

**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	<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 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 пищевое 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.***