

Компонент ОПОП 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и экспертиза продукции общественного питания»
наименование ОПОП
Б1.О.20
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Дисциплины
(модуля)**

Микробиология, санитария и гигиена питания

Разработчик (и):
Литвинова М.Ю.
ФИО
доцент
должность

к.б.н.
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
микробиологии и биохимии
наименование кафедры

протокол №10 от 26.03.2024

Заведующий кафедрой микробиологии и биохимии
 Макаревич Е.В.
подпись ФИО

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) Микробиология, санитария и гигиена питания			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{опк5} демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2 _{опк5} предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	теоретические основы и базовые представления о санитарно-показательных микроорганизмах; критерии безопасности продуктов питания по микробиологическим показателям; санитарно-гигиенический контроль в области организации контроля производства продуктов питания;	пользоваться санитарно-бактериологическими методами и показателями нормативно-технической документации в области организации контроля производства продуктов питания;	комплексом лабораторных методов исследований микроорганизмов; основными приемами и методами оценки микробиологических показателей контроля производства продуктов питания;	- комплект заданий для выполнения лабораторных работ; - типовые задания по вариантам для выполнения контрольной работы (заочная форма обучения)	Текущий контроль Экзаменационные билеты

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.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы 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.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован 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 работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение лабораторных 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 МАУ.

Баллы	Критерии оценивания
6	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
5	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.
4	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0	Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

3.3 Критерии и шкала оценивания контрольной работы (заочная форма обучения)

Контрольная работа предназначена для формирования и проверки знаний в рамках оцениваемых компетенций по дисциплине (модулю). Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

Вариант 5

1. Что такое микробиология? Предмет и содержание курса микробиологии. Задачи современной микробиологической науки. Какие группы организмов изучает эта наука?
2. Истинные плесневые грибы: классификация, способы размножения. Примеры одноклеточных плесневых грибов.
3. Гетероферментативный процесс молочнокислого брожения: сущность, химизм, возбудители. Значение процесса в хозяйственной деятельности человека.
4. Метод определения плесневых грибов и дрожжей в пищевых продуктах.
5. Назовите основные зоонозные инфекции. Опишите возбудителей таких инфекций. Каковы симптомы и клиническая картина таких заболеваний?
6. Микрофлора воздуха: происхождение, состав, значение степени заражённости воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи.

7. Микрофлора молока: состав, происхождение, факторы, влияющие на обсеменённость. Пороки молока, вызываемые микроорганизмами. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость молока при хранении.
8. Контроль за соблюдением санитарного законодательства: ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль. Основные нормативные документы в области гигиены питания.

Оценка	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Контрольная работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
<i>Хорошо</i>	Контрольная работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
<i>Удовлетворительно</i>	В контрольной работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
<i>Неудовлетворительно</i>	В контрольной работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

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

4.1 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины с экзаменом

Для дисциплин, заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский арктический университет» Билет 2 Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена питания» Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 1. Определение понятия «микробиология». Предмет и задачи микробиологии. Разделы микробиологии. Каким образом, исходя из лично полученных знаний и умений в ходе усвоения дисциплины, микробиология, как наука, влияет на развитие современного человечества? 2. Брожение. Пропионовокислое брожение. Возбудители. Химизм. Практическое значение. Маслянокислое и ацетонобутиловое брожение. Возбудители. Химизм. Практическое значение. 3. Производственная гигиена и концепция НАССР. Основные аспекты концепции ХАССП.
--

Оценка	Критерии оценки ответа на экзамене
Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
Хорошо	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
Удовлетворительно	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.
Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» - 20 баллов, «4» - 15 баллов, «3» - 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля.

Итоговая оценка по дисциплине	Суммарные баллы по дисциплине, в том числе	Критерии оценивания
Отлично	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
Хорошо	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
Удовлетворительно	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
Неудовлетворительно	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

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*.

Комплект заданий диагностической работы с правильными ответами

Код и наименование компетенции ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	
1	Дератизация на предприятий общественного питания -это комплекс мер по борьбе с: А. с тараканами, муравьями, мухами; В. с микроорганизмами (патогенными или условно-патогенными); С. с мышами, крысами?
2	Бактериологические показатели питьевой воды: А. микробное число – 50 КОЕ/мл при отсутствии патогенных микробов В. микробное число – 100 КОЕ/мл при отсутствии патогенных микробов С. микробное число – 200 КОЕ/мл при отсутствии патогенных микробов
3	Ботулизм может возникнуть при приготовлении с санитарными нарушениями продуктов: А. пирожные с заварным кремом В. консервы домашнего приготовления С. мясные полуфабрикаты (фарш, рагу)
4	Определите мероприятия по профилактике токсикоинфекций является: А. правильные условия хранения продуктов В. соблюдение сроков реализации С. соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока D. правильная технология кулинарной обработки Е. все варианты ответов
5	Стафилококковые интоксикации чаще связаны с продуктами: А. салаты В. консервированные мясные продукты С. консервированные рыбные продукты
6	Симптомы, напоминающие опьянение, сопровождающегося беспричинным смехом, пляской, пением, шаткой походкой, являются симптомами: А. стафилококковой интоксикации В. ботулизма С. фузариотоксикоза
7	Яйца водоплавающей птицы могут быть причиной: А. стафилококковой интоксикации В. ботулизма С. сальмонеллеза D. брюшного тифа Е. афлотоксикоза
8	Водоснабжение предприятий общественного питания может осуществляться: А. из централизованной системы питьевого водоснабжения; В. из артезианской скважины; С. на привозной водопроводной воде?
9	Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено: А. трёхгнёздными ваннами; В. двухгнёздными ваннами; С. четырёхгнёздными ваннами?
10	Чаще всего причиной трихинеллеза является использование в питании зараженных: А. мороженой рыбы (строганины) В. яиц водоплавающей птицы С. консервов домашнего приготовления D. говядины Е. свинины