Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:28:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОТП (б) 24

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
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

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

19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Разработчик:

Профессор _____ Малыгина В.Д..
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Микробиология пищевых продуктов
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Предмет, задачи микробиологии. История развития микробиологии.	4 / 6
		Тема 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. 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. Биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, и 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. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые интоксикации и токсикоинфекции.	
		Тема 9. Микрофлора пищевых продуктов растительного происхождения.	
		Тема 10. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения.	

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) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1.	УК-1	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; ИДК-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников; ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.	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 растительного происхождения Тема 10. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения	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	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с	вопросы по лабораторным

	опрос по итогам лабораторных занятий)	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.	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. 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

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