ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе»

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 растительного сырья и продуктов питания на его основе».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе» 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 технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ФОМ 1

Методы микробиологической оценки сырья, поступающего на пищевой предприятие.

ФОМ 2

Методы культивирования микроорганизмов при микробиологической оценке объектов.

ФОМ 3

Принципы составления питательных сред для культивирования микроорганизмов.

ФОМ 4

Микробиологический контроль жидких хлебопекарных дрожжей с использованием счетных камер.

ФОМ 5

Оценка микробиологического состояния рук обслуживающего персонала пищевого предприятия

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 пищевой безопасности при хранении сырья и готовой продукции.

ФОМ 2
Требования к микробиологической чистоте рук обслуживающего персонала пищевого предприятия.

ФОМ 3
Требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на пищевом предприятии.

ФОМ 4
Требования к микробиологическому состоянию оборудования на пищевом предприятии

ФОМ 5
Санитарно- гигиенические требования на хлебопекарном предприятии

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