Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.О.23 «Микробиология»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

Паспорт фонда оценочных средств
дисциплины Б1.О.23 «Микробиология

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ОПК-2.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	1
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	2

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается по 2-балльной шкалой: «зачтено» и «не зачтено».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
		«не зачтено»	«зачтено»
ОПК-2.3	Знать строение и классификацию микроскопических живых существ, их питание, размножение, взаимодействие, участие в процессах производства продуктов питания	Фрагментарные знания о строении и классификации микроскопических живых существ, их питание, размножение, взаимодействие, участие в процессах производства продуктов питания / отсутствие знаний	Сформированные, или неполные знания о строении и классификации микроскопических живых существ, их питание, размножение, взаимодействие, участие в процессах производства продуктов питания
	Уметь использовать микробиологические технологии в практике производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное умение использовать микробиологические технологии в практике производства продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное умение использовать микробиологические технологии в практике производства продуктов питания из растительного сырья
	Владеть навыками микробиологической техники и эксперимента, методами культивирования микроорганизмов	Фрагментарное применение навыков микробиологической техники и эксперимента, методами культивирования микроорганизмов	В целом успешное применение навыков микробиологической техники и эксперимента, методами культивирования микроорганизмов

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета

Знания, умения, навыки обучающегося по дисциплине оцениваются оценками: «зачтено», «не зачтено».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	выполнен установленный по дисциплине объем самостоятельных работ, в процессе обучения или в ходе собеседования (при необходимости) продемонстрированы достаточно твердые знания материала, умения и навыки их использования при решении конкретных задач, показана сформированность соответствующих компетенций, проявлено понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, даны правильные, полные ответы на большинство вопросов; нет грубых ошибок, при ответах на отдельные вопросы могут быть допущены отдельные неточности
Не зачтено	не выполнен установленный по дисциплине объем самостоятельных работ, соответствующие компетенции не сформированы полностью или частично, в ходе собеседования не дано ответа, или даны неправильные ответы на большинство вопросов, продемонстрировано непонимание сущности предложенных вопросов, допущены грубые ошибки при ответе на вопросы

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Вопросы к зачету

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1.	История развития микробиологии.	ОПК 2.3
2.	Работы Л.Пастера.	ОПК 2.3
3.	Исследования российских микробиологов (работы И.И.Мечникова, .Н.Виноградского, П.Ф.Горяинова, Д.И.Ивановского и др.).	ОПК 2.3
4.	Основы систематики микроорганизмов.	ОПК 2.3
5.	Морфология клетки микроорганизмов.	ОПК 2.3
6.	Жизненные формы микроорганизмов.	ОПК 2.3
7.	Ультраструктура клетки микроорганизмов.	ОПК 2.3
8.	Строение и значение клеточной стенки и капсулы клетки микроорганизмов.	ОПК 2.3
9.	Систематика микроорганизмов.	ОПК 2.3
10.	Отдел Gracilicutes: строение, биология и основные представители.	ОПК 2.3
11.	Отдел Firmicutes: строение, биология и основные представители.	ОПК 2.3
12.	Отдел Tenericutes: строение, биология и основные представители.	ОПК 2.3
13.	Отдел Mendosicutes: строение, биология и основные представители.	ОПК 2.3
14.	Морфология, систематика и физиология микроскопических простейших.	ОПК 2.3
15.	Морфология, систематика и физиология грибов.	ОПК 2.3
16.	Морфология, систематика и физиология вирусов.	ОПК 2.3
17.	Основные способы питания микроорганизмов.	ОПК 2.3
18.	Пищевые потребности микроорганизмов.	ОПК 2.3
19.	Поступление питательных веществ в клетку микроорганизмов.	ОПК 2.3
20.	Рост и размножение микроорганизмов.	ОПК 2.3
21.	Основные пути метаболизма микроорганизмов.	ОПК 2.3
22.	Ферменты микроорганизмов.	ОПК 2.3
23.	Особенности дыхания микроорганизмов.	ОПК 2.3
24.	Энергетика клетки микроорганизма.	ОПК 2.3
25.	Сущность и типы брожения. Молочнокислое брожение.	ОПК 2.3
26.	Сущность и типы брожения. Пропионовокислое, маслянокислое и ацетонобутиловое брожение.	ОПК 2.3
27.	Методы изучения и учета численности микроорганизмов.	ОПК 2.3
28.	Методы выделения и идентификации микроорганизмов, приводящих к порче продуктов питания из растительного сырья.	ОПК 2.3
29.	Микроорганизмы семян сельскохозяйственных растений.	ОПК 2.3
30.	Токсигенные грибы.	ОПК 2.3
31.	Использование микроорганизмов в технологиях приготовления пищи.	ОПК 2.3
32.	Влияние микроорганизмов на качество растительного сырья.	ОПК 2.3
33.	Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов из зерна.	ОПК 2.3
34.	Влияние условий хранения пищевых продуктов на состав микрофлоры.	ОПК 2.3

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-02-23/ разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2023. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б1.О.23 «Микробиология» / разраб. И.С. Татьянченко. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 19 с.