

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевая 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 осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям 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 «Пищевая микробиология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевая 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, 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.Примеры ФОМ для оценивания знания нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

#### ФОМ 1

Как осуществляется микробиологическая оценка качества муки?

1. Назовите порядок определения микробиологического состояния муки.
2. Опишите чашечный метод определения содержания в муке микроорганизмов.

#### ФОМ 2

Назовите требования нормативной документации по содержанию в зерне вредной примеси.

1. Назовите норму содержания в зерне вредной примеси.
3. Чем опасно использование зерна, содержащего вредную примесь?

#### ФОМ 3

Назовите требования к питьевой воде по микробному числу и по содержанию санитарно-показательных микроорганизмов.

1. Что такое микробное число воды?
2. Опишите ход определения микробного числа воды.
3. Какова норма содержания в питьевой воде санитарно-показательных микроорганизмов.

#### ФОМ 4

Назовите методы микробиологического контроля сырья на пищевом предприятии.

1. Что определяют в сырье, поступающем на пищевое предприятие?
2. Опишите чашечный метод определения микроорганизмов в сырье.

#### ФОМ 5

Методы микробиологического контроля воздуха на пищевом предприятии.

1. Назовите методы определения микроорганизмов в воздухе.
2. Опишите седиментационный метод определения микроорганизмов в воздухе.
3. Назовите норму содержания в воздухе микроорганизмов.

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности определять цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний

#### ФОМ 1

На предприятие поступила мука с повышенным содержанием спорообразующих бактерий

1. Назовите способы обнаружения в муке спорообразующих бактерий.
2. Определите цели использования муки, содержащей повышенное количество спорообразующих бактерий.

#### ФОМ 2

Назовите цели использования зерна, пораженного спорыньей.

1. Опишите признаки зерна, пораженного спорыньей.
2. Назовите способы борьбы с заболеванием зерна – спорынья.
3. Определите цели использования зерна, пораженного спорыньей.

#### ФОМ 3

Назовите цели использования микроорганизмов в хозяйственной деятельности человека

1. Как используются микроорганизмы в пищевой промышленности?
2. Использование микроорганизмов в лечебных целях.

#### ФОМ 4

Перечислите цели использования воды на пищевом предприятии в зависимости от микробиологического состояния.

1. Для чего применяется вода на пищевом предприятии?

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