

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:44:22

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТППТ

Е.Н.Холодова

"__" _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине Общая микробиология

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Объем занятий: Итого	<u>108</u> ч.	4 з.е.
В том числе аудиторных	54 ч.	
Из них:		
Лекций	27 ч.	
Лабораторных работ	27 ч.	
Практических занятий	-	
Экзамен	<u>5</u> семестр	27

Пятигорск, 20__

Предисловие

1. Назначение фонда оценочных средств текущей аттестации заключается в оценивании успеваемости бакалавров по дисциплине «Общая микробиология» со стороны преподавателя в течение 5 семестра и получение баллов по итогам отработки изученного материала. Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой за работу в течение семестра.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации составлен на основе рабочей программы дисциплины «Общая микробиология» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании УМС СКФУ протокол №__ от __«__» 20__ г.

3. Разработчик(и)

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № 2 от «01 «09» 20__ г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № 02 от «01 «09» 20__ г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

7. Председатель _____ Холодова Е.Н., зав.кафедрой ТППТ

_____ Шалтумаев Т.Ш. доцент, канд. техн. наук

_____ Ли А.Б. директор ООО «Ресторатор» , г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Общая микробиология» соответствует рабочей программе для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и может быть использован для учебного процесса.

«01 «09» 20__ г. _____ Холодова Е.Н.

8. Срок действия ФОС 2 года

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

По дисциплине «Общая микробиология»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала обучения 2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочного средства	Количество элементов, шт.	
					базовый	повышенный
УК-1; ОПК-2; ПК- 4.	1-18	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	73	58
УК-1; ОПК-2; ПК- 4.	1-18	Промежуточный	Устный	Вопросы для подготовки к экзамену	40	30

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ _____ Е.Н. Холодова
«01» сентября 20__ г.

Вопросы к экзамену (5 семестр)

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Назовите основные места обитания микробов в природе.
2. Назовите и дайте характеристику основным группам микроорганизмов.
3. Какие существуют типы взаимоотношений между микробами в природе?
4. Как использует человек микроорганизмы в хозяйственной деятельности?
5. Дайте характеристику почвы, как среды обитания для микробов.
6. Строение клеток бактерий.
7. Особенности строения бактериальной клетки.
8. Химический состав клеток бактерий.
9. Что такое мезосомы, какую функцию в клетке они обеспечивают.
10. Какую роль в клетке бактерий играют органические соединения?
11. Расскажите о критериях, которые используются для классификации бактерий.
12. Дайте характеристику кокковидным бактерий.
13. Основные формы кокковидных бактерий, их размеры.
14. Роль кокков в природе и жизни человека.
15. Дайте морфологическую характеристику стрептококкам.
16. Дайте морфологическую характеристику стафилококкам.
17. Дайте морфологическую характеристику микрококкам.
18. Дайте морфологическую характеристику сарцинам.
19. Способы передвижения палочковидных бактерий.
20. Спорообразование бактерий.
21. Дайте морфологическую характеристику дрожжей.
22. Форма и размер клеток и спор дрожжей.
23. Особенности строения клеток дрожжей.
24. Размножение дрожжей.
25. Распространение дрожжей в природе.
26. Использование дрожжей человеком.
27. Характеристика пылевидных и хлопьевидных дрожжей.
28. Морфологическая характеристика мицелиальных грибов.
29. Распространение вирусов в природе.
30. 2.Значение вирусов в природе.
31. 3.Значение вирусов в жизни человека.
32. Репродукция вирусов в клетках растений, животных и бактерий.
33. Классификация питательных сред в зависимости от происхождения.
34. Классификация питательных сред в зависимости от консистенции.
35. Классификация питательных сред в зависимости от их химического состава.

36. классификация питательных сред в зависимости от их назначения.
37. Классификация факторов внешней среды.
38. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к содержанию свободного кислорода в субстрате.
39. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к температуре.
40. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения влажности.

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к концентрации соли в субстрате.
2. Как влияет на жизнедеятельность микробов солнечное излучение?
3. Химизм процесса спиртового брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
4. Химизм процесса молочнокислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
5. Химизм процесса уксуснокислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
6. Химизм процесса пропионово-кислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
7. Взаимосвязь между процессами брожения и дыхания.
8. С какой целью проводится санитарно-гигиенический контроль?
9. Какие микроорганизмы используются с целью санитарно-эпидемиологической характеристике предприятия пищевой промышленности?
10. Какие микроорганизмы называются санитарно-показательными?
11. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными?
12. Что такое коли-индекс?
13. Что такое коли-титр?
14. Характеристика микроорганизмов, вызывающих процесс гниения.
15. Биологическая сущность процесса дыхания аэробных и анаэробных микроорганизмов.
16. Характеристика микроорганизмов, вызывающих молочнокислое брожение
17. Характеристика микроорганизмов, вызывающих уксуснокислое брожение
18. Как влияет на жизнедеятельность микробов радиоактивное излучение?
19. Как влияет на жизнедеятельность микробов ультрафиолетовое излучение?
20. Как человек использует различные физические факторы внешней среды для регуляции жизнедеятельности микробов?
21. Охарактеризуйте влияние на жизнедеятельность микробов химических факторов.
22. Назовите количественные методы, используемые при санитарно-гигиеническом контроле.
23. Назовите качественные методы, используемые при санитарно-гигиеническом контроле.
24. Какие заболевания называются зоонозными?
25. Каким образом осуществляется профилактика зоонозных заболеваний?
26. Строение бактериофагов.
27. Особенности жизнедеятельности бактериофагов.
28. Распространение мицелиальных грибов в природе и использование их в хозяйственной деятельности человека.
29. Значение мицелиальных грибов в порче сырья и продуктов питания.
30. Классификация мицелиальных грибов.

Критерии оценивания компетенции

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует уверенное, глубокое знание методики проведения экспериментов и способов анализа результатов эксперимента;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение методиками проведения экспериментов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если по основным разделам дисциплины отсутствуют умения, навыки проведения исследований по заданной методике минимальны;

1. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по данной дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа	6 неделя	20
2.	Лабораторная работа	12 неделя	15
3.	Лабораторная работа	16 неделя	15
	Итого за 5 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
88 – 100	<i>Отлично</i>
72 – 87	<i>Хорошо</i>
53 – 71	<i>Удовлетворительно</i>
< 53	<i>Неудовлетворительно</i>

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении сенсорного анализа и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области сенсорного анализа продовольственных товаров.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочными таблицами, нормативными документами.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТППТ

Е.Н. Холодова

" " _____ 20 ____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Общая микробиология»

Базовый уровень:

Тема 1. История развития науки микробиологии.

1. История развития науки микробиологии
2. Назовите основные места обитания микробов в природе.

Тема 2. Распространение микроорганизмов в природе и их значение

1. Как использует человек микроорганизмы в хозяйственной деятельности?
2. Дайте характеристику почвы, как среды обитания для микробов.
3. Дайте характеристику воды, как среды обитания для микробов.

Тема 3. Классификация, морфология, строение и размножение бактерий.

1. Строение клеток бактерий.
2. Особенности строения бактериальной клетки.
3. Химический состав клеток бактерий.
4. Что такое мезосомы, какую функцию в клетке они обеспечивают.
5. Какую роль в клетке бактерий играют органические соединения?
6. Какую роль в клетках бактерий играет вода?
7. Какую роль в клетках бактерий играют минеральные соли?
8. Как устроен генетический аппарат бактерий и какое значение в жизнедеятельности бактериальной клетки он имеет?
31. Расскажите о критериях, которые используются для классификации бактерий.
32. Дайте характеристику кокковидным бактериям.
33. Основные формы кокковидных бактерий, их размеры.
34. Роль кокков в природе и жизни человека.
35. Дайте морфофизиологическую характеристику стрептококкам.

Тема 4. Классификация, морфология, строение, размножение мицелиальных грибов

1. Морфофизиологическая характеристика мицелиальных грибов.
2. Распространение мицелиальных грибов в природе и использование их в хозяйственной деятельности человека.

Тема 5. Классификация, морфология, строение, размножение дрожжей

1. Дайте морфофизиологическую характеристику дрожжей.
2. Форма и размер клеток и спор дрожжей.
3. Особенности строения клеток дрожжей.

4. Размножение дрожжей.

Тема 6. Строение, репродукция и классификация вирусов, их значение

1. Распространение вирусов в природе.
2. Значение вирусов в природе.
3. Значение вирусов в жизни человека.
4. Репродукция вирусов в клетках растений, животных и бактерий.

Тема 7. Культивирование организмов на питательных средах, их рост и развитие.

1. Классификация питательных сред в зависимости от происхождения.
2. Классификация питательных сред в зависимости от консистенции.
3. Классификация питательных сред в зависимости от их химического состава.
4. Классификация питательных сред в зависимости от их назначения.

Тема 8. Влияние на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов

1. Классификация факторов внешней среды.
2. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к содержанию свободного кислорода в субстрате.
3. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к температуре.
4. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к влажности.
5. Назовите группы микробов в зависимости от их отношения к концентрации соли в субстрате.
6. Как влияет на жизнедеятельность микробов солнечное излучение?

Тема 9. Процессы дыхания и брожения. Получение метаболитов микроорганизмов, необходимых человеку.

1. Химизм процесса спиртового брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
2. Химизм процесса молочнокислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
3. Химизм процесса уксуснокислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
4. Химизм процесса пропионово-кислого брожения, микробы, вызывающие этот процесс.
5. Взаимосвязь между процессами брожения и дыхания.

Тема 10. Морфофизиологическая и санитарно-эпидемиологическая характеристика патогенных микроорганизмов, поражающих растения и животных

1. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов (количественный, качественный).
2. Эпифитная микрофлора плодов и овощей, ее происхождение, значение в порче пищевых продуктов и отравлении человека.
3. Морфофизиологическая характеристика бактерий группы кишечной палочки (БГКП).

Тема 11. Микроорганизмы порчи молока и молочных продуктов, обуславливающих пищевые отравления

1. Химизм молочнокислого брожения и его использование в приготовлении пищевых продуктов.
2. Санитарно-эпидемиологическая характеристика молочнокислых бактерий.
3. Пищевые отравления бактериальной природы, источники, методы исследования.

Тема 12. Микроорганизмы порчи мяса и мясопродуктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Остаточная микрофлора баночных консервов, ее морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика.
2. Какие группы сапрофитных микробов обнаруживаются в мясе и мясопродуктах?
3. Какие аэробные гнилостные бактерии Вы знаете?

Тема 13. Микроорганизмы порчи рыбы и рыбных продуктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Остаточная микрофлора баночных рыбных консервов, ее морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика.
2. Какие группы сапрофитных микробов обнаруживаются в рыбе и рыбопродуктах?
3. Санитарно-эпидемиологическая характеристика микрофлоры порчи рыбы.
4. Санитарно-эпидемиологическая характеристика микрофлоры рыбных полуфабрикатов.

Тема 14. Микроорганизмы порчи овощей и фруктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Приведите характеристику возбудителей ботулизма?
2. Какие изменения в продуктах появляются при накоплении возбудителей пищевых отравлений?
3. Как осуществляется профилактика пищевых заболеваний?

Тема 15. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

1. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.
2. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.

Тема 16. Дезинфекция помещений предприятий пищевой промышленности.

1. Понятие о дезинфекции, ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
2. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
3. Химический способ дезинфекции.

Тема 17. Личная гигиена работников.

1. Правила личной гигиены персонала, уход за кожей, руками, ногтями, полостью рта, профилактика заболеваний кожи.
2. Требования к санитарной одежде,
3. Профилактическое обследование персонала.
4. Заболевания, препятствующие допуску к работе.

Тема 18. Основные методы санитарно-гигиенического контроля

1. С какой целью проводится санитарно-гигиенический контроль?
2. Какие микроорганизмы используются с целью санитарно-эпидемиологической характеристике предприятия пищевой промышленности?
3. Какие микроорганизмы называются санитарно-показательными?
4. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными?
5. Что такое коли-индекс?
6. Что такое коли-титр?

Повышенный уровень:

Тема 1. История развития науки микробиологии.

1. Назовите и дайте характеристику основным группам микроорганизмов.
2. Какие существуют типы взаимоотношений между микробами в природе?

Тема 2. Распространение микроорганизмов в природе и их значение

1. Дайте характеристику атмосферного воздуха, как среды обитания для микробов.
2. Какую роль в круговороте веществ играют микроорганизмы?

Тема 3. Классификация, морфология, строение и размножение бактерий.

1. Дайте морфофизиологическую характеристику стафилококкам.
2. Дайте морфофизиологическую характеристику микрококкам.
3. Дайте морфофизиологическую характеристику сарцинам.
4. Способы передвижения палочковидных бактерий.
5. Спорообразование бактерий.
6. Особенности строения и химического состава клеток грамположительных и грамотрицательных бактерий.
7. Дайте морфофизиологическую характеристику спириллам, их распространение и значение в природе.
8. Дайте морфофизиологическую характеристику спирохетам, их распространение и значение в природе
9. Дайте морфофизиологическую характеристику лентовидным бактериям, их распространение и значение в природе

Тема 4. Классификация, морфология, строение, размножение мицелиальных грибов

1. Характеристика грибов, имеющих септированный и несептированный мицелий. Особенности полового и бесполого размножения дрожжей с разными типами мицелия.
2. Значение мицелиальных грибов в порче сырья и продуктов питания. Классификация мицелиальных грибов.

Тема 5. Классификация, морфология, строение, размножение дрожжей

1. Распространение дрожжей в природе.
2. Использование дрожжей человеком.
3. Характеристика пылевидных и хлопьевидных дрожжей.

Тема 6. Строение, репродукция и классификация вирусов, их значение

1. Строение бактериофагов.
2. Особенности жизнедеятельности бактериофагов.
3. Выход бактериофагов.

Тема 7. Культивирование организмов на питательных средах, их рост и развитие.

1. Методы посева аэробных бактерий.
2. Методы посева анаэробных бактерий.
3. Кривая роста бактерий.

Тема 8. Влияние на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов

1. 7. Как влияет на жизнедеятельность микробов радиоактивное излучение?
2. Как влияет на жизнедеятельность микробов ультрафиолетовое излучение?
3. Как человек использует различные физические факторы внешней среды для регуляции жизнедеятельности микробов?
4. Охарактеризуйте влияние на жизнедеятельность микробов химических факторов.

Тема 9. Процессы дыхания и брожения. Получение метаболитов микроорганизмов, необходимых человеку.

1. Характеристика микроорганизмов, вызывающих процесс гниения.
2. Биологическая сущность процесса дыхания аэробных и анаэробных микроорганизмов.
3. Характеристика микроорганизмов, вызывающих молочнокислое брожение
4. Характеристика микроорганизмов, вызывающих уксуснокислое брожение

Тема 10. Морфофизиологическая и санитарно-эпидемиологическая характеристика патогенных микроорганизмов, поражающих растения и животных

1. Морфофизиологическая характеристика возбудителей сапа (*Burkholderia mallei*), симптоматика заболевания.
2. Морфофизиологическая характеристика бактерии *Pseudomonas aeruginosa* (синегнойная палочка)
3. Бактериологическое исследование *Pseudomonas aeruginosa*.

Тема 11. Микроорганизмы порчи молока и молочных продуктов, обуславливающих пищевые отравления

1. Морфофизиологическая характеристика бактерий, вызывающих ослизнение молока (*B. viscosus lactis*, *B. cloacae*, *B. aerogenes*, *B. Cremoris*)/
2. Морфофизиологическая характеристика бактерий, вызывающих прогоркание сливок и сливочного масла (*B. Fluorescens*, *B. Liguifaciens*).
3. Микроорганизмы – возбудители гнилостной порчи пищевых продуктов, особенности их жизнедеятельности, распространение в природе.

Тема 12. Микроорганизмы порчи мяса и мясопродуктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Санитарно-эпидемиологическая характеристика микрофлоры порчи мяса.
2. Санитарно-эпидемиологическая характеристика микрофлоры колбасных изделий.
3. Морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика бактерий, обуславливающих гниение мяса (*Bacillus subtilis*, *Bacillus mesentericus*).

Тема 13. Микроорганизмы порчи рыбы и рыбных продуктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика бактерий обуславливающих гниение рыбы и рыбных продуктов (*Pseudomonas*: *Ps. prodigiosum*, *Ps. fluorescens*, *Ps. aeruginosa*).
2. Морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика бактерий обуславливающих гниение рыбы и рыбных продуктов (рода *Proteus*, *Cl. putrificum*, *Cl. Sporogenes*).
3. Морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика дрожжей обуславливающих порчу рыбы и рыбных продуктов (роды *Candida*, *Mycoderma*)

Тема 14. Микроорганизмы порчи овощей и фруктов, обуславливающие пищевые отравления

1. Морфофизиологическая характеристика грибка, вызывающего прогоркание сливок и сливочного масла (*Galactomyces geotrichum*).
2. Микрофлора порчи хлебобулочных изделий, их токсико - эпидемиологическая характеристика.
3. Морфофизиологическая и токсико-эпидемиологическая характеристика бактерий обуславливающих гниение мяса (*Bacillus mycoides*, *Bacillus cereus*).

Тема 15. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

1. Экспресс-контроль качества мытья посуды.
2. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.

Тема 16. Дезинфекция помещений предприятий пищевой промышленности.

1. Характеристика различных дезинфицирующих средств разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).
2. Правила хранения дезсредств, приготовление растворов, их применение.

Тема 17. Личная гигиена работников.

1. Личные медицинские книжки.
2. Гигиеническая подготовка персонала.
3. Санитарная документация на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 18. Основные методы санитарно-гигиенического контроля

1. Назовите количественные методы, используемые при санитарно-гигиеническом контроле.
2. Назовите качественные методы, используемые при санитарно-гигиеническом контроле.
3. Какие заболевания называются зоонозными?
4. Каким образом осуществляется профилактика зоонозных заболеваний?

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует уверенное, глубокое знание методики проведения экспериментов и способов анализа результатов эксперимента;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение методиками проведения экспериментов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если по основным разделам дисциплины отсутствуют умения, навыки проведения исследований по заданной методике минимальны;

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по данной дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа	6 неделя	25
2.	Лабораторная работа	12 неделя	15
3.	Лабораторная работа	16неделя	15
	Итого за 5 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
88 – 100	<i>Отлично</i>
72 – 87	<i>Хорошо</i>
53 – 71	<i>Удовлетворительно</i>
< 53	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам 1-18 дисциплины «Общая микробиология».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить УК-1, ОПК-2, ПК-4 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более углубленными знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.