

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

«__» _____ 20__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплина Основы эпидемиологии в индустрии питания
направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнология
форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 2/1 24.09.2024

1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации очная форма обучения: зачет – 1 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации:

очная форма обучения: экзамен – устный опрос, электронное тестирование.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	Устный опрос, электронное тестирование
2	Практические работы
3	Лабораторные работы

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины/модуля		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Факторы эпидемического процесса. Механизм развития эпидемиологического процесса.	ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу №1	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.2	Отчёт по практической работе №1,2,3	
			ПКС-2.2	Отчет по лабораторной работе №1,2	
2	2	Возбудители кишечных инфекций.	ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу №2	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.2	Отчёт по практической работе 4-14	
			ПКС-2.2	Отчет по лабораторной работе №3,4,5	
3	3	Эпидемическое исследование пищевых воздействий.	ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу №3	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.2	Отчёт по практической работе №15-23	
			ПКС-2.2	Отчет по лабораторной работе №7,8,9,10	
4	Зачет		ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющий оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1. Факторы эпидемического процесса. Механизм развития эпидемиологического процесса. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2. Возбудители кишечных инфекций. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3. Эпидемическое исследование пищевых воздействий. (Приложение 3);
-

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине «Основы эпидемиологии в индустрии питания» – 28 шт., размещены в Приложении 4.

Приложение 1

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №1
по теме 1 Факторы эпидемического процесса. Механизм развития
эпидемиологического процесса.

1. Цели и задачи эпидемиологии питания. Принцип сбалансированного питания.
2. Зависимость между питанием и возникновением неинфекционных заболеваний (злокачественных новообразований, сердечно-сосудистых болезней, сахарного диабета и др.).
3. Нутриенты. Целесообразность применения.
4. Микронутриенты. Достоинства и недостатки.
5. Корреляция между наличием и концентрацией нутриентов в пищевых продуктах и развитием болезней.

Критерии оценки

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 2

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса № 2
по теме 2 Возбудители кишечных инфекций.

1. Инфекция и инфекционный процесс.
2. Факторы агрессии и защиты инфекционных агентов. Классификация. Общие закономерности.
3. Восприимчивость к инфекционным агентам. Неспецифические факторы защиты.
4. Патогенные и условно-патогенные стафилококки. Характеристика возбудителей. Характеристика заболевания.
5. Возбудители туберкулеза. Характеристика возбудителей. Характеристика заболевания.
6. Особо опасные инфекции. Возбудители сибирской язвы, туляремии и бруцеллеза. Характеристика возбудителей. Характеристика заболевания.
7. Патогенные грибы. Характеристика возбудителей. Характеристика заболевания.
8. Патогенные простейшие. Характеристика возбудителей. Характеристика заболевания.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №3
по теме 3 Эпидемиологическое исследование пищевых воздействий.

1. Диетическое питание. Роль диет в предупреждении и лечении данных болезней.
2. Диета как фактор ингибирования, или способствования развитию заболевания на поздних стадиях.
3. Эпидемиологический процесс. Механизмы. Механизмы защиты человека от инфекции.
4. Правовое и техническое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Бактериологический метод исследования.
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Принципы и методы постановки биопробы.
7. Методы исследования, применяемые в эпидемиологии питания. Экологические исследования.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Перечень вопросов к экзамену
по дисциплине «Основы эпидемиологии в индустрии питания»**

1. Цели и задачи эпидемиологии питания. Принцип сбалансированного питания.
2. Зависимость между питанием и возникновением неинфекционных заболеваний (злокачественных новообразований, сердечно-сосудистых болезней, сахарного диабета и др.).
3. Диетическое питание. Роль диет в предупреждении и лечении данных болезней. Диета как фактор ингибирования, или способствования развитию заболевания на поздних стадиях.
4. Нутриенты. Целесообразность применения.
5. Микронутриенты. Достоинства и недостатки. Корреляция между наличием и концентрацией нутриентов в пищевых продуктах и развитием болезней.
6. Генетически модифицированные продукты (ГМО). Влияние на здоровье человека.
7. Глобальный анализ структуры питания и состава рационов с ГМО для детей: отдалённые последствия для здоровья.
8. Методы исследования, применяемые в эпидемиологии питания. Экологические исследования. Достоинства и недостатки. Роль экологических исследований в эпидемиологии питания.
9. Группы особого воздействия. Результаты, базирующиеся на изучении групп особого воздействия. Исследование мигрантов.
10. Исследования по типу случай-контроль и когортные исследования. Достоинства и недостатки. Перспективы.
11. Контролируемые испытания. Рандомизированные исследования пищевых факторов. Сильные и слабые стороны данных исследований.
12. Общие методы оценки питания: информация о потреблении продуктов питания, биохимические измерения крови и других тканей тела и измерение размеров тела, или его состава.
13. Методы, базирующиеся на анализе потребления пищевых продуктов. Краткосрочная ретроспективная оценка и пищевые дневники. Преимущества и недостатки.
14. Опросники потребления частоты продуктов питания. Преимущества и недостатки. Достоверность методов оценки диеты.
15. Биохимические показатели питания. Объекты изучения. Ограничения биохимических индикаторов. Антропометрия и анализ состава тела.
16. Методологические вопросы эпидемиологии питания. Вариабельность в потреблении продуктов питания у различных людей. Влияние общего потребления энергии.
17. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе «быстрого» обслуживания.
18. Санитарно-показательное значение бактерий группы кишечной палочки (БГКП).
19. Зависимость степени обсемененности микробами продукта от степени загрязнения почвы. Оценка чистоты почвы по микробиологическим показателям.
20. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания. Показатели, нормативы санитарного состояния оборудования, спецодежды, рук персонала.
21. Понятие о патогенности и вирулентности микробов. Эндо и экзотоксины микробов.

22. Общая характеристика пищевых заболеваний. Пищевые инфекции и отравления. Схема классификации.
23. Интоксикации бактериальной природы. Ботулизм. Свойства возбудителя и его токсина, профилактические мероприятия.
24. Стафилококковая интоксикация. Характеристика возбудителя и его токсина. Продукты - причина отравления, профилактические мероприятия.
25. Интоксикации грибной природы. Микотоксикозы. Профилактические мероприятия.
26. Кишечные инфекции. Свойства возбудителей, пути заражения. Профилактические мероприятия.
27. Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.
28. Правовое и техническое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Критерии оценки:

- 91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;
- 76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;
- 61-75- балл выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;
- 0-60-балл выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата