

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.01.2025 15:15:06
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Микробиология

Уровень образования

бакалавриат

Направление подготовки бакалавриата/
магистратуры/специальность

19.03.02 - «Продукты питания из
растительного сырья»

Профиль направления подготовки/
специализация

Технология бродильных производств
и виноделие

Разработчик



к.т.н., доц. Л.Р. Ибрагимова

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОиТ
«20» 09. 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Махачкала – 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....	17
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	17
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	18
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	20
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	22
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....	22
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	24
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомен- дации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	25
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	25
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций	25
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	30

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Микробиология» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Рабочей программой дисциплины «Микробиология» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК-1 – Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 2.1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
<p>ПК-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знает основы микробиологического контроля процесса производства продуктов питания из растительного сырья Умеет осуществлять микробиологический контроль процессов производства продуктов питания Владеет методами и приемами организации микробиологического контроля технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>Тема 1,2. Мир микроорганизмов и положение их в природе Тема 4,6. Физиология микроорганизмов</p>
	<p>ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Знает нормативную и техническую документацию, регламенты, гигиенические нормы и правила в производственном процессе Умеет обеспечивать нормативный контроль производства продуктов питания в соответствии с СанПин Владеет методами организации гигиенического контроля производства</p>	<p>Тема 3,5. Молочнокислые и уксуснокислые бактерии Тема 8,9. Влияние внешних условий на микроорганизмы</p>

	<p>ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p>	<p>Знает способы организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Умеет организовывать входной контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Владеет методами организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции</p>	<p>Тема 10,11.. Биохимическая деятельность микроорганизмов и использование ее в пищевой промышленности</p> <p>Тема 13. Пищевые инфекции и пищевые отравления</p>
	<p>ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>Знает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Умеет правильно применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеет приемами нормативного расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>Тема 7. Культивирование микроорганизмов</p> <p>Тема 8. Влияние внешних условий на микроорганизмы</p>
	<p>ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>Знает правила осуществления контроля микробиологической безопасности сырья и готовой продукции Умеет осуществлять контроль соблюдения биологической безопасности сырья и готовой продукции Владеет методами контроля соблюдения безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>Тема 15. Специальная микробиология. Пивоваренное и безалкогольное производство</p> <p>Тема 16. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых продуктов</p>

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Микробиология» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1		2	3	4	5	6	7
ПК – 1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	Вопросы для проведения зачета

	продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности						
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР – курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Микробиология» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый	Ответ отражает теоретические знания	Обучающийся владеет знаниями основного

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
(оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и столбальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	столбальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1.Задания и вопросы для входного контроля

1. Ферменты, физическая и химическая природа их.
2. Простетическая группа ферментов.
3. Принципы классификации ферментов.
4. Ферменты расщепления
5. Ферменты переноса.
6. Окислительно-восстановительные ферменты.
7. Изомеразы.
8. Активизирующее действие ферментов.
9. Гидролизы и фосфоорилазы.
10. Витамины и их значения.
11. Простые и сложные белки.
12. Дыхание, химизм процесса дыхания.
13. Нуклеотиды - АМФ, АДФ, АТД.
14. ДНК, её структура, значение.
15. Нуклеиновые кислоты, РНК - структура.
16. Биотехнология, её суть и значение.
17. Окислительные процессы и освобождение энергии при дыхании.
18. Углеводы – моносахариды и их значение.
19. Дисахариды, полисахариды, их строение, значение.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Аттестационная контрольная работа № 1

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 3.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Положение микроорганизмов в природе.
Задание 2. Методы применяются при изучении микроорганизмов.
Задание 3. Формы, размеры и структура бактериальных клеток.

Вариант 2

- Задание 1.Морфологические особенности плесневых грибов и как они размножаются.
Задание 2. Морфологические особенности актиномицетов.
Задание 3. Отличительные особенности дрожжевых клеток от бактерий.

Вариант 3

- Задание 1. Что собой представляют вирусы?
Задание 2. Накопительные культуры и как получают чистые культуры.
Задание 3. Влияние различных температур на жизнедеятельность микроорганизмов.

Вариант 4

Задание 1. Термоустойчивость бактерий и их спор.

Задание 2. Влияние оказывает на микроорганизмы гидростатическое давление и радиация.

Задание 3. Значение влажности и осмотического давления для жизнедеятельности микроорганизмов.

Аттестационная контрольная работа № 2

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 3.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Влияние окислительно-восстановительных условий на жизнедеятельность микроорганизмов.

Задание 2. Антимикробные вещества, характер и механизм действия их на микроорганизмы.

Задание 3. Влияние pH среды на жизнедеятельность микроорганизмов.

Вариант 2

Задание 1. Количественный и качественный состав микрофлоры воздуха.

Задание 2. На основании каких микробиологических показателей производится оценка качества воды?

Задание 3. Значение определения титра кишечной палочки в воде и пищевых продуктах

Вариант 3

Задание 1. Какие микроорганизмы встречаются в почве, и какова их роль в загрязнении пищевых продуктов?

Задание 2. Что такое гниение? Как протекают гнилостные процессы?

Задание 3. Каково значение гнилостных микроорганизмов в природе?

Вариант 4

Задание 1. Каков химический состав микроорганизмов?

Задание 2. Каков механизм поступления питательных веществ в микробную клетку?

Задание 3. В чем сущность автотрофного и гетеротрофного питания?

Аттестационная контрольная работа № 3

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 5.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Что такое мутация и генетическая рекомбинация?

Задание 2. Каково практическое значение генетики микроорганизмов?

Задание 3. В чем сущность молочнокислого брожения?

Задание 4. Каково значение масляно кислого брожения?

Задание 5. Какие органические кислоты образуются плесневыми грибами?

Вариант 2

Задание 1. Какие микроорганизмы являются возбудителями процесса спиртового брожения, и в каких условиях протекает этот процесс?

Задание 2. Как и при каких условиях происходит ацетонобутиловое брожение?

Задание 3. Какие микроорганизмы используются для производства ферментов и какими методами получают ферментные препараты?

Задание 4. Какие витамины получают с помощью микроорганизмов?

Задание 5. Какие микроорганизмы используются для получения антибиотиков?

Вариант 3

Задание 1. Что такое инфекция, и какими путями она передается?

Задание 2. Почему пищевые инфекции носят название «кишечных»?

Задание 3. Чем вызываются пищевые отравления?

Задание 4. Чем вызывается состояние иммунитета?

Задание 5. Какое значение имеет микробиологический контроль производства, и какими методами осуществляется контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Устный опрос по теме 1 «Введение в микробиологию»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Предмет и задачи микробиологии.
2. Связь микробиологии с другими науками.
3. Распространение микроорганизмов и значение их в процессах, протекающих в природе
4. Задачи, стоящие перед микробиологической наукой.
5. Роль микроорганизмов в хозяйственной деятельности человека
6. Открытие микроорганизмов. Морфологический период развития микробиологии
7. Физиологический период развития микробиологии
8. Вклад Луи Пастера в становление микробиологии
9. Роль русских ученых в развитии отечественной микробиологии.
10. Мир микроорганизмов и положение их в природе.

Устный опрос по теме 2 «Морфология прокариотов и эукариотов»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Прокариотные микроорганизмы и их особенности
2. Морфология, форма, размеры одноклеточных бактерий.
3. Структура бактериальной клетки.
4. Размножение и спорообразование у бактерий.
5. Принципы классификации бактерии. УКБ, МКБ
6. Эукариотные микроорганизмы и их особенности.
7. Способы размножения и развития одноклеточных грибов.
8. Классификация грибов
9. Размножение и развитие многоклеточных грибов. Практическое значение грибов.
10. Дайте характеристику группе микроорганизмов «настоящие бактерии»

Устный опрос по теме 3 «Дрожжи и вирусы. Культивирование микроорганизмов»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Морфологическая характеристика дрожжей.
2. Значение дрожжей и классификация их.
3. Способы размножения дрожжей.
4. Какова главная особенность дрожжей?
5. Вирусы, форма, размеры и происхождение.
6. Значение вирусов. Особенности химического состава вирусов.
7. Как используются бактериофаги в медицине и пищевой промышленности
8. Накопительные культуры микроорганизмов.
9. Эффективность ЧКД. Способы культивирования микроорганизмов
10. Рост и развитие микроорганизмов, фазы роста.

Устный опрос по теме 4 «Действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Какие факторы внешней среды можно отнести к физическим?
2. Физиологические группы микроорганизмов в зависимости от температуры.
3. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор микроорганизмов.
4. Что представляют собой термотолерантные микроорганизмы?
5. Действие лучистой энергии на микроорганизмы. Практическое занятие.
6. Влияние на микроорганизмы ультразвука, радиоволн
7. Влияние на микроорганизмы РН среды
8. Влияние на микроорганизмы влажности, антимикробных веществ.
9. Влияние на микроорганизмы токов высокой и сверхвысокой частоты.
10. Влияние биологических факторов на микроорганизмы

Устный опрос по теме 5 «Экология микроорганизмов»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Распространение микроорганизмов в природе.
2. Микрофлора воздуха, её количественный и качественный состав.
3. Какова методика определения обсемененности воздуха?
4. Микрофлора воды водоемов и рек.
5. Какими гигиеническими показателями оценивается качество питьевой воды?
6. Какие патогенные микроорганизмы передаются через воду?
7. Микрофлора почвы. Какие заболевания передаются через почву?
8. Превращения азотосодержащих соединений в почве.
9. Нитрификация и денитрификация, характеристика возбудителей
10. Гнилостные микроорганизмы и их роль в круговороте веществ в природе.

Устный опрос по теме 6 «Обмен веществ микроорганизмов Типы энергетических процессов, свойственных микроорганизмам»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Химический состав микроорганизмов
2. Как протекает обмен веществ в микробной клетке?
3. Пищевые потребности микроорганизмов.
4. Способы и типы питания микроорганизмов.
5. Какие микроорганизмы относятся к фотосинтезирующим?
6. Какие бактерии относятся к хемосинтезирующим?
7. Дыхание микроорганизмов. Аэробное и анаэробное дыхание микроорганизмов.
8. Какие группы микроорганизмов относятся к аэробным?
9. Полное и неполное окисление органических соединений микроорганизмами.
10. Фотосинтез и особенности фотосинтеза.

Устный опрос по теме 7 «Биохимические процессы микроорганизмов»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Молочнокислородное брожение, возбудители и их характеристика.
2. Получение молочной кислоты, её практическое использование.
3. Пропионовокислородное брожение, характеристика возбудителей. Практическое значение.
4. Спиртовое брожение, его химизм. Смешанное брожение
5. Глицериновая форма спиртового брожения. Эффект Пастера.
6. Маслянокислородное брожение – возбудители, влияние на качество пищевых продуктов
7. Образование уксусной кислоты бактериями.
8. Характеристика уксуснокислых бактерий. Производство уксуса.
9. Образование органических кислот плесневыми грибами. Промышленное получение лимонной кислоты с помощью грибов.
10. Пектиновое брожение, брожение клетчатки

Устный опрос по теме 8 «Пищевые инфекции и пищевые отравления»

- Содержит 11 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Инфекция в пищевой промышленности, её источники
2. Дайте характеристику понятиям: патогенность, вирулентность и токсигенность микроорганизмов
3. Пищевые инфекции – их возбудители, источники заражения
4. Какова жизнеспособность возбудителей пищевых инфекций?
5. Назовите симптомы кишечных инфекций
6. Пищевые отравления, источники отравления
7. Возбудители пищевых интоксикаций (токсикозов)
8. С употреблением каких продуктов в основном связано отравление ботулином?
9. Стафилококковые интоксикации, грибковые интоксикации
10. Какими микроорганизмами вызываются инфекции паратифозного характера?
11. Перечислите меры профилактики пищевых заболеваний.

Устный опрос по теме 9 «Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств»

- Содержит 10 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Источники инфекции на производстве.
2. Какие способы применяют для снижения бактериальной обсемененности воздуха производственных помещений?
3. Какие системы и методы ускоренной биохимической идентификации микроорганизмов Вы знаете?
4. С какой периодичностью проводят микробиологический контроль воздуха на предприятиях питания?
5. Какие требования предъявляются к воде, используемой на предприятиях питания?
6. Назовите способы стерилизации посуды, инвентаря при микробиологических исследованиях и на производстве
7. Что понимают под терминами «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация»?
8. Какими химическими веществами осуществляются эти мероприятия?
9. Каким требованиям должны отвечать дезсредства ?
10. Профилактические мероприятия и личная гигиена.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета)

Список вопросов к зачету

1. Прокариотные микроорганизмы – морфология и размеры.
2. Структура бактериальной клетки.
3. Размножение и спорообразование бактерий.
4. Классификация бактерий, принципы классификации.
5. Размножение и развитие грибов.
6. Дрожжи, морфология и классификация по Кудрявцеву.
7. Вирусы и фаги, формы, структура клеток, значение их.
8. Влияние температуры на микроорганизмы.
9. Действие высоких и низких температур на микроорганизмы, практическое значение.
10. Действие лучистой энергии на микроорганизмы, практическое использование.
11. Влияние влажности и осмотического давления на жизнедеятельность микроорганизмов.
12. Действие pH среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
13. Антимикробные вещества, характер их действия на микроорганизмы.

14. Микрофлора воздуха и воды.
15. Взаимодействие между микроорганизмами, а также между микро- и макроорганизмами.
16. Микрофлора почвы, процессы, протекающие в почве с помощью микроорганизмов.
17. Гнилостные микроорганизмы и процессы гниения.
18. Элементарный состав клеток микроорганизмов
19. Способы питания микроорганизмов и механизм проникновения пищи в клетку.
20. Энергетические процессы, способы получения энергии микроорганизмами.
21. Типы питания.
22. Наследственные факторы микроорганизмов и механизмы, вызывающие изменение генетической информации.
23. Практическое значение генетики микроорганизмов.
24. Молочнокислое брожение, получение молочной кислоты, характеристика возбудителей.
25. Спиртовое брожение, химизм процесса, характеристика возбудителей.
26. Маслянокислое брожение, характеристика возбудителей, получение масляной кислоты.
27. Ацетоно-бутиловое брожение, возбудители, практическое значение.
28. Окислительные брожения, характеристика возбудителей, практическое использование.
29. Микробиологический синтез ферментов, витаминов.
30. Антибиотики, их продуценты, биологическая роль.
31. Инфекция, источник инфекции, санитарно-показательные микроорганизмы.
32. Пищевые отравления, типы пищевых отравлений.
33. Микробиологический контроль производства и его значение.
34. Микробиологический контроль обсемененности оборудования и рук персонала.
35. Микрофлора мяса и рыбы.
36. Микрофлора баночных консервов.
37. Микрофлора молока и молочных продуктов

Зачеты могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.