

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая санитарная 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-6: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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 санитарная микробиология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая санитарная 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 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 выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
----------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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

*1. ФОМ по дисциплине «Общая санитарная микробиология»*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.1 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах
	ПК-6.2 Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства

## ФОМ по дисциплине «Общая санитарная микробиология»

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.1	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах
		ПК-6.2	Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства

1. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства? ПК-6.2

2. Каким образом бактерии рода *Proteus* вызывают порчу продуктов животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития бактерии рода *Proteus*. ПК-6.1

3. Как изменяется микрофлора круп при хранении? Как влияют микроорганизмы на качество крупы? Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей крупы на всех этапах ее производства? ПК-6.2

4. Каким образом дрожжи и плесени вызывают порчу продуктов животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития дрожжей и плесеней. ПК-6.1

5. Какие дикие дрожжи вызывают порчу сула и пива? Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей пива на всех этапах его производства ПК-6.2

6. Каким образом энтерококки вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития энтерококка. ПК-6.1

7. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей в спиртовом производстве на всех этапах производства спирта? ПК-6.2

8. Каким образом бактерии групп кишечных палочек (БГКП) вызывают порчу продуктов животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития БГКП. ПК-6.1

9. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей безалкогольных продуктов на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу безалкогольных напитков? ПК-6.2

10. Как осуществляется контроль качества и безопасности плодов и овощей? Перечислите известные Вам болезни плодов и овощей. Какие микроорганизмы их вызывают? ПК-6.1

11. Каким образом термофильный стрептококк участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите о его основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности термофильного стрептококка? ПК-6.1

12. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы? Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания. ПК-6.2

13. Какие отравления микробного происхождения, связанные с употреблением в пищу недоброкачественных консервов Вы знаете? Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей консервов на всех этапах производства? ПК-6.2
14. Каким образом молочнокислое брожение (гомоферментативное и гетероферментативное) влияет на качество продукции животного происхождения? Какова роль молочнокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов? ПК-6.1
15. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей мясных продуктов на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу мясных продуктов? ПК-6.2
16. Каким образом санитарно-показательные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития санитарно-показательных микроорганизмов. ПК-6.1
17. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей молочных продуктов на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу молочных продуктов? ПК-6.2
18. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Каким образом осуществляется контроль за санитарным состоянием работающего персонала на предприятиях по переработке сырья животного происхождения? ПК-6.1
19. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей хлебобулочной продукции на всех этапах ее производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу хлебобулочных изделий? ПК-6.2
20. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей сливочного масла на всех этапах его производства? По каким микробиологическим показателям оценивают качество сливочного масла? ПК-6.1
21. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства? ПК-6.2
22. Что такое зооантропонозы? Какие виды зооантропонозных инфекций передаются через молоко и молочные продукты? Как осуществляется контроль за биологической безопасностью сырья и готовой продукции? ПК-6.1
23. Что такое КМАФАнМ и для чего определяется этот микробиологический показатель? Какие требования предъявляются к санитарно-показательным микроорганизмам, и какие микроорганизмы выбраны в качестве таковых при оценке биологической безопасности сырья и готовой продукции? ПК-6.1
24. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными? Дайте определение пищевым токсикоинфекциям и интоксикациям и назовите возбудителей этих отравлений. Какие пищевые отравления чаще всего возникают при употреблении недоброкачественных молочных продуктов? Назовите мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений. ПК-6.1
25. Назовите известных Вам возбудителей кишечных инфекций и укажите их морфологические и физиологические свойства. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития возбудителей кишечных инфекций. ПК-6.1
26. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей безалкогольных продуктов на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу безалкогольных напитков? ПК-6.2
27. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Каким образом осуществляется контроль за санитарным состоянием работающего персонала на предприятиях по переработке сырья животного происхождения? ПК-6.1

28. Что такое токсигенность? Какие токсины вырабатываются патогенными микроорганизмами? Какими свойствами обладают микробные токсины? Как осуществляется контроль за биологической безопасностью сырья и готовой продукции? ПК-6.1

29. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы? Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания. ПК-6.2

30. Какие отравления микробного происхождения, связанные с употреблением в пищу недоброкачественных консервов Вы знаете? Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей консервов на всех этапах производства? ПК-6.2

31. Каким образом технически-вредные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития технически-вредной микрофлоры. ПК-6.1

32. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей плодоовощной продукции на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу плодоовощных продуктов? ПК-6.2

33. Каким образом санитарно-показательные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития санитарно-показательных микроорганизмов. ПК-6.1

34. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей плодово-ягодных вин на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу плодово-ягодных вин? ПК-6.2

35. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Каким образом осуществляется контроль за санитарным состоянием работающего персонала на предприятиях по переработке сырья животного происхождения? ПК-6.1

36. Как осуществляется контроль качества микробиологических показателей молочных консервов на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу молочных консервов? ПК-6.2

37. Как осуществляется контроль микробиологических показателей воды и воздуха на предприятиях пищевой промышленности? По каким микробиологическим показателям оценивают качество воды и воздуха? ПК-6.1

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