ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая и пищевая микробиология»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Общая и пищевая микробиология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая и пищевая микробиология» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с	<25	*Неудовлетворительно*

индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Задания для оценивания способности применения методов микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.1 Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

Применяя знания методов микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации необходимо ответить на следующие вопросы:

3 семестр

1. Назовите основные правила работы с микроскопом. Перечислите методы микроскопии, используемые при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-8.1)

2. Назовите основные методы стерилизации питательных сред. Как проверяют питательные среды на стерильность? (ПК-8.1)

3. В чем состоят особенности приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.1)

4. Назовите правила работы с бактериологической петлей. Как осуществляют отбор клеток микроорганизмов? В чем особенности приготовления препаратов живых клеток микроорганизмов. (ПК-8.1)

5. Дайте сравнительную характеристику микроскопических грибов различных классов. Назовите правила отбора и микроскопии препаратов мицелиальных грибов при анализе качества продуктов питания из растительного сырья (ПК-8.1)

6. Расскажите методику окраски бактерий по методу Грама, на чем она основана? В каких случаях при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции используют данный метод? (ПК-8.1)

7. Опишите технику посева и пересева микроорганизмов на питательные среды в чашки Петри и пробирки. Приведите примеры различных техник посева при микробиологическом анализе качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. (ПК-8.1)

4 семестр

1. Назовите особенности строения дрожжей. Охарактеризуйте дрожжи, используемые в хлебопечении и в бродильных производствах. По каким показателям судят о физиологическом состоянии дрожжей в данных пищевых производствах? (ПК-8.1)

2. Ферменты микробной клетки, их свойства, классификация. Приведите примеры определения ферментативной активности микроорганизмов, с какой целью её определяют? (ПК-8.1)

3. Спиртовое брожение, его химизм и возбудители. Какие основные показатели качества продуктов определяют при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.1)

4. Приведите примеры выявления запасных веществ при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.1)

5. Назовите основные методы определения количества клеток микроорганизмов. В чем особенности прямого подсчета клеток микроорганизмов в камере Горяева при микробиологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками (ПК-8.1)

6. Опишите влияние физических факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Каков механизм воздействия УФ-облучения на микроорганизмы. Приведите примеры режимов дезинфекции воздуха в микробиологических лабораториях с помощью УФ-облучения. (ПК-8.1)

7. Опишите основные методы микробиологического контроля качества производственных дрожжей. (ПК-8.1)

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