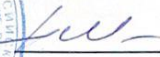


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Н.И. Никифорова

«30» мая 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю)

Б1.В.03 «Пищевая микробиология»

(наименование дисциплины (модуля))

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(наименование профиля/программы/направленности/специализации)

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

Нижнекамск, 2022 г.

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой нефтехимического синтеза
(должность)


(подпись)

Р.З. Агзамов
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры общей химии и биотехнологии, протокол от 22 апреля 2022 г. № 8

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)

Эксперт:
Руководитель ООП

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)

**Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций
с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины**

Компетенция:

ПК-1 Обладает способностью использовать фундаментальные знания естественных наук при осуществлении практической деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-1.1 Знает основные явления и фундаментальные законы естественных наук и их проявления при осуществлении практической деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1.2 Умеет применять знания основных явлений и фундаментальных законов естественных наук для объяснения наблюдаемых эффектов, управления;

ПК-1.3 Владеет методами экспериментальных исследований, основанными на основных явлениях и фундаментальных законах естественных наук и навыками проведения научных исследований.

| Индикаторы достижения компетенции | Этапы формирования в процессе освоения дисциплины (указать все темы из РПД) | | | | Наименование оценочного средства |
|--|---|---|---|---------------------------------|---|
| | Лекции | Практические Занятия, лабораторный практикум | Лабораторные занятия | Курсовой проект (работа) | |
| ПК-1.1 | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Лабораторная работа</i> |
| ПК-1.2 | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Лабораторная работа</i> |
| ПК-1.3 | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5</i> | <i>Не предусмотрены</i> | <i>Лабораторная работа</i> |

Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

| <i>Оценочные средства</i> | <i>Кол-во</i> | <i>Min, баллов (базовый уровень)</i> | <i>Max, баллов (повышенный уровень)</i> |
|-----------------------------------|----------------------|---|--|
| <i>Лабораторная работа</i> | <i>5</i> | <i>60</i> | <i>100</i> |
| <i>Итого:</i> | | <i>60</i> | <i>100</i> |

Шкала оценивания

| Цифровое выражение | Выражение в баллах: | Словесное выражение | Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля: | |
|--------------------|---------------------|----------------------------------|--|--|
| | | | экзамен / зачет с оценкой | зачет |
| 5 | 87 - 100 | Отлично (зачтено) | Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий | Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр |
| 4 | 74 - 86 | Хорошо (зачтено) | Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. | |
| 3 | 60 - 73 | Удовлетворительно (зачтено) | Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала. | |
| 2 | Ниже 60 | Неудовлетворительно (не зачтено) | Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному | Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя. |

Краткая характеристика оценочных средства

| <i>№ п/п</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> | <i>Краткая характеристика оценочного средства</i> | <i>Представление оценочного сред- ства в фонде</i> |
|------------------|---|--|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| 1. | Лабораторная работа | <p>Это вид учебной работы, целью которой является изучение (исследование, измерение) характеристик лабораторного объекта.</p> <p>Цель лабораторных занятий: освоение изучаемой учебной дисциплины; приобретение навыков практического применения знаний учебной дисциплины (дисциплин) с использованием технических средств и (или) оборудования</p> | Темы лабораторных работ, контрольные вопросы по теме лабораторной работы, вопросы к коллоквиуму |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Факультет технологический

Кафедра общей химии и биотехнологии

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» для обучающихся предусмотрено проведение лабораторных занятий по дисциплине «Пищевая микробиология».

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения: лабораторного оборудования, образцов для исследований, методических пособий. Цель проведения лабораторных работ - практическое освоение теоретических положений лекционного материала, а также выработка студентами определенных умений и навыков самостоятельного экспериментирования.

Лабораторная работа №1. Правила техники безопасности. Методы окраски внутриклеточных включений дрожжей.

(тема лабораторной работы)

1. Знакомство с вредными и опасными факторами при работе в учебной лаборатории;
2. Меры предосторожности при работе в учебной лаборатории;
3. Меры безопасности при работе в микробиологической лаборатории;
4. Ознакомление с местами размещения аптечки, нейтрализующих растворов, средств пожаротушения и т.д.;
5. Ознакомление с методами окраски внутриклеточных включений дрожжей.

Лабораторная работа №2. Анализ микробного состава зерна и продуктов его переработки.

(тема лабораторной работы)

1. Ознакомление с методами микробиологического анализа состава зерна;
2. Ознакомление с методами микробиологического анализа продуктов переработки зерна.

Лабораторная работа №3. Микрофлора масел и кондитерских изделий

(тема лабораторной работы)

1. Ознакомление с методами микробиологического анализа масел;
2. Ознакомление с методами микробиологического анализа кондитерских изделий.

Лабораторная работа №4. Микробиологический контроль качества дрожжевой закваски.

(тема лабораторной работы)

1. Ознакомление с методами микробиологического контроля технологических процессов;
2. Ознакомление с методами микробиологического анализа дрожжевой закваски.

Лабораторная работа №5. Микробиологический контроль технологического процесса переработки зерна, муки и хлебных продуктов. Контроль полученных знаний и навыков

(тема лабораторной работы)

1. Ознакомление с методами микробиологического контроля технологических процессов переработки зерна;
2. Ознакомление с методами микробиологического контроля технологических процессов переработки муки.

Критерии оценки лабораторных работ

При подготовке к лабораторной работе по дисциплине «Пищевая микробиология» в б семестре студент должен выполнить следующие виды работ:

| Виды работ | Минимальный балл | Максимальный балл |
|---|------------------|-------------------|
| Самостоятельная проработка теоретического материала к лабораторной работе | 12 | 20 |
| Ознакомление с установкой, прибором, методикой выполнения лабораторной работы | 12 | 20 |
| Выполнение необходимого эксперимента | 12 | 20 |
| Обработка результатов исследования, построение графиков | 12 | 20 |
| Анализ результатов исследования и вывод по работе | 12 | 20 |
| ИТОГО: | 60 | 100 |

Таким образом, каждая лабораторная работа оценивается минимум в 60 баллов, максимум в 100 баллов. После выполнения всех работ рассчитывается итоговый балл по данному оценочному средству, как среднее арифметическое по всем лабораторным работам.