

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая санитарная микробиология»**

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

| Код контролируемой компетенции   | Способ оценивания | Оценочное средство                              |
|--|-------------------|---|
| 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.

| 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 непринципиальными 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,   | <25                          | <i>Неудовлетворительно</i>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| задания в 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»**

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

## 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 сусла 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 обнаруживаются 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 токсицинфекциям 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 обнаруживаются 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 плодовоовощной продукции на всех этапах производства? Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу плодовоовощных 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.**