

КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. АЛЬ-ФАРАБИ

Факультет географии и природопользования

Кафедра ЮНЕСКО по устойчивому развитию

ПРОГРАММА

Итогового экзамена по дисциплине

ЕВРР 3302 - «Экология и безопасность жизнедеятельности человека»

по образовательной программе **6В05202 – «Экология»**

3 курс, очное обучение

Алматы, 2022

Программа итогового экзамена по дисциплине ЕВРР 3302 - «Экология и безопасность жизнедеятельности человека» составлена и.о. доцентом кафедры «ЮНЕСКО по устойчивому развитию» Павленко В.В. на основании учебного плана по образовательной программе 6В05202 – «Экология»

Рассмотрена и рекомендована на заседании кафедры Юнеско по устойчивому развитию

от «___» _____ 2022 г., протокол № _____

Зав. кафедрой _____ Базарбаева Т.А.

ПРАВИЛА И ОПИСАНИЕ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА
по дисциплине ЕВРР 3302 - «Экология и безопасность жизнедеятельности
человека»

1. Правила проведения итогового экзамена будет размещена в системе, в которой будет организован письменный экзамен по дисциплине: ЕВРР 3302 - «Экология и безопасность жизнедеятельности человека», в УМКД, во вкладке «Программа итогового экзамена по дисциплине»;

2. После загрузки Правил в систему, в чате мессенджера, сообщается студентам, в какой именно системе они могут ознакомиться с «Правилами проведения итогового экзамена»;

3. Каждый студент в чате обязательно должен подтвердить, что он ознакомился с графиком, правилами, с требованиями инструкции по прокторингу;

4. В запланированный по расписанию день студентам напоминает об экзамене.

Форма экзамена – письменный

Для кого рекомендуется: студенты 3курса, бакалавриат, специальности 6В05202 – «Экология»

График проведения экзамена: по расписанию, смотреть расписание

Проводится в платформе: Система СДО Oquylyq

Формат экзамена - онлайн.

Условие экзамена: студент должен подготовиться **за 30 минут до начала** в соответствии с требованиями инструкции по прокторингу.

Технология прокторинга (*англ. «procting» - контролировать ход экзамена*). Прокторы, как и на обычном экзамене в аудитории, контролируют, чтобы экзаменуемые проходили испытания честно: выполняли задания самостоятельно и не пользовались дополнительными материалами. Следить за онлайн-экзаменом в реальном времени по вебкамере может как специалист (очный прокторинг), так и программа, контролирующая рабочий стол испытуемого, количество лиц в кадре, посторонние звуки или голоса и даже движения взгляда (киберпрокторинг). Часто используется вид смешанного прокторинга: видеозапись экзамена с замечаниями программы дополнительно просматривает человек и решает, действительно ли нарушения имели место.

Политика оценивания: система проверяет автоматически по ключам правильных ответов

Время на выставление баллов - до 48 часов.

В Системе СДО Oquylyq - баллы переносятся преподавателем в экзаменационную ведомость.

Примечание: результаты могут быть пересмотрены по результатам прокторинга. Если студент нарушал правила прохождения тестирования, его результат будет аннулирован.

Введение

Цель курса является обучить основным принципам обеспечения экологической безопасности продуктов питания. Излагаются параметры, влияющие на степень опасности продуктов питания и применять материал для организации и обеспечения их безопасности; теоретические и эмпирические основы безопасности жизнедеятельности человека решении проблемных ситуаций при потреблении продуктов питания.

В процессе изучения курса студент научатся анализировать и обосновывать оптимальные параметры организации выбора безопасных продуктов питания; рассчитывать эффективность применения конкретных методов обеспечения безопасности продуктов питания.

Темы для итогового контроля

1. Экологические аспекты питания, безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.
2. Эмиссия вредных веществ в продовольственное сырье и продукты питания.
3. Контаминанты-загрязнители антропогенного происхождения.
4. Антиалиментарные факторы питания.
5. Показатели и ингредиенты, определяющие качество продовольственного сырья и пищевой продукции.
6. Белки, жиры, углеводы.
7. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции.
8. Пищевые добавки и их классификация
9. Технологические добавки и их классификация.
10. Генетически модифицированные продукты.
11. Консерванты.
12. Современные проблемы в экологии питания
13. Требования к санитарному состоянию сырья и пищевых производств.
14. Проблема обеспечения безопасности пищи.
15. Современные проблемы в экологии питания.

Литературы для подготовки к экзамену

1. Безопасность жизнедеятельности, Осетров Г.В., 2011
2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. /М.: Мастерство: Высшая школа (2010)

Критерии оценки

Оценки	Критерии
«Отлично»	1. Даны правильные и полные ответы на все теоретические вопросы; Материал изложен грамотно с соблюдением логической последовательности; 2. Продемонстрированы творческие способности.
«Хорошо»	1. Даны правильные, но неполные ответы на все теоретические вопросы, допущены несущественные погрешности или неточности; 2. Материал изложен грамотно с соблюдением логической последовательности.
«Удовлетворительно»	1. Ответы на теоретические вопросы в принципе правильные, но неполные, допущены неточности в формулировках и логические погрешности; 2. Материал изложен грамотно, однако нарушена логическая последовательность; 3. Даны неполные ответы на наводящие вопросы.
«Неудовлетворительно»	1. Ответы на теоретические вопросы содержат грубые ошибки; 2. В изложении ответа допущены грамматические, терминологические ошибки, нарушена логическая последовательность; 3. Не даны ответы на наводящие вопросы.