

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Микробиология молочных и мясных продуктов»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

**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 молочных и мясных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Микробиология молочных и мясных продуктов» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1. Фонд оценочных материалов*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2 Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2	Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

**Фонд оценочных материалов  
для промежуточной аттестации по дисциплине  
«Микробиология молочных и мясных продуктов»**

1. Опишите фазы развития микрофлоры в молоке.
2. Опишите, какие микроорганизмы вызывают порчу мяса?
3. Опишите факторы, влияющие на развитие микрофлоры. Меры, направленные на снижение микробной обсемененности молока
4. Опишите, из каких этапов состоит микробиологическое исследование мяса? Как выполняют бактериоскопическое исследование мяса и с какой целью? Как определяют количество микроорганизмов в мясе и на его поверхности?
5. Опишите функции заквасочной микрофлоры. Чистые культуры полезных бактерий.
6. Опишите, какими методами оценивают доброкачественность мяса? По каким показателям оценивают доброкачественность мяса? Как происходит обсеменение мяса микроорганизмами?
7. Опишите причины снижения активности заквасок. Назовите кисломолочные продукты, вырабатываемые с использованием заквасок, состоящих из кокковидных бактерий, дайте характеристику каждому микроорганизму, входящему в состав этих заквасок.
8. Опишите методы и цели посола мясopодуKтов. Как делятся микроорганизмы по отношению к поваренной соли? Как изменяется микрофлора рассолов и соленых мясopодуKтов?
9. Опишите, продукты лечебно-профилактического назначения. Раскройте понятие о пребиотиках, пробиотиках и синбиотиках.
10. Опишите состав полезной микрофлоры рассолов и соленых мясopодуKтов и ее роль. Каким санитарным требованиям должны отвечать рассолы?
11. Опишите микробиологические процессы при выработке и созревании твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Приведите примеры заквасок для сыров этой группы.
12. Опишите, какие факторы вызывают гибель микроорганизмов при сублимационной сушке? Какие факторы влияют на объем остаточной микрофлоры сублимированных продуктов?
13. Опишите микробиологические процессы при выработке и созревании твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Приведите примеры заквасок для сыров этой группы.
14. Опишите, какие микробы развиваются в охлажденном мясе, и какие процессы они вызывают?
15. Опишите микробиологию мягких сыров. Сыры, созревающие при участии плесеней и микрофлоры сырной слизи. Приведите примеры заквасок для сыров этой группы.
16. Опишите источники микробного обсеменения колбас. Как влияет обжарка и варка на микроорганизмы в колбасах? По каким микробиологическим показателям нормируется качество колбас?

17. Опишите пороки сыра, вызываемые микроорганизмами, и меры их предупреждения.
18. Опишите, как изменяется микрофлора копченых и сыровяленых колбас? Какие микробы составляют полезную микрофлору твердых колбас? Какова ее роль?
19. Опишите причины снижения активности заквасок. Контроль качества заквасок. Кисломолочные продукты, вырабатываемые с использованием заквасок, состоящих из кокковидных бактерий. Продукты, вырабатываемые с использованием термофильных лактобактерий.
20. Опишите чем, объясняется стойкость разных колбас в хранении? Назовите виды порчи колбас, возбудители порчи.
21. Опишите причины снижения активности заквасок. Назовите кисломолочные продукты, вырабатываемые с использованием термофильных лактобактерий, дайте характеристику каждому микроорганизму, входящему в состав этих заквасок.
22. Опишите, как изменяется микрофлора копченых и сыровяленых колбас? Какие микробы составляют полезную микрофлору твердых колбас? Какова ее роль?

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