

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая микробиология и общая санитарная микробиология»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	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 «Общая микробиология и общая санитарная микробиология».

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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.ФОМ_ Общая микробиология и общая санитарная микробиология

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

ФОМ_ Общая микробиология и общая санитарная микробиология

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.2	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

1. Каким образом лактобациллы первой группы участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лактобацилл первой группы?

2. Каким образом бактерии групп кишечных палочек (БГКП) вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития БГКП.

3. Каким образом лактобациллы второй группы участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лактобацилл второй группы?

4. Каким образом бактерии рода *Proteus* вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития бактерии рода *Proteus*.

5. Каким образом лактококки участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лактококков?

6. Каким образом энтерококки вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития энтерококка.

7. Каким образом лейкопостоки участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лейкопостоков?

8. Каким образом дрожжи и плесени вызывают порчу продуктов животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития дрожжей и плесеней.

9. Каким образом бифидобактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности бифидобактерий?

10. Каким образом бактериофаг вызывает снижение активности заквасок, используемых при производстве продуктов животного происхождения. Расскажите о строении вирусов. Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития бактериофага.

11. Каким образом термофильный стрептококк участвуют в производстве продукции животного происхождения. Расскажите о его основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности термофильного стрептококка?

12. Каким образом температура и активная кислотность влияет на рост и размножение микроорганизмов?

13. Каким образом пропионовокислые бактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой

продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности пропионово-кислых бактерий?

14. Каким образом молочнокислое брожение (гомоферментативное и гетероферментативное) влияет на качество продукции животного происхождения? Какова роль молочнокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов?

15. Каким образом лактобациллы третьей группы участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лактобацилл третьей группы?

16. Каким образом технически-вредные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития технически-вредной микрофлоры.

17. Каким образом уксуснокислые бактерии участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности уксуснокислых бактерий?

18. Каким образом санитарно-показательные микроорганизмы, влияют на качество продукции животного происхождения? Назовите способы контроля биологической безопасности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития санитарно-показательных микроорганизмов.

19. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Каким образом осуществляется контроль за санитарным состоянием работающего персонала на предприятиях по переработке сырья животного происхождения?

20. Каков химизм маслянокислого брожения? Охарактеризуйте микроорганизмы-возбудители этого процесса. Какие виды брака готовой продукции могут возникать при развитии маслянокислых бактерий?

21. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы? Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.

22. Какие гнилостные микроорганизмы вам известны? Что такое гниение? Как протекает этот процесс? Какие виды брака готовой продукции могут возникать при развитии гнилостных микроорганизмов?

23. Что такое зооантропонозы? Какие виды зооантропонозных инфекций передаются через молоко и молочные продукты? Как осуществляется контроль за биологической безопасностью сырья и готовой продукции?

24. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными? Дайте определение пищевым токсикоинфекциям и интоксикациям и назовите возбудителей этих отравлений. Какие пищевые отравления чаще всего возникают при употреблении недоброкачественных молочных продуктов? Назовите мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений.

25. Что такое КМАФАнМ и для чего определяется этот микробиологический показатель? Какие требования предъявляются к санитарно-показательным микроорганизмам и какие микроорганизмы выбраны в качестве таковых при оценке биологической безопасности сырья и готовой продукции?

26. Какова роль молочнокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов? Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае их чрезмерного развития или малой активности?

27. Что такое токсигенность? Какие токсины вырабатываются патогенными микроорганизмами? Какими свойствами обладают микробные токсины? Как осуществляется контроль за биологической безопасностью сырья и готовой продукции?

28. Назовите известных Вам возбудителей кишечных инфекций и укажите их морфологические и физиологические свойства. Назовите способы контроля биологической безопас-

ности сырья и готовой продукции, с целью предотвращения развития возбудителей кишечных инфекций.

29. Каким образом лактобациллы третьей группы участвуют в производстве продукции животного происхождения? Расскажите об их основных свойствах. Какие виды брака готовой продукции могут возникать в случае чрезмерного развития или малой активности лактобацилл третьей группы?

30. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Каким образом осуществляется контроль за санитарным состоянием работающего персонала на предприятиях по переработке сырья животного происхождения?

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