Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: ректор
Дата подписания: 24.02.2026 13:46:17
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Факультет Ветеринарной Медицины

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДЕНО»
Заведующий выпускающей кафедрой Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология	Декан Ветеринарной медицины факультет
к.вет.н., доцент уч. ст., уч. зв.	к.биол.н., доцент уч. ст., уч. зв.
Алексеева С.М.	Жапов Ж.Н.
подпись	подпись
«06» мая 2025 г.	«06» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

Б1.В.05 Санитарная микробиология

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность Ветеринарная биотехнология

Бакалавр

Улан – Удэ, 2025

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к экзамену
Перечень дискуссионных вопросов для устного опроса
Перечень модульных вопросов
Комплект разноуровневых заданий

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к экзамену

1. Предмет и задачи санитарной микробиологии. (ПКС-1)
2. Микробиологические методы для контроля качества пищевых продуктов. (ПКС-1)
3. Санитарно-показательные микроорганизмы. Дать характеристику (ПКС-1).
4. Принципы санитарно-микробиологических исследований в диагностике микробиологических лабораториях. (ПКС-1)
5. Методы санитарно - микробиологических исследований. (ПКС-1)
6. Дать сравнительную характеристику пищевых заболеваний (пищевые инфекции и пищевые отравления). (ПКС -1)
7. Пищевые токсикозы (патогенные стрептококки). (ПКС-1)
8. Пищевые токсикозы (патогенные стафилококки). (ПКС-1)
9. Пищевые токсикозы (возбудитель ботулизма). (ПКС-1)
10. Пищевые токсикоинфекции (род Salmonella). (ПКС-1)
11. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Дать краткую характеристику. (ПКС-1)
12. Пищевые токсикоинфекции (кишечные палочки рода Escherichia). (ПКС-1)
13. Пищевые токсикоинфекции (бактерии рода протеус). (ПКС-1)
14. Пищевые токсикоинфекции (клостридии перфрингенс) (ПКС-1)
15. Пищевые токсикоинфекции (энтерококки – фекальные стрептококки). (ПКС-1)
16. Пищевые токсикоинфекции (бацилла цереус). (ПКС-1)
17. Перечислить микроорганизмы, влияющие на качество мясных и молочных продуктов (ПКС-1).
18. Гнилостные бактерии. (ПКС-1)
19. Плесневые грибы и дрожжи. (ПКС-1)
20. Актиномицеты. (ПКС-1)
21. Микрококки. (ПКС-1)
22. Молочнокислые бактерии. (ПКС-1)
23. Маслянокислые бактерии. (ПКС-1)
24. Уксуснокислые бактерии. (ПКС-1)
25. Показатели санитарного состояния почвы. (ПКС-1)
26. Отбор проб почвы для микробиологического исследования. (ПКС-1)

27. Загрязнение и самоочищение почвы
28. Правила отбора проб воды. (ПКС-1)
29. Загрязнение и самоочищение воды. (ПКС-1)
30. Источники патогенной микрофлоры воды. (ПКС-1)
31. Показатели санитарного состояния воды. (ПКС-1)
32. Биологическая очистка сточных вод. (ПКС-1)
33. Отбор проб воздуха и техника посева. (ПКС-1)
34. Методы бактериологического исследования воздуха. (ПКС-1)
35. Способы очистки и обеззараживания воздуха. (ПКС-1)
36. Показатели санитарного состояния воздуха. (ПКС-1)
37. Пути и источники обсеменения мяса микроорганизмами (ПКС-1)
38. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении (ПКС-1)
39. Изменение микрофлоры при посоле (ПКС-1)
40. Источники обсеменения колбасного фарша микроорганизмами (ПКС-1)
41. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных и полукопченых колбас (ПКС-1)
42. Изменение микрофлоры колбас при хранении (ПКС-1)
43. Источники микрофлоры консервируемых продуктов (ПКС-1)
44. Остаточная микрофлора консервов и ее влияние на качество продуктов (ПКС-1)
45. Пути и источники яиц микрофлорой (ПКС-1)
46. Развитие микроорганизмов в яйце при хранении (ПКС-1)
47. Микробиология яичных продуктов (яичный меланж и яичный порошок) (ПКС-1)
48. Источники первичной микрофлоры молока (ПКС-1)
49. Изменение микрофлоры молока при хранении и транспортировке (ПКС-1)
50. Фазы развития микроорганизмов в молоке при хранении (ПКС-1)
51. Снижение бактериальной обсемененности молока на заводе (ПКС-1)
52. Пороки молока (ПКС-1)
53. Источники первичной микрофлоры кисломолочных продуктов (ПКС-1)
54. Пороки кисломолочных продуктов (ПКС-1)
55. Источники первичной микрофлоры масла (ПКС-1)
56. Изменение микрофлоры масла при хранении (ПКС-1)
57. Пороки масла (ПКС-1)
58. Изменение первичной микрофлоры сыра (ПКС-1)
59. Развитие микроорганизмов процессе выработки сыра (ПКС-1)
60. Микробиологические процессы при созревании сыра (ПКС-1)
61. Пороки сыров (ПКС-1)
62. Микрофлора кожи животных. (ПКС-1)
63. Микрофлора вымени. (ПКС-1)
64. Микрофлора дыхательных путей. (ПКС-1)
65. Микрофлора пищеварительного канала. (ПКС-1)
66. Микрофлора тонкого кишечника (ПКС-1)
67. Микрофлора толстых кишок. (ПКС-1)
68. Микрофлора мочеполовых органов. (ПКС-1)
69. Микрофлора тары и упаковочных материалов. (ПКС-1)
70. Методы и средства профилактики пищевых заболеваний. (ПКС-1)
71. Понятие о дезинфекции. (ПКС-1)
72. Понятие и методы дезинсекции. (ПКС-1)
73. Понятие о дератизации и перечислить мероприятия, проводимые при дератизации. (ПКС-1)

МОДУЛЬ 1
1. Дать сравнительную характеристику пищевых заболеваний (пищевые инфекции и пищевые отравления).
2. Пищевые токсикозы (патогенные стрептококки).
3. Пищевые токсикозы (патогенные стафилококки).
4. Пищевые токсикозы (возбудитель ботулизма).
5. Пищевые токсикоинфекции (род Salmonella).
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Дать краткую характеристику.
7. Пищевые токсикоинфекции (кишечные палочки рода Escherichia).
8. Пищевые токсикоинфекции (бактерии рода протеус).
9. Пищевые токсикоинфекции (клостридии перфрингенс)
10. Пищевые токсикоинфекции (энтерококки – фекальные стрептококки).
11. Пищевые токсикоинфекции (бацилла цереус).
12. Перечислить микроорганизмы, влияющие на качество мясных и молочных продуктов
13. Гнилостные бактерии.
14. Плесневые грибы и дрожжи.
15. Актиномицеты.
16. Микрококки.
17. Молочнокислые бактерии.
18. Маслянокислые бактерии.

19. Уксуснокислые бактерии.
20. Показатели санитарного состояния почвы.
21. Отбор проб почвы для микробиологического исследования.
22. Загрязнение и самоочищение почвы
23. Правила отбора проб воды.
24. Загрязнение и самоочищение воды.
25. Источники патогенной микрофлоры воды.
26. Показатели санитарного состояния воды.
27. Биологическая очистка сточных вод.
28. Отбор проб воздуха и техника посева.
29. Методы бактериологического исследования воздуха.
30. Способы очистки и обеззараживания воздуха.
31. Показатели санитарного состояния воздуха.

МОДУЛЬ 2
26. Показатели санитарного состояния воздуха.
27. Пути и источники обсеменения мяса микроорганизмами
28. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении
29. Изменение микрофлоры при посоле
30. Источники обсеменения колбасного фарша микроорганизмами
31. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных и полукопченых колбас
32. Изменение микрофлоры колбас при хранении
33. Источники микрофлоры консервируемых продуктов
34. Остаточная микрофлора консервов и ее влияние на качество продуктов
35. Пути и источники яиц микрофлорой
36. Развитие микроорганизмов в яйце при хранении
37. Микробиология яичных продуктов (яичный меланж и яичный порошок)
38. Источники первичной микрофлоры молока
39. Изменение микрофлоры молока при хранении и транспортировке
40. Фазы развития микроорганизмов в молоке при хранении
41. Снижение бактериальной обсемененности молока на заводе
42. Пороки молока
43. Источники первичной микрофлоры кисломолочных продуктов
44. Пороки кисломолочных продуктов
45. Источники первичной микрофлоры масла
46. Изменение микрофлоры масла при хранении
47. Пороки масла
48. Изменение первичной микрофлоры сыра
49. Развитие микроорганизмов процессе выработки сыра
50. Микробиологические процессы при созревании сыра
51. Пороки сыров
52. Микрофлора кожи животных.
53. Микрофлора вымени.
54. Микрофлора дыхательных путей.
55. Микрофлора мочеполовых органов.
56. Микрофлора пищеварительного канала.
57. Микрофлора тонкого кишечника
58. Микрофлора толстых кишок.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Перечень дискуссионных вопросов для устного опроса
1. Пути и источники обсеменения мяса микроорганизмами
2. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении
3. Изменение микрофлоры при посоле
4. Источники обсеменения колбасного фарша микроорганизмами
5. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных и полукопченых колбас
6. Изменение микрофлоры колбас при хранении
7. Источники микрофлоры консервируемых продуктов
8. Остаточная микрофлора консервов и ее влияние на качество продуктов
9. Пути и источники яиц микрофлорой
10. Развитие микроорганизмов в яйце при хранении
11. Микробиология яичных продуктов (яичный меланж и яичный порошок)
12. Источники первичной микрофлоры молока
13. Изменение микрофлоры молока при хранении и транспортировке
14. Фазы развития микроорганизмов в молоке при хранении
15. Снижение бактериальной обсемененности молока на заводе
16. Пороки молока

17. Источники первичной микрофлоры кисломолочных продуктов
18. Пороки кисломолочных продуктов
19. Источники первичной микрофлоры масла
20. Изменение микрофлоры масла при хранении
21. Пороки масла
22. Изменение первичной микрофлоры сыра
23. Развитие микроорганизмов процессе выработки сыра
24. Микробиологические процессы при созревании сыра
25. Пороки сыров
Комплект разноуровневых заданий

Тесты (задания закрытого типа)
1. Ученый, который изобрел микроскоп:
А. Афанасий Кирхер
Б. Энтони ван Левенгук
В. Луи Пастер
Г. И.Мечников

2. Объекты внешней среды
А. почва, вода
Б. почва, вода, воздух
В. почва, вода, воздух, пищевые продукты
Г. нет ответа

3. Сожительство двух или более видов микробов между собой это:
А) симбиоз
б) комменсализм
В) метабиоз
г) антагонизм

4. Мышцы и внутренние органы живых здоровых животных и птиц
А. не содержат микробов
Б. содержат много микробов
В. содержат незначительное количество микробов
Г. нет ответа

5. Какой вид порчи мяса появляется в начальный период хранения?
А. гниение
Б. плесневение
В. ослизнение
Г. кислотное брожение

5.Какой процент влаги в мясе при сушке создает неблагоприятные условия для развития плесневых грибов?
А. 10%
Б. 7%
В. 5%
Г. 20%

6.Какие споры микроорганизмов самые опасные при консервировании мяса высокой температурой (баночные консервы)?
А. Bac.subtilis
Б. Bac.mesentericus
В. Cl.botulinum
Г. нет ответа

7. Какие молочные бактерии относятся к мезофильным:
А. Str. lactis
Б. Str. thermophilus
В. L. acidophilum
Г. L. casei

8.Какой микроб преобладает в молочнокислой фазе?
А. Str.thermophilus
Б. Lactobact. acidophilum
В.Str.lactis
Г. Bifidobacterium bifidum

9.При какой температуре вводится химически чистый пар непосредственно молоко для ультравысокотемпературной

обработки в трубчатых аппаратах:
А. 120С
Б. 150С
В.110С
Г. 140С

10. Какие микробы вызывают порчу свежей рыбы при хранении во льду?
А.Desmobacteriaceae
Б.Spirillaceae
В. Pseudomonas
Г. Moraxella

11. Свежеснесенное яйцо от здоровой птицы содержит микроорганизмы?
А. да
Б. нет
В. незначительно
Г. нет ответа

12. Какие возбудители относятся к пищевым токсикоинфекциям?
А. Proteus vulgaris
Б. Moraxella
В. Citrobacter
Г. E.faecalis

13. На какой глубине почве содержится мах количество микробов?
А. 1-2 см
Б. 5-20см
В.25-30см
Г 30-40см

14. Какие микробы относятся к постоянно живущим в воде?
А. Azotobacter
Б. Enterobacter
В.Nitrobacter
Г. нет ответа

15. Бродильный титр – это наименьший объем воды:
А. при посеве, которого в глюкозную среду не обнаруживается газообразование
Б. при посеве, которого в глюкозную среду обнаруживается газообразование
В. в мл или сухого вещества в г., в котором обнаруживается хотя бы одна кишечная палочка
Г. нет ответа

16. Способ обеззараживания объектов внешней среды, направленный на уничтожение в них патогенных микробов- это…?
А. обезвреживание
Б. дезинфекция
В. стерилизация
Г. нет ответа

Блок 2. Модули
Модульное наполнение
Модуль 1. Общая микробиология
Модуль 2. Частная микробиология
Модуль 3. Специальная микробиология

Тесты (вопросов из заданий открытого и закрытого типов)
1. Соответствие между группами микроорганизмов и ти¬пом их дыхания (потребность в кислороде).
1. Облигатные аэробы.
2. Микроаэрофилы.
3. Факультативные анаэробы.
4. Облигатные анаэробы. 1. Обязательный доступ О2.
2. Низкое содержание О2.
3. Доступ О2 или его от¬сутствие.
4. Полное отсутствие О2.

2. Соответствие между видами микроорганизмов и спосо¬бами их окраски.
1. Кислотоустойчивые бактерии.

2. Капсулообразующие бактерии.
3. Кокки
4. Споры 1. По ЦильНильсену
2. По Михину
3. По Граму
4. По Трухильо

3. Степень патогенности микроорганизма – это …

4. Определенный промежуток времени от момента проникновения микроба в организм до появления первых признаков болезни - …

5. Пищевые отравления, связанные с употреблением в пищу продуктов, в которых накопился экзотоксин в результате жизнедеятельности токсинообразующих микроорганизмов - …

6. Способ обеззараживания молока путем нагревания их до 1000С (чаще 75-800С) в течение 30 минут для разрушения вегетативных форм микробов с последующим охлаждением до 100С; споры при этом не уничтожаются - …

7. Пищевые отравления – заразные болезни, передаются контактным путем:
А.да
Б.+нет

8. Из-за высокого содержания кислот плоды более пригодны для сушки, чем овощи?
А.+да
Б. нет

9. Тягучая порча ("болезнь") хлеба возникает в результате развития в хлебе гни¬лостных бацилл типа Bacillus subtilis (сенной палочки) и им подобных видов?
А. +да
Б.нет

10. Молоч¬ная кислота (1,5-2,0%) оказывает консервирующее действие в сквашивание овощей, а вещества побочных реакций придают продукту характерные органолептические свойства:
А.+ да
Б. нет

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
Критерии оценки к экзамену
Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно -программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи. Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора. Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора. Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий
Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:
Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)
Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
Примерные критерии оценивания:
- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству
Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
Примерные критерии оценивания:
– полнота знаний теоретического контролируемого материала;
– полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
– умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
– умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
– полнота и правильность выполнения задания.
Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе

(рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
Примерные критерии оценивания:
– полнота раскрытия темы;
– степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
– знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
– умение логически выстроить материал ответа;
– умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
– степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
– выполнение требований к оформлению работы.
Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождено адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождено адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связок между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.

	Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.

Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач

Задание (я):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике