ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	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 «Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и 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	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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

1.Примеры ФОМ для оценивания способности применять стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

технологического процесса	

ФОМ 1
Дифференциально – диагностические среды для микробиологического контроля

ФОМ 2
Метод мембранных фильтров для проведения микробиологических исследований

ФОМ 3
Применение метода бродильных проб для проведения микробиологических исследований

ФОМ 4
Санитарно – гигиенический контроль пивоваренного производства

ФОМ 5
Санитарно – гигиенический контроль хлебопекарного производства

ФОМ 6
Применение элективных питательных сред для санитарно – гигиенического контроля на пищевом предприятии

2.Примеры ФОМ для оценивания знания требований к организации пищевых и перерабатывающих производств в области санитарии и пищевой безопасности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.3 Описывает требования к организации пищевых и перерабатывающих производств в области санитарии и пищевой безопасности

ФОМ 1
Требования к санитарному состоянию помещений на пищевом предприятии

ФОМ 2
Оценка микробиологического состояния микроорганизмов, участвующих в приготовлении теста

ФОМ 3
Оценка состояния воды по содержанию санитарно – показательных микроорганизмов

ФОМ 4
Требования к санитарному состоянию оборудования на пищевом предприятии

ФОМ 5
Требования к санитарному состоянию воздуха на пищевом предприятии

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