Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кобзева Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:26:44
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

Кафедра товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
(наименование кафедры)

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)
«17» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.01 Микробиология пищевых продуктов
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

ст. преподаватель _____ Подсекалова Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «17» февраля 2026 г., протокол № 14

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Микробиология пищевых продуктов
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	**ПК-1** Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2ПК-1 Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-3ПК-1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	5/ 5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства

1.	ПК-1	ИД-1ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2ПК-1 Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-3ПК-1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Тема 1.** Предмет, задачи микробиологии, и ее связь с товароведением. История развития микробиологии. **Тема 2.** Правила работы в микробиологической лаборатории. Строение оптического микроскопа и техника микроскопии. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов. **Тема 3.** Основы классификации и морфологии микроорганизмов. **Тема 4.** Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. **Тема 5.** Важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование. **Тема 6.** Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним. **Тема 7.** Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов. **Тема 8.** Наиболее распространенные пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации и токсикоинфекции. **Тема 9.** Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения **Тема 10.** Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК), контрольная работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «собеседование (устный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
1	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на высоком уровне. Верно формулирует выводы.

	Дает полные ответы на поставленные вопросы. Проявляет активную индивидуальную работу на занятиях.
0,5	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на удовлетворительном уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются существенные ошибки. Индивидуальная активность на занятиях – средняя.
0	Учебным материалом фактически не владеет. На поставленные вопросы отвечает не верно. Индивидуальная активность на занятиях – ниже среднего.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
8-10	Верные ответы на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля, даны обучающимся на 85 % и более.
5-7	Обучающийся дал от 50 до 85 % правильных ответов
2-4	Обучающийся дал от 15 до 50 % правильных ответов
0-1	Правильных ответов на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля обучающийся не дал.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
5-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 90-100%)
3-4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 65-89%)
1-2	Контрольная работа выполнена на низком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 50-64%)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 50%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по лабораторным работам учебной дисциплины

3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания по темам учебной дисциплины, выполняемая обучающимися самостоятельно в письменном виде.	комплект контрольных вопросов по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Текущий контроль знаний обучающихся очной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 1 балла (оценка всех лабораторных занятий в целом – 10 баллов); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 20 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 10 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 30 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся заочной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 1 балл (оценка всех лабораторных занятий в целом – 10 баллов); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 16 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 8 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 24 баллов. У обучающихся заочной формы обучения предусмотрена контрольная работа, максимальный балл за которую составляет 6 баллов. Контрольная работа представляет собой внеаудиторную письменную работу, которая состоит из двух вопросов. Защита контрольной работы допускается до экзамена.

ТМК охватывает как теоретическую, так и практическую составляющую учебного материала. При проведении ТМК обучающийся должен ответить на вопросы тестовых заданий, относящихся к изученному модулю. Проверка индивидуальных заданий проводится либо посредством компьютера с помощью специализированной программы «Тест», либо - по билетам. Проверка билетов производится непосредственно в аудитории, по ключам к билетам, в присутствии студентов. После оглашения оценок (по желанию студентов) ответы вместе с билетами выдаются студентам для ознакомления с ошибками.

Контроль знаний лабораторных занятий осуществляется устным опросом. Промежуточная аттестация осуществляется посредством подведения итогов результатов лабораторных занятий и трёх текущих модульных контролей. После подсчета суммы баллов, максимально набранные баллы у обучающегося могут составлять 40 баллов. На экзамене обучающиеся в устной форме отвечают на вопросы экзаменационного билета. Билет включает вопросы по теоретической и практической составляющей курса дисциплины. Максимальное количество баллов при оценивании ответа составляет 60 баллов.

Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице.

Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			