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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Экзамен	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 микробиология и общая санитарная микробиология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая микробиология и общая санитарная 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 индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

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

1.ФОМ_ Общая микробиология и общая санитарная микробиология

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.2	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

Билет № 1
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лактобациллы первой группы участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом бактерии групп кишечных палочек вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 2
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лактобациллы второй группы участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом бактерии рода Proteus вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лактококки участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом энтерококки вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лейконостоки участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом дрожжи и плесени вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом бифидобактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом бактериофаг вызывает снижение активности заквасок, используемых при производстве продуктов животного происхождения. Расскажите о строении вирусов.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом термофильный стрептококк участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите о его основных свойствах.
2. Каким образом температура и активная кислотность влияет на рост и размножение микроорганизмов?

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом пропионовокислые бактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом Молочнокислое брожение (гомоферментативное и гетероферментативное) влияет на качество продукции животного происхождения?

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лактобациллы третьей группы участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом технически-вредные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения?

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 9

для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом лактобациллы первой группы участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом санитарно-показательные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения?

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

1. Каким образом бифидобактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах.
2. Каким образом бактериофаг вызывает снижение активности заквасок, используемых при производстве продуктов животного происхождения. Расскажите о строении вирусов.

Разработала доцент каф. ТПП Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП М.П. Щетинин

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