

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств»**

*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	Комплект контролирующих материалов для зачета
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	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

*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 «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном)	25-100	<i>Зачтено</i>

систематизировать материал и делать выводы		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	Не зачтено

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Каким образом определяется коли-титр и коли-индекс в питьевой воде?	ПК-1
2	Опишите метод определение степени пригодности воды по Вихману.	ПК-1
3	На чем основан метод мембранных фильтров при определении бактерий группы кишечной палочки?	ПК-5
4	Какие биохимические процессы протекают при хранении плодов и овощей?	ПК-5
5	Санитарно-микробиологический контроль хлебопекарного производства, нормативы санитарно-микробиологических показателей.	ПК-8
6	Какие показатели согласно требованиям нормативной документации характеризуют микробиологическую стабильность продукта?	ПК-8
7	Определите коли-индекс питьевой воды методом мембранных фильтров, используя демонстрацию.	ПК-1
8	Предложите схему микробиологического исследования определенного пищевого продукта (сок, квас, пиво, вино) в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8
9	Опишите культуральные и морфологические признаки выросших в чашках Петри колоний. Сделайте вывод о качественном составе микрофлоры исследованного продукта.	ПК-5
10	Приготовьте разведения пищевого продукта для микробиологического исследования, в каких случаях они необходимы?	ПК-5

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