

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств»

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	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

1. Задания для оценки 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:

1. Какие методы микробиологического исследования воздуха Вам известны? В чем сущность седиментационного метода Коха, его достоинства и недостатки? Как рассчитывается содержание микроорганизмов в 1 м³ воздуха при использовании седиментационного метода? (ПК-8.1)

2. Какие основные принципы положены в основу санитарно-микробиологических исследований объектов окружающей среды? Охарактеризуйте микрофлору воды. Какие микробиологические показатели, и какими методами определяются в питьевой воде для оценки ее санитарного состояния? (ПК-8.1)

3. Каким требованиям должна соответствовать по микробиологическим показателям вода, используемая на предприятиях пищевой промышленности? Какова периодичность контроля воды на пищевых предприятиях? (ПК-8.1)

4. С какой целью в пищевых продуктах определяют БГКП? В чем состоит особенность определение кишечной палочки методом бродильных проб. Опишите способ определения БГКП методом мембранных фильтров. Какой экспресс-метод определения БГКП вы знаете? (ПК-8.1)

5. В чем сущность чашечных методов определения микроорганизмов в пищевых продуктах? Какие микробиологические показатели определяются чашечными методами? (ПК-8.1)

6. На какой питательной среде делают посеы для выявления общей обсеменённости микроорганизмами воды. В каких разведениях высевают на питательную среду воду для выявления общей обсеменённости. (ПК-8.1)

7. В чем сущность методов, основанных на накоплении микроорганизмов с последующей идентификацией? Какие микробиологические показатели определяются этими методами? (ПК-8.1)

8. Какими методами определяются КМАФАнМ и наличие БГКП в пищевых продуктах? (ПК-8.1)

9. Какие микроорганизмы называют санитарно-показательными и какие требования предъявляются к ним? Перечислите основные санитарно-показательные микроорганизмы. Приведите примеры методов их определения в сырье, полуфабрикатах, готовой продукции в соответствии со стандартными методиками и требованиями нормативно-технической документации (ПК-8.1)

10. Назовите основные методы определения микроорганизмов в пищевых продуктах в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.1)

2.Задания для оценки способности анализировать качество продуктов питания из

растительного сырья с использованием нормативных документов, определяющих требования к качеству данных продуктов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Используя знания нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Перечислите группы микробиологических критериев безопасности пищевых продуктов. Какие микробиологические показатели относятся к группе показателей санитарного состояния пищевых продуктов? (ПК-8.5)

2. Что такое общая бактериальная обсемененность (КМАФАнМ)? С какой целью определяется этот показатель? В каких продуктах КМАФАнМ не определяется? (ПК-8.5)

3. Зачем в пищевых продуктах определяют содержание грибов и дрожжей? Во всех ли пищевых продуктах эти показатели нормируются? (ПК-8.5)

4. Какая главная задача микробиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности? Кем и на основании каких документов проводится микробиологическое исследование пищевых продуктов? (ПК-8.5)

5. Какие показатели характеризуют микробиологическую стабильность продукта? В каких продуктах нормируются эти показатели. Приведите примеры селективных питательных сред для определения данной группы микроорганизмов. (ПК-8.5)

6. По каким микробиологическим показателям проводят контроль качества хлебопекарного производства. Назовите нормативы санитарно-микробиологических показателей. (ПК-8.5)

7. Каковы основные источники инфицирования в пивоварении? Какие микробиологические показатели качества определяются в готовом пиве? (ПК-8.5)

8. Дайте определение условно-патогенным микроорганизмам. Каковы основные свойства условно-патогенных микроорганизмов? С какой целью и в каких продуктах они определяются? Назовите и охарактеризуйте условно-патогенные микроорганизмы, которые являются возбудителями токсикоинфекций. (ПК-8.5)

9. Назовите допустимый уровень КМАФАнМ (КОЕ/см³) в пастеризованном пиве согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»? (ПК-8.5)

10. Назовите допустимый уровень содержания суммы дрожжей и плесеней для пастеризованного пива согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»? (ПК-8.5)

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