федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО**

**КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА**

по специальности

*32.05.01 – Медико-профилактическое дело*

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности *32.05.01 – Медико-профилактическое дело,* утвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 11 от «\_22\_» \_06\_\_20 18 г.

Оренбург

1. **Паспорт фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине содержит типовые контрольно-оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, в том числе контроля самостоятельной работы обучающихся, а также для контроля сформированных в процессе изучения дисциплины результатов обучения на промежуточной аттестации в форме экзамена.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля успеваемости распределены по темам дисциплины и сопровождаются указанием используемых форм контроля и критериев оценивания. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по дисциплине, определенной в учебной плане ОПОП и направлены на проверку сформированности знаний, умений и навыков по каждой компетенции, установленной в рабочей программе дисциплины.

В результате изучения дисциплины у обучающегося формируются **следующие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компетенции | Индикатор достижения компетенции |
| ПК-2 Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения | Инд. ПК2.3: Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок |
| ПК-9 Способен и готов к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения | Инд.ПК9.3: Оценка фактического питания населения |
| Инд.ПК9.6: Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания |

1. **Оценочные материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.**

**Оценочные материалы в рамках всей дисциплины.**

(приводятся при необходимости)

**Оценочные материалы по каждой теме дисциплины**

**Тема 1 «Контаминация пищевых продуктов металлами и методы определения их в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* практические навыки;
* практические задания;
* нормативные документы.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости:**

**Вопросы для входного контроля**

1. Перечислить пути попадания металлов в пищевые продукты.
2. Перечислить клинические проявления отравления ртутью, свинцом.
3. Перечислить методики определения металлов в пищевых продуктах.

**Вопросы для устного опроса**

1. Источники загрязнения пищевых продуктов металлами.
2. Клинические признаки отравления свинцом, мышьяком, ртутью, кадмием, медью, цинком.
3. Методы определения тяжелых металлов в пищевых продуктах.
4. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих металлы и их соединения в количествах, превышающих МДУ.
5. Профилактика пищевых отравлений металлами.

**Нормативные документы**

* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 26928-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа».
* ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».
* ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди».
* ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца».
* ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия».
* ГОСТ 26934-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка».
* ГОСТ 26935-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова».

***Практические навыки***

Освоение методик определения металлов в продуктах питания.

Разработка рекомендаций по использованию в питании продуктов, содержащих металлы в количествах, превышающих МДУ.

***Практические задания***

Задание№1 «Подготовка проб к минерализации для определения содержания токсичных элементов»

**Тема 2 «Контаминация пищевых продуктов пестицидами и методы определения их в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Классификация пестицидов.
2. Клинически е проявления отравления ХОС.
3. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих МДУ

**Вопросы для устного опроса**

1. Пестициды. Общие сведения. Классификация. Гигиеническая оценка пестицидов.
2. Клинические признаки отравления основными группами пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьорганические соединения).
3. Методы определения пестицидов в пищевых продуктах.
4. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих МДУ.
5. Профилактика пищевых отравлений пестицидами.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* ГН 1.2.3539-18 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)»
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
* ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
* Унифицированная методика определения фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами. Утверждена Минздравом СССР 11 марта 1985 г. N 3222-85.

***Практические навыки***

Освоение методик определения пестицидов в продуктах питания.

Разработка рекомендаций по использованию в питании продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих МДУ.

***Практические задания***

Задание №1 «Унифицированные правила отбора проб сельскохозяйственной продукции, пищевых продуктов и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов».

**Тема 3 «Контаминация пищевых продуктов нитратами и нитритами и методы определения их в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Перечислить пищевые продукты с высоким содержанием нитратов и нитритов.
2. Клинические проявления отравления нитратами.

Пути реализации продуктов с повышенным содержанием нитратов.

**Вопросы для устного опроса**

1. Нитраты и нитриты. Пути попадания их в пищевые продукты.
2. Клинические признаки интоксикации нитратами и нитритами.
3. Методы определения нитратов и нитритов в пищевых продуктах.
4. Профилактика пищевых отравлений нитратами и нитритами.

**Нормативные документы**

* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства» (утв. Госагропромом СССР 19.04.1989, ВПНО «Союзсельхозхимия» 18.04.1989, Минздравом СССР 04.07.1989 N 5048-89).
* ГОСТ 29300-92 «Мясо и мясные продукты. Методы определения нитрата».
* ГОСТ 34162-2017 «Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия».
* ГОСТ Р 52196-2017 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».

ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».

***Практические навыки***

Освоение методик определения нитратов и нитритов в воде и продуктах питания.

Разработка рекомендаций по использованию в питании продуктов, содержащих нитраты и нитриты в количествах, превышающих МДУ.

***Практические задания***

Задание №1 «Отбор и подготовка проб для анализа на содержание нитратов».

**Тема 4 «Окислительная порча жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Классификация жиров.
2. Изменения в жирах в процессе хранения, окисления, перегревания.
3. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.

**Вопросы для устного опроса**

1. Современная классификация жиров. Пищевая и биологическая ценность различных жиров и жировых продуктов.
2. Изменения в жирах в процессе хранения. Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегревании.
3. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров.
4. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.

**Нормативные документы**

* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 52110-2003 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа».
* ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».

***Практические навыки***

Освоение методик определения кислотного числа в жирах.

***Практические задания***

Практическое задание №1 «Отбор проб растительного масла и подготовка к исследованию для определения кислотного числа».

Практическое задание №2 «Измерение кислотного числа светлых и рафинированных масел»

**Тема 5 «Окислительная порча жиров. Методы определения перекисного числа в пищевых жирах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Этапы технологического процесса получения различных видов пищевых жиров.
2. Показатели качества жиров.
3. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.

**Вопросы для устного опроса**

1. Гигиенические требования к технологическому процессу получения различных видов пищевых жиров.
2. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.

**Нормативные документы**

* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 26593-85 «Масла растительные. Метод измерения перекисного числа».
* ГОСТ Р 51487-99 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа».
* ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».

ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

***Практические навыки***

Освоение методики измерения перекисного числа в растительном масле и животных жирах

**Практические задания**

Практическое задание №1 «Измерение перекисного числа в растительном масле и животных жирах».

**Тема 6 «Поваренная соль: польза или вред. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Значение основных электролитов (натрия и хлора) для жизнедеятельности организма человека.
2. Негативное влияние на организм потребления избыточного количества поваренной соли.
3. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах.

**Вопросы для устного опроса**

1. Поваренная соль как источник натрия и хлора в организме. Значение натрия и хлора для жизнедеятельности человека (участие в поддержание водно-электролитного баланса, проведение нервных импульсов, выработке соляной кислоты в желудке, регуляции артериального давления и др.).
2. Использование натрия хлорида в медицине и в качестве пищевой добавки.
3. Вред от избыточного потребления натрия хлорида для здоровья человека.
4. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах.

**Нормативные документы**

* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 3627-81 «Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия».
* ГОСТ 5698-51 «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли».
* ГОСТ 9957-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия».
* ГОСТ 34162-2017 «Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия».
* ГОСТ Р 52196-2017 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».
* ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».
* ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».

ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».

***Практические навыки***

Освоение методик определения поваренной соли в пищевых продуктах.

***Практические задания***

Практическое задание№1 «Определение массовой доли поваренной соли в хлебе и хлебобулочных изделиях»

Практическое задание №2 «Определение хлористого натрия в сырах, брынзе и соленых творожных изделиях методом с азотнокислым серебром»

**Тема 7 «Энергетическая ценность пищи. Методы определения содержания жира в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Основные пищевые вещества – источники энергии в организме человека.
2. Вред от избыточного потребления жиров для здоровья человека.
3. Методы определения содержания жиров в пищевых продуктах.

**Вопросы для устного опроса**

1. Источники энергии, содержащиеся в пищи, их калорические коэффициенты. Рекомендуемое соотношение энергетических носителей пищи - белков, жиров и углеводов в суточном пищевом рационе человека.
2. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простагландинов). Медицинское значение транс-изомеров жирных кислот.
3. Вред от избыточного потребления жиров для здоровья человека. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.
4. Методы определения содержания жиров в пищевых продуктах.

**Нормативные документы**

* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира».
* ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

# *Практические навыки*

Освоение методик определения содержания жира в пищевых продуктах.

# *Практические задания*

Практическое задание №1 «Определение жира в молоке и молочных продуктах кислотным методом».

**«Критерии оценивания, применяемые при текущем контроле успеваемости, в том числе при контроле самостоятельной работы обучающихся».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма контроля**  | **Критерии оценивания** |
| **устный опрос** | Оценкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных вопросов изучаемого материала, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. |
| Оценкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных вопросов изучаемого материла, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе. |
| Оценкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании изучаемого материала, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. |
| Оценкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание изучаемого материла, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа. |

1. **Оценочные материалы промежуточной аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация по дисциплине в форме зачета проводится по зачетным билетам.

**Критерии, применяемые для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации**

*(Расчет дисциплинарного рейтинга осуществляется следующим образом:*

*если форма промежуточной аттестации по дисциплине – зачет: Рд=Рт+Рб+Рз, где*

***Рб -*** *бонусный рейтинг;*

***Рд -*** *дисциплинарные рейтинг;*

***Рз -*** *зачетный рейтинг;*

***Рт -*** *текущий рейтинг;*

***Рэ -*** *экзаменационный рейтинг)*

*Образец**критериев, применяемых для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации для определения зачетного/экзаменационного рейтинга.*

Отлично — выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, последовательно, грамотно и логически стройно ответившему на вопрос, увязывающему теоретические вопросы с практическим их применением. Студент свободно справляется с задачами, практическими вопросами, знает необходимый нормативный материал, владеет навыками решения профилактических вопросов. Умеет пользоваться гигиенической аппаратурой. Тест: количество правильных ответов> 91 %.

Хорошо - выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы, не допускающему при ответе существенных ошибок. Студент умеет применять теоретические знания в практической деятельности, владеет навыками пользования гигиенической аппаратурой. Знает необходимый минимум гигиенических нормативов. Тест: количество правильных ответов 81 -90%.

Удовлетворительно — выставляется студенту, имеющему знания лишь основных разделов предмета, но не усвоившему его деталей. Студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения в последовательности ответа. Испытывает затруднения в выполнении обязательных навыков и приемов в общей гигиене. Слабо знает нормативный материал. Неуверенно выполняет практические работы и решает задачи. Тест: количество правильных ответов 71 -80%.

Неудовлетворительно - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки по основным разделам общей и частной гигиены. Студент не знает названий приборов, применяемых в гигиенической практике, обязательных гигиенических нормативов. Не может выполнить практическую работу, решить задачу, не дает ответы на дополнительные наводящие вопросы. Тест: количество правильных ответов< 70 %.

**Вопросы для проверки теоретических знаний по дисциплине**

1. Источники загрязнения пищевых продуктов металлами.
2. Клинические признаки отравления свинцом, мышьяком, ртутью, кадмием, медью, цинком.
3. Методы определения тяжелых металлов в пищевых продуктах.
4. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих металлы и их соединения в количествах, превышающих МДУ.
5. Профилактика пищевых отравлений металлами.
6. Пестициды. Общие сведения. Классификация. Гигиеническая оценка пестицидов.
7. Клинические признаки отравления основными группами пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьорганические соединения).
8. Методы определения пестицидов в пищевых продуктах.
9. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих МДУ.
10. Профилактика пищевых отравлений пестицидами.
11. Нитраты и нитриты. Пути попадания их в пищевые продукты.
12. Клинические признаки интоксикации нитратами и нитритами.
13. Методы определения нитратов и нитритов в пищевых продуктах.
14. Профилактика пищевых отравлений нитратами и нитритами.
15. Современная классификация жиров. Пищевая и биологическая ценность различных жиров и жировых продуктов.
16. Изменения в жирах в процессе хранения. Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегревании.
17. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров.
18. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.
19. Гигиенические требования к технологическому процессу получения различных видов пищевых жиров.
20. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.
21. Поваренная соль как источник натрия и хлора в организме. Значение натрия и хлора для жизнедеятельности человека (участие в поддержание водно-электролитного баланса, проведение нервных импульсов, выработке соляной кислоты в желудке, регуляции артериального давления и др.).
22. Использование натрия хлорида в медицине и в качестве пищевой добавки.
23. Вред от избыточного потребления натрия хлорида для здоровья человека.
24. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах.
25. Источники энергии, содержащиеся в пищи, их калорические коэффициенты. Рекомендуемое соотношение энергетических носителей пищи - белков, жиров и углеводов в суточном пищевом рационе человека.
26. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простагландинов). Медицинское значение транс-изомеров жирных кислот.
27. Вред от избыточного потребления жиров для здоровья человека. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.
28. Методы определения содержания жиров в пищевых продуктах.

**Образец зачетного билета**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

 МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

кафедра гигиены детей и подростков с гигиеной питания и труда

направление подготовки (специальность) 31.02.01 – Медико-профилактическое дело

дисциплина «Актуальные проблемы питания современного человека»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №\_\_\_**

1. Источники загрязнения пищевых продуктов металлами.
2. Методы определения содержания жиров в пищевых продуктах.

Зав. кафедрой гигиены детей и

подростков с гигиеной питания

и труда, д.м.н., профессор Сетко А.Г.

Декан медико-профилактического факультета,

д.б.н., доцент Михайлова Е.А.

 «22» апреля 2019г.

**Перечень дидактических материалов для обучающихся на промежуточной аттестации.**

**Перечень оборудования, используемого для проведения промежуточной аттестации.**

Калькулятор

**4. Методические рекомендации по применению балльно-рейтинговой системы.**

В рамках реализации балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с положением «О балльно-рейтинговой системе оценивания учебных достижений обучающихся» определены следующие правила формирования

* текущего фактического рейтинга обучающегося;
* бонусного фактического рейтинга обучающегося.

**4.1. Правила формирования текущего фактического рейтинга обучающегося**

Текущий фактический рейтинг по дисциплине (модулю) (максимально \_\_5\_\_\_баллов) складывается из суммы баллов с выставлением среднего балла, набранных в результате:

- текущего контроля успеваемости обучающихся на каждом практическом занятии по дисциплине;

- рубежного контроля успеваемости обучающихся по каждому модулю дисциплины (при наличии);

- самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся.

По каждому практическому занятию обучающийся получает до \_\_5\_\_\_ баллов включительно. Количество баллов складывается из \_входного контроля и устного опроса с выставлением среднего балла.

По окончании каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль (при наличии) в форме \_тестирования\_ и определяется количество баллов рубежного контроля максимально \_5\_ баллов.

За выполнение каждого задания по самостоятельной (внеаудиторной) работе обучающийся получает количество баллов в соответствии с критериями оценивания, указанными в ФОС.

Текущий фактический рейтинг получается суммированием баллов по каждому из вышеперечисленных направлений путем пересчета среднего балла.

Текущий стандартизированный рейтинг (РТС) выражается в баллах по шкале от 0 до 70 и вычисляется по формуле 1:

РТС = (Ртф \* 70) / макс (Ртф)

где, РТС — текущий стандартизированный рейтинг; Ртф — текущий фактический рейтинг; макс (Ртф) — максимальное значение текущего фактического рейтинга диапазона, установленного кафедрой по дисциплине (модулю).

**4.2. Правила формирования бонусного фактического рейтинга обучающегося**

Бонусный фактический рейтинг по дисциплине (максимально \_5\_баллов) складывается из суммы баллов, набранных в результате участия обучающихся в следующих видах деятельности (см. таблица 2):

**Таблица 2**

 **Виды деятельности, по результатам которых определяется бонусный фактический рейтинг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид деятельности** | **Вид контроля** | **Баллы** |
| Подготовка обзора по заданной тематике, поиск научных публикаций и электронных источников информации | Оценка обзора, отчета | От 1 до 5 |
| Проведение научно-исследовательской работы | Оценка отчета | От 1 до 5  |
| Выступление на заседаниях кружка СНО | Оценка куратора кружка | От 1 до 5 |
| Участие в создании наглядных учебных пособий | Оценка пособий | От 1 до 5 |
| Составление проблемно-ситуационных задач | Оценка пакета задач | От 1 до 5 |
| Создание презентаций | Оценка презентации | От 1 до 5 |
| Создание учебных кинофильмов | Оценка фильма | От 1 до 5  |
| Участие в конференциях разного уровня | Оценка отчета | От 1 до 5  |

**4.3. Правила формирования экзаменационного рейтинга**

Экзаменационный рейтинг обучающегося формируется при проведении промежуточной аттестации и выражается в баллах по шкале от 0 до 30. Промежуточная аттестация по дисциплине считается успешно пройденной обучающимся при условии получения им экзаменационного/зачетного рейтинга не менее 15 баллов и текущего стандартизированного рейтинга не менее 35 баллов. В случае получения обучающимся экзаменационного рейтинга менее 15 баллов или текущего стандартизированного рейтинга менее 35 баллов результаты промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) признаются неудовлетворительными, дисциплина считается не освоенной и у обучающегося образуется академическая задолженность. Дисциплинарный рейтинг обучающегося в этом случае не рассчитывается, в ведомость по результатам экзамена выставляется «неудовлетворительно» (таблица 3).

**Таблица 3**

**Экзаменационный рейтинг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка за экзамен** | **Результаты**  **текущего стандартизированного рейтинга** |
| 30 |  «Отлично» | 70 |
| 29 | «Отлично» | 69 |
| 28 | «Отлично» | 67-68 |
| 27 | «Отлично» | 65-66 |
| 26 | «Отлично» | 63-64 |
| 25 | «Отлично» | 61-62 |
| 24 | «Хорошо» | 61 и выше |
| 23 | «Хорошо» | 59-60 |
| 22 | «Хорошо» | 56-57 |
| 21 | «Хорошо» | 54-55 |
| 20 | «Хорошо» | 50-53 |
| 19 | «Удовлетворительно» | 50 и выше |
| 18 | «Удовлетворительно» | 46-49 |
| 17 | «Удовлетворительно» | 42-45 |
| 16 | «Удовлетворительно» | 38-41 |
| 15 | «Удовлетворительно» | 35-37 |
| 14 и менее | «Неудовлетворительно» | 34 и менее |

При успешном прохождении обучающимся промежуточной аттестации по дисциплине осуществляется перевод полученного дисциплинарного рейтинга в пятибалльную систему в соответствии с таблицей 4.

**Таблица 4**

**Правила перевода дисциплинарного рейтинга по дисциплине в пятибалльную систему.**

|  |  |
| --- | --- |
| **дисциплинарный рейтинг по БРС** | **оценка по дисциплине (модулю)** |
| экзамен, дифференцированный зачет | зачет |
| 86 — 105 баллов | 5 (отлично) | зачтено |
| 70 — 85 баллов | 4 (хорошо) | зачтено |
| 50—69 баллов | З (удовлетворительно) | зачтено |
| 49 и менее баллов | 2 (неудовлетворительно) | не зачтено |

При повторном прохождении обучающимся промежуточной аттестации по дисциплине осуществляется перевод полученного дисциплинарного рейтинга в пятибалльную систему в соответствии с таблицей 5.

**Таблица 5**

Таблица перевода зачетного/экзаменационного рейтинга дисциплинарный рейтинг при повторной промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рэ/з | Рд | Оценка | Рэ/з | Рд | Оценка | Рэ/з | Рд | Оценка |
| 15 | 50 | удовлетворительно | 20 | 70 | хорошо | 25 | 86 | отлично |
| 16 | 54 | удовлетворительно | 21 | 74 | хорошо | 26 | 89 | отлично |
| 17 | 59 | удовлетворительно | 22 | 78 | хорошо | 27 | 92 | отлично |
| 18 | 64 | удовлетворительно | 23 | 82 | хорошо | 28 | 95 | отлично |
| 19 | 69 | удовлетворительно | 24 | 85 | хорошо | 29 | 98 | отлично |