

Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине
«Микробиология, санитария и гигиена»
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО
35.02.05 Агрономия

Волгоград, 2021 г.

Общие положения

Комплект контрольно-оценочных материалов по общепрофессиональной учебной дисциплине *Микробиология, санитария и гигиена*, разработан для организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов, обучающихся на 2 курсе.

Результатом освоения учебной дисциплины являются освоенные умения и усвоенные знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *зачет*.

Итогом зачета является качественная оценка *зачтено* или *не зачтено*.

Раздел 1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

1.1. Освоенные умения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений:

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- проводить микроскопические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещение, транспорт и др.

1.2. Усвоенные знания

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих знаний:

знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- микроскопические, культурные и биохимические методы исследования;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятие патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- санитарно-технические требования к помещениям, инвентарю, одежде и др.
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила применения, условия, сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования и условия хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Раздел 2. Формы контроля и оценивания по учебной дисциплине

Таблица 1

Раздел / тема учебной дисциплины	Форма текущего контроля и оценивания
Тема 1. Морфология и классификация вирусов	<i>Формы текущего контроля:</i> Устный и письменный опрос; проверка практических заданий по подбору и анализу наглядных и текстовых материалов; проверка внеаудиторных самостоятельных работ. <i>Формы оценивания результативности обучения:</i> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
Тема 2. Морфология и классификация бактерий	
Тема 3. Морфология и классификация грибов	
Тема 4. Взаимодействие микроорганизмов и растений	
Тема 5. Влияние микроорганизмов на хранение кормов	
Тема 6. Общие санитарно-технологические требования	
УД (в целом):	зачет

Раздел 3. Итоговая оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Общие положения

Основной целью оценки освоения учебной дисциплины является оценка приобретенных умений и усвоенных знаний.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена» осуществляется в форме зачета.

Условием допуска к зачету являются положительные оценки по всем практическим, самостоятельным и контрольным работам.

Условием положительной аттестации по дисциплине на зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих и профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Критерии оценивания в целом:

Таблица 2

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, который - прочно усвоил предусмотренный программный материал; - правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; - показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов; - без ошибок выполнил практическое задание. Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе. Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи по количеству набранных баллов в течение семестра (47 баллов), систематическая активная работа на практических занятиях
Не зачтено	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития культуры у студента нет. Оценивается качество устной и письменной речи, как и при выставлении положительной оценки.

Критерии оценки сообщений студентов

1. Содержательность, глубина, полнота и конкретность освещения темы (проблемы.)
2. Логичность: последовательность изложения, его пропорциональность, обоснование теоретических положений фактами или обобщение фактов и формулирование выводов.
3. Концептуальность изложения: рассмотрены ли различные точки зрения (концепции), выражено ли свое отношение.
4. Риторика (богатство речи): лаконичность, образное выражение мыслей и чувств путем использования различных языковых средств, выбора точных слов, эпитетов и т. п., правильность и чистота речи, владение исторической терминологией.

3.2. Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена»

3.2.1 Вопросы для оценки освоения разделов учебной дисциплины

1. Значения микроорганизмов.
2. Строение вирусов.

3. Строение бактериальной клетки.
4. В чем различия эпифитной и фитопатогенной микрофлоры.
5. Значение бактерий в природе и жизни людей (положительное и отрицательное).
6. В чем отличие силоса от сенажа.
7. Классификация бактерий (по строению, по типу питания, по типу дыхания, по Берги).
8. Дрожжевые грибы класса аскомицеты (строение, значение, представители).
9. Шаровидные бактерии.
10. Дейтеромицеты (строение, значение, представители).
11. Палочковидные бактерии.
12. Какой процесс лежит в основе силосования и сенажирования.
13. Извитые бактерии.
14. Классификация вирусов.
15. Актиномицеты (строение, значение, представители).
16. Значение вирусов.
17. Плесневелые грибы класса Аскомицеты (строение, значение, представители).
18. Микориза.
19. Бактериальные заболевания (возбудитель, форма заражения, пораженные органы тела, пути передачи заражения, симптомы).
20. Эпифитная микрофлора.
21. Размножение бактерий.
22. Грибы класса Зигомицеты (на примере Мукор муцедо).
23. Размножение вирусов.
24. Фитопатогенные микроорганизмы.
25. Вирусные заболевания человека.
26. Микобактерии и Нокардия.
27. Вирусные заболевания растений (возбудитель, форма заражения, пораженные органы растения, пути передачи).
28. Способы спорообразования у бактерий.
29. Строение бактериофага. Роль бактериофагов.
30. Какие биопрепараты используются для защиты растений от грибковых, бактериальных и вирусных заболеваний.
31. Вереоны, виоиды и прионы (строение, значение, представители).
32. Что представляет собой иммунитет растений.
33. Фитопатогенные вирусы.
34. Стимулирующее действие микроорганизмов на растения.

35. Какие пути заражения растений фитопатогенными микроорганизмами.

36. Бактериальные заболевания растений.

37. Посев культуры на различные среды.

38. Техника взятия чистой культуры.

39. Анализ микрофлоры воздуха методом Коха.

40. Методы стерилизации питательных сред и посуды.

4. Направленность контрольно-оценочных материалов (КОМ) для итоговой аттестации по учебной дисциплине

4.1 Направленность освоенных умений на формирование ПК и ОК

Таблица 3

Коды проверяемых умений	Коды компетенций, на формирование которых направлены умения
У1-У6	ПК 2.6

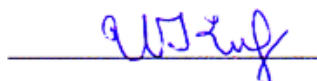
4.2. Направленность усвоенных знаний на формирование ПК и ОК

Таблица 4

Коды проверяемых знаний	Коды компетенций, на формирование которых направлены знания
31-314	ПК 2.6

Разработчик:

ВолГАУ
(место работы)



И.Н. Климова
(инициалы, фамилия)

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Русь»



 Д.Н. Телитченко