

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

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

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Микробиология пищевых продуктов

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2025
очная
5 семестр

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Микробиология пищевых продуктов»

3. Разработчик Стаценко Е. Н., к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Микробиология пищевых продуктов» к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворитель- но) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-4</i> Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
ИД-1 ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	не анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	на минимальном уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	на среднем уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	на высоком уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2 ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	не организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	на минимальном уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	на среднем уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	на высоком уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3 ПК-4	не разрабатывает	на минимальном	на среднем	на высоком

Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
---	---	--	--	--

Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

ИД-1 ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	не способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но делает ошибки	на среднем уровне способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
ИД-2 ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания	не организывает технологический процесс производства продуктов питания массового	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового	на хорошем уровне организывает технологический процесс производства	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, но делает ошибки	продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3 ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном

учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		форма обучения очная, семестр 5	
1		Микробиология это	ПК-4
2		Микроорганизмы это	ПК-4
3		Приведите этапы развития микробиологии	ПК-4
4		Антибиотики открыл	ПК-4
5		Р. Кох открыл	ПК-4
6		Классификация микроорганизмов по форме	ПК-4
7		По типу дыхания микроорганизмы бывают	ПК-4
8		По типу питания микроорганизмы бывают	ПК-4
9		Вирусы это	ПК-4
10		Приведите единицы измерения микроорганизмов (бактерий и вирус)	ПК-4
11		Назовите основные органеллы бактериальной клетки	ПК-4
12		Назовите дополнительные органеллы бактериальной клетки	ПК-4
13		По количеству жгутиков микроорганизмы бывают	ПК-4
14		Химический состав бактериальной клетки	ПК-4
15		Культивирование это	ПК-4
16		Классификация питательных сред	ПК-4
17		Какую функцию выполняют пигменты	ПК-4
18		Виды токсинов бактериальной клетки	ПК-4
19		Ароматобразующие бактерии, примеры	ПК-4
20		Светящиеся бактерии	ПК-4
21	а, б	Условно пищевые инфекции делят на две основные группы а: инфекции, передающиеся от человека б: инфекции, передающиеся человеку от животного или птицы в: инфекции, не передающиеся человеку от животного или птицы г: инфекции, передающиеся через воду, воздух, контактно-бытовым способом	ПК-5
22	а, б, в	Перечислите патогенные микроорганизмы а: Salmonella	ПК-5

		б: Бактерии рода <i>Yersinia</i> в: <i>Listeria monocytogenes</i> г: <i>Vibrio parahaemolyticus</i> д: <i>B. cereus</i> и сульфитредуцирующие клостридии е: <i>Proteus</i>	
23	а, б, в	Какие методы используют для отбора проб с оборудования и предметов обихода а: смывов б: отпечатков в: агаровой заливки г: по Граму д: микроскопирование е: дифференцирование	ПК-5
24	а	Сильнодействующий яд в мире и входит в арсенал биологического оружия а: <i>Clostridium botulinum</i> б: <i>Staphylococcus aureus</i> в: <i>Aspergillus flavus</i>	ПК-5
25	а, б	Источником стафилококковой инфекции могут быть а: человек б: сельскохозяйственные животные (мастит) в: птицы	ПК-5
26	а	Пищевые интоксикации условно подразделяют на а: бактериальные токсикозы и микотоксикозы б: бактериальные токсикозы первой и второй группы в: микотоксикозы первой, второй, α -четвертой и β -третьей группы г: чрезвычайно опасные, опасные и малоопасные д: условные и безусловные (реальные и псевдореальные)	ПК-5
27		Микроорганизмы, вызывающие пищевую токсикоинфекцию, – это	ПК-5
28	а	Наиболее благоприятной средой для жизнедеятельности бактерий, в т. ч. стафилококка, является а: молоко, мясо и продукты их переработки б: фрукты и овощи	ПК-5

		в: зерно, хлебобулочные и макаронные изделия г: консервированные в металлической таре продукты д: консервированные в неметаллической таре продукты	
29	а	Заражение пищевых продуктов сальмонеллами может происходить а: как через животных, так и через человека, а также через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя, кроме того, через молоко и молочные продукты б: только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется и при жизни животных, и после их убоя в: только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется при жизни животных, а также через их молоко г: только через мясо и мясопродукты, обсеменение которых осуществляется после убоя только через молоко больного животного и молочные продукты на его основе	ПК-5
30	а	Микотоксины представляют собой а: вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов б: наиболее активные первичные метаболиты микроскопических плесневых грибов в: третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов и вторичные метаболиты их метаболитов г: третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов д: микроскопические плесневые грибы	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он на высоком профессиональном уровне знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; на высоком профессиональном уровне умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; на высоком профессиональном уровне владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; хорошо умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; хорошо владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он удовлетворительно знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; удовлетворительно умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; удовлетворительно владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он неудовлетворительно знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; неудовлетворительно умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; неудовлетворительно владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.