

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдулина Т.Б.

02.03.2024 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

для студентов специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик: Шайдулина Т.Б.



Кемерово 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ	6
2.1 Текущий контроль знаний студентов	6
2.2 Типовой вариант экзаменационного тестирования	7
2.3 Типовой экзаменационный билет	14
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ.....	15

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью	85-100% от максимального	отлично	зачтено

	соответствующий требованиям критерия	количества баллов		
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов дифференцированного зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасского ГАУ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Экзаменационное тестирование

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 30 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 40 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

2.1 Структура и перечень КИМ для текущего контроля

Вопросы и задания

1. Становление микробиологии как науки.
2. Характеристика микробиологического оборудования.
3. Основные методы микробиологического анализа.
4. Невосприимчивость организма к любым чужеродным микроорганизмам и их токсинам.
5. Микроорганизмы, нуждающиеся для дыхания в свободном кислороде, их характеристика.
6. Специфические химические вещества биологического происхождения, обладающие, антимикробным действием, их характеристика.
7. Микроорганизмы, "питающие сами себя", их характеристика.
8. Самые распространённые и многочисленные микроорганизмы, которые находятся в почве, навозе, воздухе, их характеристика.
9. Сожительство организмов разных видов, приносящее взаимную пользу, их характеристика.
10. Бактерии, клетки которых располагаются в виде виноградных гроздей, их характеристика.
11. Микроорганизмы, развивающиеся в фазе смешанной микрофлоры при температуре 6-8 °С, их характеристика.
12. Внутриклеточные образования округлой или овальной формы их характеристика.
13. Взаимоотношения, при которых организм, живущий за счёт другого организма, приносит ему вред, их характеристика.
14. Пищевое отравление, связанное с употреблением пищи, инфицированной бактериями, относящимися к роду *Clostridium*.

15. Тип дыхания, к которому относятся бактерии группы кишечных палочек, их характеристика.
16. Микроорганизмы, наиболее устойчивые к высушиванию, их характеристика.
17. Выращивание микроорганизмов на питательной среде.
18. Оптимальные температуры развития для термофильных палочек.
19. Невосприимчивость организма к любым генетически чужеродным для него агентам.
20. Жизненная деятельность микроорганизмов и их взаимодействие с окружающей средой.
21. Микрофлора воздуха производственных помещений.
22. Процессы, происходящие за счёт окисления сложных органических веществ.
23. Основные санитарно-показательные микроорганизмы.
24. Группа микроорганизмов, занимающая промежуточное положение между бактериями и вирусами.
25. Способность микроорганизмов продуцировать в процессе обмена веществ ядовитые продукты.
26. Полное прекращение жизненных процессов в сырье, продукте и микрофлоре.
27. Окислительно-восстановительные процессы, протекающие в клетке с выделением энергии.
28. Микроорганизмы чаще всего вызывающие бомбаж мясных и мясорастительных консервов.
29. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
30. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов.
31. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.
32. Санитарные требования к пищевым добавкам.
33. Санитарный контроль качества готовой продукции.

2.2 Типовой вариант экзаменационного тестирования

Вариант 1 Из предложенных вариантов ответов выберите верный

1. Одноклеточные мельчайшие живые организмы это

1. Бактерии; 2. Кокки; 3. Плесневые грибы; 4. Микробы.

2. Как называют бактерии шарообразной формы?

1. Вибрионы; 2. Спириллы; 3. Кокки; 4. Бациллы.

3. Установите соответствие.

Какие способы увеличения срока хранения продуктов применяют для

1. Мяса; 2. Овощей; 3. Молока; 4. Ягод.

А) сушка; Б) замораживание до (-20 °С);

В) варка при высокой концентрации сахара; Г) кипячение.

4. Заразные заболевания, передающиеся через пищу или воду, называются

1. Острые кишечные инфекции; 2. Пищевые отравления; 3. Глистные инвазии; 4.

Все варианты верны.

5. Туберкулез, бруцеллез, ящур это пример

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Пищевых отравлений.

6. Молочная продукция, овощи, фрукты могут быть источником заболевания

1. Бруцеллеза; 2. Стафилококкового отравления; 3. Дизентерии; 4. Микотоксикоза.

7. Перед началом работы повар должен вымыть руки

1. С мылом; 2. С мылом до локтя; 3. С мылом до локтя и обработать дезинфицирующим раствором; 4. Все варианты верны.

8. Санитарную одежду необходимо менять

1. Ежедневно; 2. По мере необходимости; 3. По мере необходимости, но не реже 3 раз в неделю; 4. 1 раз в неделю

9. Медицинские обследования работников ПОП проводят с целью

1. Контроля состояния здоровья персонала; 2. Выявления хронических заболеваний;

3. Профилактики распространения кишечных инфекционных заболеваний и глистных инвазий; 4. Все варианты не верны.

10. Основное требование к планировке помещений на ПОП

1. Последовательность и поточность; 2. Перекрещивание потоков сырья; 3. Перекрещивание потоков готовой продукции; 4. Все варианты не верны.

11. К производственным помещениям ПОП относят

1. Зал для посетителей; 2. Холодный цех; 3. Холодильную камеру; 4. Компрессорную.

12. Заготовочный цех располагают рядом

1. С горячим цехом; 2. Рядом с холодильной камерой; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

13. В заготовочном цехе готовят

1. Холодные блюда и закуски; 2. Гарниры; 3. Пулуфабрикаты из рыбы, мяса, овощей;

4. Первые блюда.

14. Для отделки помещений ПОП применяют

1. Масляную краску; 2. Кафельную плитку; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

15. Температура в производственных цехах должна быть

1. 17 °С; 2. 18-20 °С; 3. 22-26 °С; 4. Все варианты не верны.

16. Установите правильную последовательность. После работы оборудование 1. Просушивают; 2. Разбирают; 3. Очищают от остатков продуктов; 4. Моют с моющими средствами горячей водой.

17. Чему соответствует маркировка «СМ» на разделочной доске СМ
1. Свежее мясо; 2. Соленое мясо; 3. Сырое мясо; 4. Все варианты не верны.

18. Кухонную посуду после работы 1. Моют с моющими средствами и дезинфицируют; 2. Моют с моющими средствами и прокаливают; 3. Моют с моющими средствами, ополаскивают и просушивают, опрокинув кверху дном; 4. Моют с моющими средствами, ополаскивают и протирают полотенцами.

19. Столовую посуду изготавливают 1. Из фарфора; 2. Из фаянса; 3. Из стекла; 4. Все варианты верны.

20. Для перевозки продуктов используют 1. Специальный транспорт с закрытым кузовом; 2. Авторефрижераторы; 3. Автоцистерны; 4. Все варианты верны.

21. Продукция, поступающая на ПОП должна иметь следующие документы 1. Накладные; 2. Сертификаты соответствия; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

22. В холодильной камере для хранения мяса 1. Поддерживают температуру воздуха 0 °С и относительную влажность 85%; 2. Поддерживают температуру

воздуха -2 °С и относительную влажность 85%; 3. Поддерживают температуру воздуха - 2 °С и относительную влажность 95%; 4. Все варианты не верны.

23. На хранение принимают 1. Всю доставленную продукцию; 2. Доставленную продукцию с документами; 3. Доброкачественную продукцию с документами; 4. Все варианты не верны.

24. Для приготовления качественной продукции на ПОП необходимо 1. Соблюдать последовательность технологического процесса; 2. Максимально сокращать длительность приготовления; 3. Все варианты верны; 4. Нет верного ответа.

25. Укажите правильную последовательность обработки мяса 1. Обсушивание на воздухе; 2. Зачистка от загрязнений, сгустков крови, клейма; 3. Мойка холодной водой; 4. Оттаивание.

26. Перед использованием не моют 1. Крупу рисовую; 2. Крупу манную; 3. Крупу ячневую; 4. Крупу перловую.

27. Готовность жареного мяса можно определить 1. По цвету мяса; 2. По прозрачности мясного сока; 3. Нет верного ответа; 4. Все варианты верны.

28. Укажите правильную последовательность приготовления студня 1. Хранение в холодильном шкафу при t 2-6 °С; 2. Разборка и измельчение мяса; 3. Разливка в формы; 4. Кипячение в течении 10 мин.

29. Укажите правильную последовательность обработки яиц 1. Ополаскивание проточной водой; 2. Промывка в 0,5% растворе кальцинированной соды 5- 10 мин; 3. Дезинфекция в 0,5 % растворе хлорной извести 5 мин; 4. Замачивание в теплой воде 5-10 мин.; 5. Сортировка и выборочное овоскопирование.

30. Колбасу для приготовления бутербродов 1. Нарезают заранее и хранят при t 2-6 °С; 2. Нарезают по мере необходимости и сразу отпускают потребителям; 3. Нет верного ответа; 4. Все варианты верны.

Вариант 2 Из предложенных вариантов ответов выберите верный

1. Укажите НЕверный вариант. Микробы делятся

1. На бактерии; 2. На плесневые грибы; 3. На глисты; 4. На дрожжи.

2. Микробы, характерной особенностью которых является бурное развитие в течении непродолжительного промежутка времени с расщеплением сахаров до спирта и углекислого газа называются

1. Бактерии; 2. Дрожжи; 3. Плесневые грибы; 4. Вирусы.

3. Установите соответствие. Какие способы увеличения срока хранения продуктов применяют для

1. Рыбы; 2. Кефира; 3. Овощей; 4. Капусты.

А) Охлаждение до $+2+6$ °С; Б) Маринование; В) Сушка; Г) Заквашивание.

4. Заболевание, возникающее после употребления пищи, содержащей токсины микроорганизмов, называются

1. Острые кишечные инфекции; 2. Токсикоинфекции; 3. Зоонозы; 4. Токсикозы.

5. Брюшной тиф, холера, гепатит А это пример

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Токсикозов.

6. Мясо может быть источником заболевания

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Токсикозов.

7. Мыть руки с мылом и дезинфицировать необходимо

1. Перед началом работы; 2. При переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи;

3. После посещения туалета; 4. Все варианты верны.

8. Укажите правильную последовательность подготовки к работе

1. Надеть халат; 2. Надеть головной убор; 3. Надеть сменную обувь; 4. Вымыть руки.

9. Результаты медицинских осмотров вносят

1. В медицинскую карту; 2. В справку; 3. В личную медицинскую книжку; 4. Все варианты не верны.

10. Помещения на ПОП располагают

1. По порядку; 2. Как удобно персоналу; 3. По ходу технологического процесса; 4.

Все варианты не верны.

11. К торговым помещениям ПОП относят

1. Зал для посетителей; 2. Холодный цех; 3. Холодильную камеру; 4.

Компрессорную.

12. Холодный цех располагают рядом

1. С горячим цехом; 2. Рядом с холодильной камерой; 3. Оба варианта верны;

4. Все варианты не верны.

13. В горячем цехе готовят

1. Гарниры; 2. Первые блюда; 3. Омлеты; 4. Все варианты верны.

14. Полы в производственных помещениях могут быть

1. Бетонными; 2. Покрытыми метлахской плиткой; 3. Покрытыми линолеумом;
4. Все варианты верны.

15. ПОП обязательно подключают

1. К системе городской канализации; 2. К электросетям; 3. К городскому водопроводу; 4. Все варианты верны.

16. Установите правильную последовательность. После работы разделочные доски

1. Ошпаривают; 2. Очищают от остатков продуктов; 3. Моют с моющими средствами горячей водой; 4. Ставят на ребро для просушки.

17. Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

1. рыба съедобная; 2. Рыба соленая; 3. Рыба сушеная; 4. Рыба сырая.

18. Столовую посуду в конце смены

1. Очищают от остатков пищи и моют с моющими средствами; 2. Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами и ополаскивают; 3. Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами, дезинфицируют и ополаскивают;
4. Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами, дезинфицируют, ополаскивают и сушат, установив на ребро.

19. На ПОП используют моющие средства

1. Приобретенные в ближайшем магазине; 2. Разрешенные к использованию на ПОП СанПиНом; 3. Любые подходящие; 4. Все варианты не верны.

20. Транспорт для перевозки продуктов должен иметь санитарный паспорт срок действия которого

1. Полгода; 2. 1 год; 3. 2 года; 4. Бессрочный.

21. Для перевозки скоропортящихся продуктов используют

1. Автоцистерны; 2. Авторефрижераторы; 3. Фургоны; 4. Грузовики.

22. Склад для хранения овощей оборудуют

1. Вентиляцией; 2. Полками; 3. В темном помещении; 4. Все варианты верны.

23. При расположении продуктов на хранение необходимо строго соблюдать

1. Сроки хранения; 2. Условия хранения; 3. Правило товарного соседства; 4. Все перечисленное.

24. Качество приготовленной пищи зависит

1. От качества сырья; 2. От санитарного состояния рабочего места; 3. От строгого соблюдения технологии приготовления блюда; 4. Все варианты верны.

25. Замороженное мясо можно оттаивать

1. В горячей воде; 2. В холодной воде; 3. В заготовочном цехе при $t = -16$ градусов С; 4. Все варианты верны.

26. Укажите правильную последовательность обработки птицы:

1. Промывка; 2. Опаливание; 3. Размораживание; 4. Укладка разрезом вниз для стекания воды.

27. Крупную рыбу оттаивают

1. В холодной подсоленной воде; 2. На воздухе; 3. Все варианты верны; 4. Нет верного ответа

28. Укажите правильную последовательность обработки зелени:

1. Промывание в большом количестве проточной воды; 2. Сортировка; 3. Легкое обсушивание на воздухе; 4. Замачивание в холодной воде на 10-15 мин.;

29. Полуфабрикаты из овощей

1. Можно хранить в течение 12-24 часов; 2. Можно хранить в течение 12-24 часов в воде; 3. Можно хранить в течение 12-24 часов при $t = 2-6$ °С; 4. Сразу подвергают тепловой обработке.

30. Рубленые изделия из мяса, рыбы

1. Жарят на сковороде, и отпускают потребителям; 2. Жарят на сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу; 3. Жарят в жарочном шкафу и отпускают потребителям; 4. Все варианты верны.

Ответы В-1. 1-4; 2-3; 3: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В; 4-1; 5-3; 6-3; 7-3; 8-3; 9-3; 10-1; 11- 2; 12-3; 13-3; 14-3; 15-2; 16-2, 3, 4, 1; 17-3; 18-3; 19-4; 20-4; 21-3; 22-1; 23-3; 24-3; 25-4,2, 3, 1; 26-2; 27-4; 28-2, 4, 3, 1; 29-5, 4, 2, 3, 1; 30-2.

В-2. 1-3; 2-2; 3:1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г; 4-4; 5-1; 6-3; 7-4; 8-3, 4, 2, 1; 9-3; 10-3; 11-1; 12-1; 13-4; 14-4; 15-4; 16-2, 3, 1, 4; 17-4 18-3; 19-2; 20-1; 21-2; 22-4; 23-4; 24-4; 25-3; 26-3, 2, 1, 4; 27-2; 28-2, 4, 1, 3; 29-4; 30-2.

2.3 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности)

Агроколледж

**Микробиология, санитария и гигиена в
пищевом производстве**

Дисциплина

(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, цели и задачи.
2. Бактерии, клетки которых располагаются в виде виноградных гроздей, их характеристика.

Составитель

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

Директор
агроколледжа

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета, дифференцированного зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 1.

Защита лабораторной работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения лабораторной работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные работы, задание для самостоятельной работы.