов?
43. Какие соединения относят к антивитаминам?
44. По отношению к какому витамину лейцин проявляет антивитаминную активность?
45. Какие соединения проявляют антивитаминную активность по отношению к витамину С?
46. По отношению к какому витамину проявляет антивитаминную активность авидин?
47. Какие факторы снижают усвоение минеральных веществ?
48. Что такое пищевые добавки?
49. Назовите цели введения пищевых добавок.
50. Как классифицируют пищевые добавки?
51. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе
52. Прямые и косвенные пищевые добавки. Красители.
53. Контроль безопасности питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания.

умения: определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.

владение навыками: навыками организации технологического контроля на производстве, основными методами лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.

Критерии оценки**

<p>отлично</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, путей проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методов их выявления и обезвреживания; - умение определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения; - успешное и системное владение навыками организации технологического контроля на производстве, основными методами лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.
<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, путей проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методов их выявления и обезвреживания; практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.
<p>удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения; - в целом успешное, но не системное владение навыками применения методов профилактики заболеваний рыб, методами анализа эффективности проводимых мероприятий, организации технологического контроля на производстве, основными методами лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.

неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в показателях качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, путей проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методов их выявления и обезвреживания;,, практики применения материала; - не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет определять качество готовой продукции, проводить отбор проб продуктов и сырья для лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения; - обучающийся не владеет навыками организации технологического контроля на производстве, основными методами лабораторных исследований на ксенобиотики биологического и химического происхождения.
----------------------------	---

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых обучающийся демонстрирует:

знания: показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание показателей качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, не допускает существенных неточностей;
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допуска-

	ет неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в показателях качества продукции, документов регламентирующие качество продукции, пути проникновения ксенобиотиков в продукты, возбудителей инфекций и инвазий, передающихся человеку через пищевые продукты, методы их выявления и обезвреживания, основные действующие вещества препаратов, применяемых при болезнях рыб, их лекарственные формы и способы применения, практики применения материала.

4.2.3. Критерии оценки письменного опроса.

Письменный опрос проводится после изучения тем «Определение патогенных микроорганизмов», «Загрязнение продуктов радионуклидами».

В вариант письменного опроса входит 5 вопросов. Выставляется оценка по пятибалльной системе: все правильно – 5, 4 правильных ответа – 4, 3 правильных ответа – оценка 3.

4.2.4. Критерии оценки выполнения лабораторных работ.

1. Правильность и самостоятельность определение цели данной работы-1
2. Выполнение работы в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов, измерений-1
3. самостоятельный, рациональный выбор и подготовку необходимого оборудования для выполнения работ обеспечивающих получение наиболее точных результатов-1
4. Грамотность, логичность описания хода практических (лабораторных) работ-1
5. Правильность формулировки выводов-1
6. Точность выполнения всех записей, таблиц, рисунков, чертежей, графиков, вычислений -2
7. Аккуратность выполнения всех записей, таблиц, рисунков, чертежей, графиков, вычислений-1
8. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ-1

Оценивание:

- низкий уровень — менее 40 % (оценка «плохо», отметка «1»)
- пониженный — 40-49 % (оценка «неудовлетворительно», отметка «2»)
- базовый - 50-74 % (оценка «удовлетворительно», отметка «3»)
- повышенный - 75-90 % (оценка «хорошо», отметка «4»)
- высокий уровень - 91-100% (оценка «отлично», отметка «5»)

Разработчик: доцент, Коротова Д.М


(подпись)

