

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиология»**

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

| <b>Код контролируемой компетенции</b>  | <b>Способ оценивания</b> | <b>Оценочное средство</b>                       |
|--|--------------------------|---|
| ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | Экзамен                  | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания   | 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 «Микробиология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиология» используется 100-балльная шкала.

| <b>Критерий</b>   | <b>Оценка по 100-балльной шкале</b> | <b>Оценка по традиционной шкале</b> |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 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                              | <i>Отлично</i>                      |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с незначительными ошибками.   | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |
| Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать                                      | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |

|  |     |                            |
|--|-----|----------------------------|
| Выводы.  |     |                            |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

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

1.ПК-1 □ *Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания*

ПК-3 □ *Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания*

| <b>Компетенция</b>  | <b>Индикатор достижения компетенции</b>   |
|---|---|
| ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания   | ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания   |

### Компетенции и индикаторы их достижения

| Компетенция | Содержимое компетенции   | Индикатор | Содержимое индикатора  |
|-------------|--|-----------|--|
| ПК-1        | Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | ПК-1.2    | Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| ПК-3        | Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания   | ПК-3.1    | Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания   |

#### ПК-1 (ПК 1.2)

ФОМ 1: Опишите технику окрашивания микропрепаратов по Грамму.

ФОМ 2: Чем отличается микрокартина в препаратах-отпечатках от крупных сыров от микрокартины, полученной в препаратах-отпечатках из мелких сыров?

ФОМ 3: Опишите технику бактериологического исследования сыра.

ФОМ 4: Как проводят отбор проб масла и подготавливают его для микроскопического и бактериологического исследования?

ФОМ 5: Чем характеризуется резервуарный и термостатный метод приготовления кисломолочных продуктов?

ФОМ 6: Какие исследования проводят при определении коли-титра молока?

ФОМ 7: Опишите в чем состоит необходимость санитарно-микробиологического исследования содержимого яиц и индикации кишечной палочки и сальмонеллы?

### ПК-3 (ПК 1.3)

ФОМ 1: Какие требования по микробиологическим показателям предъявляются к охлажденному мясу?

ФОМ 2: Причины возникновения микробиологической порчи рыбы и нерыбных продуктов моря в процессе хранения?

ФОМ 3: Какие ферментативные свойства бактерий Вам известны? С какой целью их необходимо изучать и контролировать процесс ферментации?

ФОМ 4: На чем основана методика индикации БГКП и сальмонелл в мясе кур? Какие технологические приемы и режимы приготовления блюд исключают возможность ее попадания в готовые блюда?

ФОМ 5: Требования, предъявляемые к промышленной стерилизации.

ФОМ 6: Какие микроорганизмы вызывают болезни хлеба?

ФОМ 7: Источники обсеменения зерна и муки микроорганизмами.

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