ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевая микробиология»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

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 знания нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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 соответствие с результатами лабораторных испытаний

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний

нормативно-технической документации и потребностям рынка	

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.