

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Косенок Сергей Михайлович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 30.06.2025 09:12:07
 Уникальный программный ключ:
 e3a68f3eaa1e62674b54f4998099d3d6bfdcf836

Тестовое задание для диагностического тестирования по дисциплине:

«Микробиология пищевых производств», 8 семестр

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Код, направление подготовки | 06.03.01 Биология |
| Направленность (профиль) | Биология |
| Форма обучения | Очная (бакалавр) |
| Кафедра-разработчик | Кафедра биологии и биотехнологии |
| Выпускающая кафедра | Кафедра биологии и биотехнологии |

Перечень компетенций, которые формируются в процессе освоения дисциплины

ПК-5.2: участвует в планировании и реализации проектов и иных мероприятий по изучению биохимических и физиологических процессов живых организмов

ПК-6.2: оценивает экологическую безопасность материалов, веществ, технологий, промышленных объектов и др.

| <i>Проверяемая компетенция</i> | <i>Задание</i> | <i>Варианты ответов</i> | <i>Тип сложности вопроса</i> |
|--|--|---|------------------------------|
| Вопросы низкого уровня сложности – 5 вопросов, 25% от общего количества вопросов | | | |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №1 <i>Одиночный выбор</i> Способ тепловой обработки молока при температуре ниже 100°C называется: | а) пастеризация; б) стерилизация; в) кипячение; г) замораживание. | Низкий |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №2 <i>Выбор пропущенных слов</i> Штафф _____ вызывается микроорганизмами _____ | _____ | Низкий |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №3 <i>На соответствие</i> Соотнесите группы бактерий – возбудителей порчи молочных продуктов с вызываемым ими дефектом: 1) гнилостные бактерии; 2) энтерококки; 3) _____ термоустойчивые молочнокислые палочки; 4) маслянокислые бактерии. | а) _____ прогоркание, неприятный запах, возможно пищевое отравление; б) свертывание молока без нарастания кислотности; в) _____ излишняя кислотность; г) _____ прогоркание, вспучивание (сыров). | Низкий |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №4 <i>Выбор пропущенных слов</i> Материнскую закваску готовят на _____ молоке, промежуточную (вторичную) и производственную (третичную) _____ на _____ молоке. | | Низкий |

| | | | |
|--|--|---|---------|
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №5 <i>Одиночный выбор</i> Биологические препараты, представляющие собой стабилизированные культуры симбионтных микроорганизмов или продукты их ферментации, положительно влияющие на здоровье организма, это | а) пробиотики; б) пребиотики; в) антибиотики; г) антимикотики. | Низкий |
| Вопросы среднего уровня сложности – 10 вопросов, 50% от общего количества вопросов | | | |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №1 <i>Одиночный выбор</i> Какой фермент створаживает молоко (казеин молока), используется при производстве сыра и называется сычужным ферментом? | а) реннин (химозин); б) пепсин; в) амилаза; г) липаза. | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №2 <i>Выбор пропущенных слов</i> Титруемая кислотность молока – это кислотность, которая определяется _____, выражается в _____ и находится в пределах _____ °Т. | | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №3 <i>Выбор пропущенных слов</i> Остаточная микрофлора пастеризованного молока представлена _____. | | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №4 <i>Числовой ответ</i> Среднее содержание лактозы в молоке составляет _____ %. | | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №5 <i>На соответствие</i> Соотнесите фазу изменения микрофлоры сырого молока при его хранении: 1) бактерицидная фаза; 2) фаза смешанной микрофлоры; 3) фаза молочнокислых бактерий; 4) фаза дрожжей и плесеней. | а) характеризуется отсутствием размножения и даже частичным отмиранием микроорганизмов, что обусловлено наличием в молоке лизоцимов; б) характеризуется активным размножением микроорганизмов и в зависимости от температуры хранения молока выделяют типы микрофлоры: криофлору, мезофлору и термофлору; в) эта фаза возможна при температуре выше 10°С, молоко сквашивается; г) в эту фазу активно растут дрожжи и | Средний |

| | | | |
|--------------------|--|--|---------|
| | | плесени, создаются условия для развития гнилостных бактерий. | |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №6 <i>Всё или ничего</i> Горький вкус масла возникает в результате деятельности бактерий: | а) гнилостные; б) флюоресцирующие; в) микрококки; г) группы кишечной палочки. | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №7 <i>Числовой ответ</i> Стерилизация молока – это способ термической обработки молока с целью уничтожения вегетативных клеток и большинства спор бактерий при температуре выше | а) 100 °С; б) 80 °С; в) 60 °С; г) 25 °С; | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №8 <i>Числовой ответ</i> Мезофлора молока развивается при температуре _____°С | | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №9 <i>На соответствие</i> Соотнесите плесневые грибы – возбудители порчи молочных продуктов с вызываемым ими дефектом: 1) <i>Geotrichum candidum</i> (син. <i>Endomyces lactis</i>); 2) <i>Monilia nigra</i> ; 3) <i>Monilia roseum</i> ; 4) <i>Cladosporium herbarum</i> . | а) развивается на поверхностях кисломолочных продуктов, сыров, сливочного масла; благодаря высокой протеолитической и липазной активности вызывает прогоркание и неприятный специфический запах продуктов; б) образует на корке твердых сыров черные пятна, проникающие внутрь сыра; в) образует розовые пятна на поверхности сливочного масла; г) образует черные пятна на поверхности сливочного масла и сыра при холодильном хранении. | Средний |
| ПК -5.2 ПК -6.2 | №10 <i>На соответствие</i> Распределите сорта сыров по группам: 1) рассольные; 2) мягкие сыры; 3) прессованные вареные; 4) прессованные невареные; | а) брянский, брынза, сулугуни; б) моцарелла, рикотта, Фета; в) эмменталь, пармезан, костромской; г) гауда, маасдам, чеддер. | Средний |

Вопросы высокого уровня сложности – 5 вопросов, 25% от общего количества вопросов

| | | | |
|--|---|---|----------------|
| <p>ПК -5.2 ПК -6.2</p> | <p>№1 Множественный выбор Микроорганизмы, используемые как пробиотики:</p> | <p>а) бактерии, продуцирующие молочную и пропионовую кислоты (<i>Lactobacterium</i>, <i>Bifidobacterium</i>, <i>Propionibacterium</i>, <i>Enterococcus</i>); б) спорообразующие бактерии рода <i>Bacillus</i>; в) дрожжи; г) микроскопические водоросли; д) микроскопические грибы.</p> | <p>Высокий</p> |
| <p>ПК -5.2 ПК -6.2</p> | <p>№2 Множественный выбор Выберите плесневые грибы, используемые при созревании мягких сыров, которые развиваются на поверхности сыра:</p> | <p>а) <i>Oidium lactis</i>; б) <i>Penicillium candidum</i>; в) <i>Penicillium camamberti</i>; г) <i>Penicillium album</i>; д) <i>Penicillium roqueforti</i>; е) <i>Penicillium glaucum</i>.</p> | <p>Высокий</p> |
| <p>ПК -5.2 ПК -6.2</p> | <p>№3 Упорядочение Расположите фазы изменения микрофлоры сырого молока при его хранении в правильном хронологическом порядке:</p> | <p>а) бактерицидная фаза; б) фаза смешанной микрофлоры; в) фаза молочнокислых бактерий; г) фаза дрожжей и плесеней.</p> | <p>Высокий</p> |
| <p>ПК -5.2 ПК -6.2</p> | <p>№4 Упорядочение Расположите этапы производства сыра в правильном хронологическом порядке:</p> | <p>а) пастеризация молока; б) створаживание; в) отделение сыворотки; г) прессование; д) соление; е) созревание.</p> | <p>Высокий</p> |
| <p>ПК -5.2 ПК -6.2</p> | <p>№5 Множественный выбор Выберите плесневые грибы, используемые при созревании мягких сыров, которые развиваются внутри головки сыра:</p> | <p>а) <i>Penicillium roqueforti</i>; б) <i>Penicillium glaucum</i>; в) <i>Oidium lactis</i>; г) <i>Penicillium candidum</i>; д) <i>Penicillium camamberti</i>; е) <i>Penicillium album</i>.</p> | <p>Высокий</p> |