

Компонент ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль «Технология продуктов из водного сырья»
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.01.02
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Микробиология и эпидемиология в области питания

Разработчик (и):

Макаревич Е.В.
ФИО

заведующий кафедрой
должность

кандидат биологических наук, доцент
ученая степень, звание

2024

1

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
ПК-2 Управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 _{ПК-2} Владеет навыками контроля качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	<ul style="list-style-type: none"> - современные методы исследований микробиологического контроля качества продукции - основные принципы санитарно-эпидемиологического контроля; - механизмы передачи инфекции и факторы, влияющие на этот процесс. - назначение гигиенической экспертизы пищевых продуктов и порядок их проведения; - санитарные требования к технологии приготовления пищи, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов; - основные меры предупреждения развития инфекционных заболеваний; - комплексы мероприятий, направленные на различные звенья эпидемического процесса, а именно, на обезвреживание источника инфекции, разрыв путей передачи возбудителей и повышение невосприимчивости населения. 	<ul style="list-style-type: none"> - планировать и самостоятельно проводить санитарно-микробиологическое обследование пищевых предприятий, давать гигиеническую оценку результатов обследования; - выявлять факторы санитарно-эпидемиологического риска на этапах приготовления, хранения, транспортировки, реализации пищевых продуктов; - применять современные методы исследований продукции питания; - оформлять учетную документацию в области санитарии, микробиологии и эпидемиологии питания, пользоваться нормативно-технической документацией. 	<ul style="list-style-type: none"> - основными принципами контроля соблюдения технологических процессов производства продуктов питания; - основными методами контроля эпидемиологической безопасности готовой продукции, хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - комплект заданий для выполнения лабораторных работ 	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии ° оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение лабораторных (практических) работ, что позволяет расширить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины (модуля).

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

Оценка	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
<i>Хорошо</i>	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
<i>Удовлетворительно</i>	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
<i>Неудовлетворительно</i>	Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

3.2 Критерии и шкала оценивания составления глоссария

В результате сбора и систематизации понятий и терминов, объединенных общей специфической тематикой, по нескольким источникам, формируется навык применения информационно-коммуникационных технологий в поиске информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

Оценка	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	информация полная, точная и достоверная
<i>Хорошо</i>	имеет не более 2 замечаний
<i>Удовлетворительно</i>	3 и более замечаний
<i>Неудовлетворительно</i>	глоссарий не составлен

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Для дисциплин, заканчивающихся зачетом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля:

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным.

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Зачтено</i>	60 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Незачтено</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем) у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания, практико-ориентированные задания.

Комплект заданий диагностической работы с правильными ответами

ПК-2 - Управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	
1	<p>Вариант №1.</p> <p>Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности замороженного рыбного сырья. Выберите один из микробиологических параметров безопасности замороженного рыбного сырья. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.</p> <p>Вариант №2.</p> <p>Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности рыбных консервов. Выберите один из микробиологических параметров безопасности рыбных консервов. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.</p> <p>Вариант №3.</p> <p>Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности соленой рыбной продукции. Выберите один из микробиологических параметров безопасности соленой рыбной продукции. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.</p>

Вариант №4.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности рыбной продукции холодного копчения. Выберите один из микробиологических параметров безопасности копченой рыбной продукции. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.

Вариант № 5.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности готовых кулинарных изделий из гидробионтов. Выберите один из микробиологических параметров безопасности кулинарных продуктов из гидробионтов. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования

Вариант №1.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности свежего рыбного сырья. Выберите один из микробиологических параметров безопасности замороженного рыбного сырья. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.

Вариант №2.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности рыбных пресервов из разделанной рыбы и нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел. Выберите один из микробиологических параметров безопасности рыбных консервов. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.

Вариант №3.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности нерыбных объектов промысла. Выберите один из микробиологических параметров безопасности соленой рыбной продукции. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.

Вариант №4.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности рыбной продукции горячего копчения. Выберите один из микробиологических параметров безопасности копченой рыбной продукции. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования пищевого продукта на данный показатель.

Вариант № 5.

Используя нормативно технический документ _____ определите необходимые микробиологические критерии безопасности кулинарных изделий без тепловой обработки после смешивания (салаты из рыбы и морепродуктов без заправки). Выберите один из микробиологических параметров безопасности кулинарных продуктов из гидробионтов. Укажите по какому нормативно-техническому документу проводят микробиологическое определение выбранного параметра. Составьте схему проведения микробиологического исследования