ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиология молочных и мясных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Микробиология молочных и мясных продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиология молочных и мясных продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	*Отлично*
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	*Хорошо*
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки,	25-49	*Удовлетворительно*

демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Факторы, влияющие на развитие микрофлоры. Меры, направленные на снижение мик-робной обсемененности молока	ПК-1
2	Микробиологические процессы при выработке и созревании твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Закваски для сыров этой группы.	ПК-1, ПК-5
3	Факторы, обусловливающие аромат масла. Пороки масла, вызываемые микроорганизмами, и меры их предупреждения.	ПК-1, ПК-5
4	Из каких этапов состоит микробиологическое исследование мяса? Как выполняют бактериоскопическое исследование мяса и с какой целью? Как определяют количество микроорганизмов в мясе и на его поверхности?	ПК-1, ПК-5
5	Что такое «бактерицидная фаза», и какова ее продолжительность в мясе? Почему фарш хранят непродолжительное время? Каков его срок хранения?	ПК-1, ПК-5
6	Состав полезной микрофлоры рассолов и соленых мясопродуктов и ее роль. Ка-ким санитарным требованиям должны отвечать рассолы?	ПК-5

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.