

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

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	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными 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. ФОМ Микробиология

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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: Укажите, 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?

ФОМ 8: Опишите методику разведений суспензий микроорганизмов и проведение посева.

ФОМ 9: По каким микробиологическим показателям проводят санитарную оценку вторых горячих блюд?

ФОМ 10: Как дифференцируют микроорганизмы по отношению к окраске по Грамму? С чем связано различное отношение бактерий к окраске по Грамму?

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: Опишите требования, предъявляемые к промышленной стерилизации.

ФОМ 6: Дайте оценку влияния режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий на развитие болезней хлеба? Какие микроорганизмы вызывают болезни хлеба?

ФОМ 7: Опишите, какие источники обсеменения зерна и муки микроорганизмами известны Вам и на каких этапах получения их максимальное и минимальное значение?

ФОМ 8: Укажите, в каких случаях происходит эндогенное обсеменение мяса микроорганизмами?

ФОМ 9: Как изменяется микрофлора при замораживании, хранении и дефростации рыбных полуфабрикатов?

ФОМ 10: Какие микроорганизмы, в каких условиях вызывают порчу кондитерских изделий с кремом?

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