

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

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Общая и пищевая микробиология» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая и пищевая микробиология» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции,	50-74	<i>Хорошо</i>

допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.		
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Определите наличие гликогена в клетках дрожжей. Какую функцию он выполняет и для чего определяется в клетках дрожжей?	ПК-1
2	Какие микробиологические показатели определяются при контроле качества засевных производственных дрожжей в пивоваренном производстве, в производстве спирта? Как осуществляют микробиологический контроль хлебопекарных дрожжей?	ПК-1
3	Назовите важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.	ПК-5
4	Назовите формы энергии, используемые микроорганизмами. Какова роль АТФ и способы образования?	ПК-5
5	Произведите посев микроорганизмов на питательные среды в чашки Петри и пробирки. Приведите примеры различных техник посева при микробиологическом анализе качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.	ПК-1
6	Рассчитайте состав элективной питательной среды для культивирования молочнокислых бактерий с учетом их потребностей в факторах роста.	ПК-5

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