

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиологические процессы в технологии 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 «Микробиологические процессы в технологии пищевых производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиологические процессы в технологии 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,	25-100	<i>Зачтено</i>

умеет (в основном) 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	Назовите способы изучения микрофлоры зерна и муки.	ПК-1
2	Каким образом определяется биологическая стойкость сула и молодого пива? Как влияет данный показатель на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции?	ПК-1
3	Опишите морфологические особенности предложенной расы пивных дрожжей, дайте характеристику их физиологических свойств влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ,	ПК-1
4	В предложенном образце определите качественный состав микрофлоры теста. Каким образом он влияет на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства?	ПК-1
5	Приготовьте два любых дезинфицирующих раствора и назовите цель их использования в бродильных производствах.	ПК-5
6	Какие биохимические процессы протекают в период главного брожения и дображивания в технологии производства пива?	ПК-5
7	Напишите общее уравнение окисления этилового спирта до уксусной кислоты, опишите химизм процесса.	ПК-5
8	По каким показателям, согласно требованиям нормативной документации осуществляют микробиологический контроль готовой продукции в хлебопекарном производстве?	ПК-8
9	Какие микробиологические показатели в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка определяют в готовом пиве?	ПК-8

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