

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Косенок Сергей Михайлович  
 Должность: ректор  
 Дата подписания: 11.06.2024 11:09:10  
 Уникальный программный ключ:  
 e3a68f3eaa1e6d41074f9e9e0f26f836

**Тестовое задание для диагностического тестирования по дисциплине:  
 «Биохимия и микробиология пищевых производств», 8 семестр**

Код направления подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль)	Биохимия
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.

<b>Проверяемая компетенция</b>	<b>Задание</b>	<b>Варианты ответов</b>	<b>Тип сложности вопроса</b>
Вопросы низкого уровня сложности – 5 вопросов, 25% от общего количества вопросов			
ПК -5.2 ПК -6.2	<b>№1</b> <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	<b>№2</b> <i>Выбор пропущенных слов</i> Штафф _____ вызывается микроорганизмами _____	_____	Низкий
ПК -5.2 ПК -6.2	<b>№3</b> <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	<b>№4</b> <i>Выбор пропущенных слов</i> Материнскую закваску готовят на _____ молоке, промежуточную (вторичную) и производственную _____ на _____	_____	Низкий

	_____молоке.		
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№5</b> <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			
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№1</b> <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
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№2</b> <i>Выбор пропущенных слов</i> Титруемая кислотность молока – это кислотность, которая определяется _____, выражается в _____ и находится в пределах _____ °Т.		Средний
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№3</b> <i>Выбор пропущенных слов</i> Остаточная микрофлора пастеризованного молока представлена _____.		Средний
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№4</b> <i>Числовой ответ</i> Среднее содержание лактозы в молоке составляет _____ %.		Средний
<b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b>	<b>№5</b> <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;	Средний

		г) в эту фазу активно растут дрожжи и 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><b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b></p>	<p><b>№1 Множественный выбор</b> 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><b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b></p>	<p><b>№2 Множественный выбор</b> 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><b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b></p>	<p><b>№3 Упорядочение</b> 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><b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b></p>	<p><b>№4 Упорядочение</b> 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><b>ПК -5.2</b> <b>ПК -6.2</b></p>	<p><b>№5 Множественный выбор</b> 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>